



# Swisky: quand on aime, on fait!

par Paul Vetter

Trois passionnés de whiskies produisent leur boisson préférée en Valais.  
Et le succès est au rendez-vous.

Quand on voue une véritable passion au whisky, on ne se contente pas d'en boire. On en fait! Président de la Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecosais, Alexandre Delaloye a dû ronger son frein pour pouvoir passer à l'acte. Jusqu'en 2001 et l'entrée en vigueur des accords du GATT, la Suisse interdisait de distiller un alcool de grain. Cette prohibition caduque, le physiothérapeute et propriétaire-encaveur d'Ardon passe donc à l'acte. «*J'en ai produit un premier fût de 50 litres, par pur plaisir*», se souvient-il. Il réitère l'expérience l'année suivante. Rapidement, le succès est au rendez-vous. Deux compères adhèrent au projet: Thierry Faust et José Vogel. Le premier est œnologue, le second transporteur. Désormais, chacun a un rôle bien précis. Thierry Faust

When you have a real passion for whisky, just drinking it is not enough. You make it! Alexandre Delaloye, president of the Confrérie des Taste Whisky Ecosais, had to wait patiently before starting production. Up until 2001, when the GATT agreements came into effect, distilling alcohol made from cereals was forbidden in Switzerland. Once this prohibition became null and void, Alexandre Delaloye, a physiotherapist and wine producer in Ardon, could start production. "*I produced my first 50 litre barrel, just for the sheer pleasure*", he recalls. He repeated the experience the following year and was very rapidly successful. Two associates, Thierry Faust and José Vogel, came in with him on the project. The former is an oenologist and the second a haulier. They each had a precise role to

Quatre Swisky's Glen Vignettes sont proposés à la clientèle. L'*An-nouim*, affiné à l'arvine, constitue la version initiale. Le *Gwen-wed* a mûri dans un fût autrefois utilisé pour une syrah. Ambré, il est marqué par de splendides notes de chocolat, d'orange et de vanille. L'*Abred* est une version finement fumée, avec des notes végétales et une touche de cuir. Non réduit, tiré du fût, le *Keu-gant* se révèle ample, puissant et épicé. Ajoutez-y le *Lady Ô*, une liqueur de Whisky et le tour d'horizon est complet.

s'occupe de la distillation et de la maturation du whisky, José Vogel se charge de l'administration et des transports alors qu'Alexandre Delaloye se concentre sur le marketing et la présentation des produits.

## Un succès porteur

Depuis, leur petite entreprise ne connaît pas la crise. Six collaborateurs, une production qui atteint les 4000 cols (de 50 cl), cinq produits et plusieurs projets en cours! Pour réussir leur pari, Alex Delaloye et ses potes ont dû nouer de solides collaborations. Pour la matière première, d'abord! L'orge maltée est achetée en Allemagne et le brassage est effectué à la Brasserie Valaisanne. Le moût non houblonné est ensuite transporté dans une distillerie. *«Nous travaillons avec Morand à Martigny et Agrol à Sierre»*, précise l'entrepreneur d'Ardon. Le whisky

passé ensuite dix-huit mois en fûts. *«Nous achetons des barriques chez un tonnelier de Beaune, en Bourgogne. Nous les transformons en demi-barriques (114 l). Ainsi la surface de bois est plus grande par rapport au volume de whisky et la maturation est plus rapide. Il y a aussi moins de perte qu'avec un fût neuf.»* D'autres essais sont actuellement en cours, notamment l'utilisation de Cybox, ces fûts cubiques fabriqués à Sion.

Comment expliquer le succès des Swisky's Glen Vignettes produits par la «Copainrative Lap'Tou»? Le bouche-à-oreille a permis le démarrage, mais c'est surtout le «Chardon d'Or» obtenu en 2003 à la première édition de l'Eurowhisky qui va booster la jeune entreprise. Mazette! Qui aurait imaginé qu'un whisky valaisan précéderait 15 de ses concurrents écossais? Quelques articles de presse, un passage à la TV suisse romande et le tour est joué. On en trouve aujourd'hui dans deux œnothèques séduisantes, à Verbier ou Martigny, mais pas encore à Crans-Montana. On peut aussi l'acheter directement chez le producteur.

play. Thierry Faust managed the distillation and maturation of the whisky, José Vogel was in charge of the administration and transport whilst Alexandre Delaloye concentrated on the marketing and presentation of the products.

## Success leads to success

Since then, it has been plain sailing for their small firm. Six fellow workers, a production of 4000 bottles (50 cl), five products and several projects in the pipeline! To achieve their aim, Alex Delaloye and his chums have had to collaborate well together. Firstly for the raw materials! The malted barley is purchased in Germany and the brewing is carried out by the Brasserie Valaisanne. The wort without hops is then transported to the distillery. *"We collaborate with Morand in Martigny and Agrol in Sierre"*, Alexandre Delaloye from Ardon explains. The whisky then spends eighteen months in barrels. *"We buy casks from a cooper in Beaune, in Bourgogne. We transform them into half-casks (114 litres), as the surface of the wood is greater in proportion to the volume of whisky and the maturation is more rapid. There is also a smaller loss than with a new cask."* Further trials are

being carried out, particularly using

Cybox, cubic casks made in Sion.

How can the success of Swisky's Glen Vignettes, produced by "Copainrative Lap'Tou", be explained? Word of mouth initially started things moving, but above all it was winning the "Chardon d'Or" at the first edition of Eurowhisky in 2003 that boosted the young firm. Goodness gracious! Who would have thought that a Valais whisky could beat 15 Scottish rivals? A few articles in the press, an appearance on the Swiss Romande TV and bob's your uncle. You can find them today at two wine dealers in Sion, in Verbier or Martigny, but not yet in Crans-Montana. Purchasing directly from the producer is also possible.

www.swhisky.ch



There are four Swisky's Glen Vignettes on offer. The initial version, *Annouim*, is matured with arvine. *Gwenwed*, is matured in a cask used previously for a syrah. Amber coloured, it is remarkable for its chocolate, orange and vanilla flavours. *Abred* is a slightly smokey version, with plant notes and a touch of leather. Not reduced, straight from the cask, the Keugant reveals ample, strong and spicy characteristics. Add *Lady Ô*, a Swisky liqueur, to the list, and our overview is complete.