

Yves Lehmann

L'homme qui parle ecossais à ses alambics !

Der Mann, der mit dem Whisky spricht

Parmi les questions les plus fréquemment posées à Yves Lehmann, cinquième génération de distillateur d'eau-de-vie de fruits en Alsace, qui s'est lancé, depuis une quinzaine d'années, dans la distillation de whisky d'orge malté se trouve celle-ci : « Avez-vous le droit d'appeler cela du whisky ? » En bon pédagogue l'homme à la tessiture grave et au débit posé explique alors pas à pas à ses visiteurs que oui, on a parfaitement le droit d'appeler un chat un chat. Qu'il en est d'ailleurs ainsi dans la plupart

conséquence pour s'attribuer la véritable primeur du breuvage sur notre territoire. Beau joueur, Yves Lehmann reconnaît volontiers que la distillerie Bertrand, à Oberach, leur a volé la vedette, talonnée de près par la distillerie Meyer, dans le Val de Villé, avant qu'eux-mêmes ne mettent leur Alsace Whisky sur le marché, tandis que ces dernières années, d'autres acteurs sont encore venus grossir les rangs... Mais comme l'affirme notre homme : « Il n'y a pas de rivalité entre nous ! Nos parents se faisaient la guerre, pas nous !... »

« On leur raconte l'histoire corse ? »

17 Märkte in der Woche

des pays du monde distillant le célèbre breuvage cuivré, et que seule l'appellation « Scotch Whisky » est belle et bien déposée.

Surgit alors l'autre question qui brûle inmanquablement les lèvres : mais qu'est-ce qui a bien pu pousser Yves Lehmann, à l'instar de bon nombre de ses confrères alsaciens, à s'attaquer à la distillation d'un breuvage plutôt associé dans l'imaginaire à l'Ecosse et à l'Irlande, plutôt qu'à notre Alsace ? A l'énoncé de cette question, Yves Lehmann lance un regard en coin à sa compagne, Simone Nagel « On leur raconte l'histoire corse ? »

Nos parents se faisaient la guerre

Car à en croire le distillateur de Bischoffsheim, l'histoire reliant l'Alsace au whisky serait en effet à chercher très au sud, à l'occasion d'une réunion du syndicat des distillateurs d'eaux-de-vie de fruits, qui au début des années 2000 se déroula en Corse. « On a été reçu par la distillerie Mavela, qui s'était associée à la brasserie Corse Pietra pour produire leur propre whisky baptisée P&M, raconte Yves Lehmann. A notre retour, nous avons été nombreux à nous dire que si les Corses y parvenaient... ! ».

Et chacun de se livrer à ses essais en secret de ses confrères, jusqu'à la révélation. De sorte que la plupart des whiskys alsaciens sortiront en même temps des alambics, se livrant parfois à une rivalité sans

L'histoire personnelle de Yves Lehmann débute en 1982, lorsque notre homme reprend l'entreprise paternelle située à Bischoffsheim, dans laquelle il mettait déjà régulièrement la main à la pâte. « Mais ne pensant pas que j'allais reprendre, mon père a laissé vieillir le matériel. Heureusement, le savoir-faire, lui, était intact et c'est ce que je me suis attaché à développer !... », assure notre homme.

Une bière sans houblon

D'abord reconnu pour la qualité de ses eaux-de-vie de fruits et de son marc, l'idée de distiller du whisky correspondrait donc autant aux goûts personnels du patron - plutôt porté sur le single malt écossais ni trop tourbé ni trop iodé - qu'à une réelle ouverture marketing. Car si les eaux-de-vie de fruits connaissent une consommation en berne, pour le whisky, c'est tout le contraire ! Chiffres à l'appui, le patron de la distillerie soutient même que la France est le premier consommateur du breuvage ambré en Europe, devant les Ecossais ! Or pour faire du bon whisky, il faut certes de l'eau, mais également une indispensable matière première de qualité : le malt. « Le whisky, c'est une bière sans houblon, martèle Yves Lehmann. On arrête le processus avant le houblonnage et l'on distille l'orge malté. » Chose qui tombe bien, des brasseurs, l'Alsace qui brasse aujourd'hui plus de la moitié de la bière produite en France, en compte

Eine der häufigsten Fragen, die man Yves Lehmann, der in der 5. Generation im Elsass Obstschnäpse brennt und vor gut 15 Jahren auch mit der Destillation von Whisky aus gemälzter Gerste angefangen hat, ist: Dürfen Sie das „Whisky“ nennen? Mit der Art eines guten Pädagogen und einem ruhigen Ton erklärt Yves dann mit seiner tiefen Stimme den Besuchern, dass man das Kind ruhig beim Namen nennen darf und dass das berühmte, kupferfarbene Gebräu in den meisten Ländern dieser Erde so heißt und einzig und allein die Bezeichnung „Scotch Whisky“ geschützt ist.

