RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Whisky breton ou Whisky de Bretagne

Whisky ou Whiskey

LE PRODUIT

A l'instar de ses cousins celtiques d'Ecosse et d'Irlande, la Bretagne peut elle aussi s'enorgueillir de produire un très bon whisky. Le Whisky de Bretagne est obtenu à partir de céréales. Il présente une robe limpide, jaune pâle à ambrée ou acajou. Cet alcool vieillit au minimum 3 ans en climat océanique. L'eau utilisée pour son élaboration est puisée en Bretagne.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Whisky de Bretagne est assez rond en bouche. Il développe des arômes fruités et légèrement boisés avec fréquemment des notes tourbées, vineuses, de vanille, de réglisse ou de caramel salé. Les notes tourbées fréquemment présentes à la dégustation peuvent être reliées au sous-sol granitique du massif armoricain dont l'eau utilisée pour la fabrication du whisky est issue.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production du Whisky de Bretagne correspond à la Bretagne historique. Elle est composée des départements des Côtes-d'Armor, du Finistère, de l'Ille-et-Vilaine et du Morbihan ainsi que d'une partie de la Loire-Atlantique.

UN PRODUIT RECONNU

La Bretagne est traditionnellement une région d'usages cidricoles comprenant la distillation d'eau-de-vie. Les distillateurs ont mis à profit leur savoir-faire dans le domaine de la distillation, des assemblages et du vieillissement pour produire du whisky en utilisant l'eau pure et les céréales disponibles localement. Le climat breton influence l'évolution du whisky au cours du vieillissement.

Le saviez-vous

Au commencement, le whisky, c'est de l'eau et des céréales qui vont donner, après fermentation, le brassin. Celui-ci est distillé. Les eaux-de-vie obtenues sont ensuite vieillies et assemblées pour élaborer le whisky. En Bretagne, parmi les céréales qui peuvent être utilisées, on trouve le sarrasin ou blé noir, typique de

la région.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense du Whisky Breton

Mairie de Ploubezre
22300 Ploubezre

Tél. : 02 96 37 00 08

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Caen

6 boulevard Général Vanier
14053 CAEN CEDEX 4
CS 65321

N°SIRET : 13000270200095
Tél. : 02 31 95 20 20
Fax : 02 31 43 53 01
Mél. : INAO-CAEN@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/whisky-breton-ou-whisky-de-bretagne-18179*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_Whiskybreton_202101.pdf
2. mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr
3. mailto:certipaq@certipaq.com
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com

7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:slepesteur@certipaq.com