



VOYAGE EN IRLANDE DU 15 AU 22 JUIN 2016

LES BOISSONS IRLANDAISES INCONTURNABLES

Que boit-on en Irlande, dans ce pays où l'eau est partout. Vous devez bien en avoir une petite idée.

SOIREE DANS UN PUB : LA BIERE



Après le dîner du 2^{ème} jour, notre chauffeur a la gentillesse de nous emmener à Athlon où se situe le plus

vieux pub d'Irlande : le Seans Pub. Il est

presque complet, mais nous nous éparpillons dans les autres pubs. Les Français, toujours appréciés, sont très remarqués.



Dégustation de pintes de bières, atmosphère légèrement enfumée, peu de lumière, un musicien chante des ballades en s'accompagnant à la guitare.....l'âme de l'Irlande est présente là aussi. Le musicien annonce à la cantonade qu'il dédie une chanson aux Français présents. Génial !

Dans un autre pub, Françoise commande une tisane..... le barman ne s'en est pas encore remis !!!



BRASSERIE ET MUSEE GUINNESS



La visite se fait en contournant une immense choppe en verre faisant toute la hauteur de la bâtisse et dans laquelle nous pourrions déverser quelques millions de pintes. Nous déambulons à travers les différents étages pour y

découvrir les principaux éléments de distillerie, brassage, assemblage etc.

Notre guide nous explique les différentes phases de la fabrication. La Guinness est une bière qui appartient à la famille des **stouts**. Ce terme désigne des bières fortes



en goûts et/ou en alcool, dont la haute fermentation exalte tous les arômes de la bière.

Tout commence avec l'orge. L'orge est semencée dans le sol irlandais et maltée. Cette céréale est

complexe à cultiver.

Cette orge maltée constitue la base de notre bière. Elle est soigneusement écrasée par les moulins de la salle de brassage, puis



mélangée à l'eau provenant du lac Poulaphouca, dans le comté de Wicklow. L'eau est chauffée et incorporée à l'orge maltée fraîchement moulue, avant que le mélange ne soit écrasé pour en extraire les sucres de brassage.

Le houblon, un autre ingrédient essentiel. Associé à l'orge torréfiée, il confère à la Guinness sa saveur parfaitement équilibrée. Une fois le houblon ajouté, le moût sucré est porté à ébullition pendant 90 minutes, puis refroidi pour permettre la retombée.



La visite se termine par une dégustation au dernier étage de la distillerie dans une pièce panoramique où nous découvrons Dublin sur 360°.

Jean-François Beauvais

Et si après cette dégustation, vous voyez un poisson sur un vélo, c'est normal !!



DISTILLERIE JAMESON



Nous sommes à Midleton pour la visite de la distillerie du whiskey « JAMESON ». Splendide bâtisse établie par les frères

Murphy en 1825 où se trouve le plus grand alambic du monde avec une contenance de 136380 l. Le caractère unique de Jameson réside dans sa triple distillation (contre deux traditionnellement pour les Scotches et une pour la majorité des Bourbons) qui lui confère finesse et rondeur. Cette



tradition remonte à 1780 lorsque John Jameson, Maître-Distillateur et créateur du Whiskey Jameson, préféra une triple distillation pour son whiskey. Depuis, cet

héritage s'est transmis de génération en génération.

L'élaboration de Jameson Irish Whiskey se fait à partir de trois ingrédients : l'orge, le maïs et l'eau pure issue de la Dungourney, rivière qui longe la distillerie Jameson.

Le maltage de l'orge est le résultat de trois étapes : le trempage, la germination et le touraillage. Le trempage consiste à laisser tremper l'orge dans de l'eau pendant plusieurs jours. Puis vient la

germination : l'orge est étalée sur de vastes planchers pour qu'elle germe et produise les enzymes nécessaires. Enfin, l'orge est séchée sur un feu de tourbe : c'est le



touraillage.

Au terme de la fermentation, le wash est pompé dans un premier alambic en cuivre, le « Wash Still ». Le wash est chauffé à 80°C, température à laquelle



l'alcool bout et les vapeurs d'alcool s'échappent par le col de l'alambic. Ce procédé est répété à deux reprises, une première fois dans le « Feints Still », puis dans le « Spirit Still ». A l'issue de ces deux autres distillations, on obtient un volume d'alcool compris entre 80 et 85,5 %.

Le maïs, un autre ingrédient essentiel du whiskey Jameson, est également broyé en mouture avec de l'orge malté. Il est ensuite brassé et fermenté pour obtenir un liquide similaire à une bière titrant 15 % d'alcool par volume. Cette bière est alors distillée trois fois dans nos alambics à colonne pour produire un spiritueux, délicat et parfumé titrant 94,4 %

d'alcool par volume.



Nous voguons à travers les impressionnants éléments servant à cette distillerie. La visite se poursuit par une cave regorgeant de quelques bouteilles « hors d'âge » faisant envie à plus d'un.....

Cette visite se termine par une dégustation de ce fameux

breuvage. Quelqu'un d'entre nous ont pu également tester à l'aveugle le goût d'autres whisky. Devinez lequel est le meilleur ?????

Jean-François Beauvais

Et tous semblent apprécier ce breuvage.





A la vôtre monsieur le Président



APERITIF DE DEPART



Dernière photo de groupe avant le retour.....

Le dernier soir, dans notre bel hôtel, d'où la vue est si belle, Gabi nous invite à boire un verre au bar. Et là, on a le choix : whiskey, bière, jus de fruit et eau. Nous avons presque terminé notre voyage et il nous faut bien cela pour nous remonter !!



... qui, malgré les apparences, ne sera pas fait avec Marie-France au volant.....

Marie-France Beauvais

Pour nous contacter :
CJO MAIRIE 76930 OCTEVILLE SUR MER
 e-mail : cjo@cjo.fr
 site internet : www.cjo.fr

