

LES 8 ÉTAPES DE FABRICATION



1. La culture de l'orge

L'orge de printemps est récoltée sur les champs à quelques dizaines de mètres de la distillerie, en Hesbaye, où le sol est réputé pour sa richesse en oligo-éléments. Le terroir de Hesbaye est un des meilleurs au monde pour la culture de céréales.



2. Le maltage

L'orge récoltée est ainsi envoyée dans une malterie où les grains sont humidifiés pour les faire germer. Le malt obtenu est séché et renvoyé à la distillerie. Actuellement, notre Belgian Owl n'est pas tourbé.



3. Le concassage

Le malt est concassé dans le moulin de la distillerie. Ainsi broyé, le malt libère plus facilement le sucre qu'il contient. Cette étape est primordiale pour obtenir un grist – malt concassé – parfait.



4. La macération

Le malt concassé est mélangé à l'eau chaude dans la cuve de macération durant six heures. Durant cette étape, les sucres du malt sont dissouts dans l'eau. L'eau utilisée est récoltée dans le puits situé à côté de la distillerie et provient d'une nappe phréatique à 38 mètres de profondeur.



5. La fermentation

Le liquide légèrement sucré – aussi appelé mout – est ensuite transféré dans les cuves de fermentation où pendant une durée de 72 heures les sucres se transforment en alcool. Durant cette étape, les arômes fruités et floraux typiques de notre terroir apparaissent.



6. La distillation

S'opère ensuite une double distillation. Durant 8 heures, le mout fermenté est chauffé successivement dans deux alambics provenant de la distillerie Ex-Caperdonich en Ecosse. Pour cette étape encore, un processus lent est privilégié. Les vapeurs d'alcool sont refroidies et ainsi récupérées donnant naissance au distillat.



7. La mise en fût

Le distillat récupéré est ensuite transféré dans des tonneaux en chênes. Les fûts viennent des Etats-Unis où ils ont servi une première fois pour vieillir le whiskey américain, le Bourbon. Nous les utilisons, à notre tour, une seule fois. Afin d'obtenir l'appellation d'origine contrôlée européenne « whisky », un vieillissement de minimum trois ans est requis.



8. La mise en bouteille

Pour préserver toutes les saveurs, Belgian Owl est embouteillé sans filtration à froid à 46% vol. et ne subit aucune coloration. Chaque fût étant unique, cette coloration naturelle peut varier d'un embouteillage à l'autre.