Die nächste Frage, die allen auf den Lippen brennt, lautet: Was hat Yves Lehmann – wie einige andere Elsässer auch – dazu veranlasst, ein Getränk zu brennen, das man eher mit Schottland oder Irland in Verbindung bringt als mit dem Elsass? Kaum hat man diese Frage ausgesprochen, wirft Yves Lehmann seiner Partnerin Simone Nagel einen Blick von der Seite zu: „Sollen wir Ihnen die Geschichte mit Korsika erzählen?“

Unsere Eltern haben sich bekriegt

Wenn man dem Destillateur aus Bischoffsheim Glauben schenken will, so hat die Geschichte, die das Elsass mit dem Whisky verbindet, ihre Ursprünge ganz im Süden und geht auf eine Zusammenkunft des Verbandes der Obstschnapsbrenner zurück, welche Anfang des 21. Jahrhunderts auf Korsika stattgefunden hat. „Wir wurden damals von der Brennerei Mavela empfangen, die sich mit der Brauerei Corse Pietra zusammengetan hatte, um ihren eigenen Whisky mit dem Namen P&M herzustellen“, erzählt Yves Lehmann. „Als wir wieder zu Hause waren, haben viele von uns gesagt: ‚Was die können, können wir auch!...‘“

So gab sich jeder im Geheimen seinen Versuchen hin, bis es schließlich jeweils zum entscheidenden Durchbruch kam und die meisten elsässischen Whiskys in etwa zur gleichen Zeit die Destillierkolben verließen. Dabei wollte jede der Brennereien die erste sein, die einen Whisky auf

une tripotée. En outre, pour faire un litre de bière, il faut pas moins de six litres d'eau de bonne qualité.... Que ceux qui s'imaginent donc que le territoire n'a pas la légitimité pour faire du bon whisky...

Médaille d'or et de bronze

Son moult, Yves Lehmann l'acquiert auprès d'une brasserie régionale, avant de prendre en charge la distillation et le vieillissement, qui relèvent des savoir-faire de la distillerie Lehmann depuis près d'un siècle et demi. « Je ne fais que du pur malt ! » renchérit le connaisseur, un pur malt qui aux dires des amateurs s'apparenterait au whisky écossais !

« Les goûts des consommateurs français vont vers des whiskys assez doux et ronds, explique encore Yves Lehmann. Je ne m'amuserais donc pas à faire un single cask à 60°C. » A l'effet d'esbroufe, notre homme avisé dit préférer une démarche de qualité cohérente plutôt qu'un enfumage « comme celui qui consiste à brûler de la tourbe pour parfumer le whisky ! ».

Et la démarche plaît ! La preuve, au début de l'année, lors du concours général agricole, sur les six médailles attribuées aux whiskys français, deux ont été raflées par la maison Lehmann. Une en or pour son Elsass Whisky Signature, single malt, 40°C et une de bronze pour son Elsass Whisky, single malt, 40°C. Tandis que sa tête de gondole, un whisky à réserver aux amateurs au moment du digestif - un Elsass Whisky single malt 50°C affichant 8 années de vieillissement en fût de Sauternes - vient encore apporter à la gamme maison un surcroît de puissance et de complexité... tout en rondeur.

« Avant, les gens venaient nous voir pour l'eau-de-vie et repartaient éventuellement avec une bouteille de whisky, explique Simone Nagel. Aujourd'hui, c'est clairement l'inverse ! » ■ FR.



elsässischem Gebiet herausbrachte, ohne aber gleichzeitig einen Konkurrenzkampf anzufangen. Als einer, der das Fairplay praktiziert, gibt Yves Lehmann bereitwillig zu, dass die Brennerei Bertrand in Überach das Rennen gemacht hat – knapp gefolgt von der Brennerei Meyer's im Val de Villé, bevor er seinen eigenen Elsass Whisky auf den Markt brachte. In den letzten Jahren kamen noch weitere Produzenten dazu... Lehmann betont jedoch: „Eine wirkliche Rivalität gibt es nicht zwischen uns! Unsere Eltern haben sich bekriegt, aber davon sind wir weit entfernt!...“

Die ganz persönliche Geschichte von Yves Lehmann beginnt im Jahre 1982, als unser Mann die Firma in Bischoffsheim von seinem Vater übernimmt. Bereits vorher hatte er dort regelmäßig mit Hand angelegt. „Weil mein Vater jedoch gedacht hatte, dass ich den Betrieb nicht übernehmen würde, war das Material recht veraltet. Zum Glück war das Knowhow ‚intakt‘ und mir war es wichtig, das noch weiter auszubauen...“, versichert uns der Brenner.

Bier ohne Hopfen

Bekannt ist die Brennerei v. a. für die Qualität ihrer Obstschnäpse und ihren Branntwein. Die Idee, Whisky herzustellen, trägt sowohl dem Markt als auch dem persönlichen Geschmack des Chefs Rechnung, der sich am meisten für einen schottischen Single Malt mit wenig Torf-Aroma und Jod begeistern kann. Obstbrände werden derzeit eher wenig konsumiert, bei Whisky sieht es da schon ganz anders aus! Mit allen möglichen Zahlen ausgerüstet betont der Brennereichef, dass man in ganz Europa in Frankreich am meisten von dem bernsteinfarbenen Getränk zu sich nimmt – mehr als in Schottland! Was braucht man für guten Whisky? Natürlich Wasser, aber auch hervorragendes Malz. „Whisky ist eigentlich ein Bier ohne Hopfen“, betont Yves Lehmann. „Wir brechen den Herstellungsprozess vor der Verhopfung ab und destillieren die gemälzte Gerste.“

Im Elsass wird heutzutage mehr als die Hälfte des französischen Bieres hergestellt: Von Brauern, die im Übrigen sechs Liter besten Wassers für einen Liter Bier brauchen, wimmelt es geradezu. Sag' da noch einmal einer, wir seien nicht prädestiniert dafür, Whisky zu produzieren!

Gold und Bronze

Sein Malz bekommt Yves Lehmann folglich von einer regionalen Brauerei, bevor er sich dem Destillieren und dem Reifungsprozess annimmt, die seit fast 1 ½ Jahrhunderten das Savoir-faire der Firma Lehmann ausmachen. „Ich stell' nur Pur Malt her!“, betont der Kenner. „Einen echten Pur Malt, der angeblich dem schottischen Whisky sehr nahe kommt!“

„Französische Verbraucher mögen ausgeglichenen, milden Whisky, da würde ich keinen Single Cask bei 60°C herstellen“, so Lehmann, dem Qualität wichtiger ist als Effekthascherei und der für Kohärenz und nicht für Räuchern steht. Beispielsweise Torf zu verbrennen, um dem Whisky eine bestimmte Note zu geben, ist nicht seine Sache.

Und das kommt an! Der Beweis: Zu Beginn des Jahres hat die Brennerei Lehmann beim Allgemeinen Landwirtschaftswettbewerb zwei der sechs Medaillen für französischen Whisky eingeheimst. Eine goldene für den Elsass Whisky Signature Single Malt 40°C und eine bronzene für den Elsass Whisky, Single Malt, 40°C. Sein absolutes Zugpferd ist ein Elsass Whisky Single Malt 40°C, ein Whisky, den Liebhaber als Digestif trinken sollten und der 8 Jahre lang in Sauternes-Fässern gereift ist. Die Produktlinie des Hauses vervollständigt er auf ausgewogene Art und Weise mit seinem höheren Alkoholgehalt und seinem ausgeprägten Charakter.

„Vorher kamen die Leute zu uns, um sich einen Obstbrand zu kaufen, und nahmen eventuell noch eine Flasche Whisky mit. Heute ist das genau andersrum!“, so Monique Nagel.



Elsass Whisky Signature 40°C, 7 ans de vieillissement, en fût de Bordeaux blanc puis de Sauternes, médaille d'or au Concours général agricole de Paris en 2014.

Elsass Whisky Signature 40°C, 7 Jahre Fassreifung (zuerst im Bordeaux Blanc- und dann im Sauternes-Dessertwein-Fass), Goldmedaille im Allgemeinen Landwirtschaftswettbewerb 2014 in Paris.



Concernant le whisky, la distillerie Lehmann produit environ 3 000 litres d'alcool pur, soit 6 000 litres à 50°C à l'arrivée. Entreposé en fûts, cet alcool va progressivement perdre un degré alcool par an, tout en se forgeant un caractère.

Was Whisky betrifft, produziert die Destillerie Lehmann ungefähr 3 000 Liter reinen Alkohol, d. h. zu Beginn 6 000 Liter bei 50°C. Dieser Alkohol wird in Fässern gelagert und verliert jedes Jahr nach und nach ein Prozent Alkohol, während sich sein Charakter bildet.

En savoir plus :

Distillerie Lehmann
Chemin des peupliers
67210 Obernai •
www.distillerielehmann.com
+ 33 (0)388 504 129

