vinetur

Bruichladdich lance sa récolte manuelle annuelle pour The Botanist gin sur Islay

Des cueilleurs récoltent chaque printemps 22 botaniques sauvages de l’île dans un processus dépendant de la météo qui façonne la saveur et l’identité du spiritueux

mercredi 10 juin 2026



Chaque mois de mai, alors que le printemps gagne l'île écossaise d'Islay, la distillerie Bruichladdich entame l'une des étapes les plus exigeantes en main-d'œuvre de l'élaboration du gin The Botanist : la récolte à la main de 22 botaniques sauvages locales qui poussent dans le paysage atlantique de l'île.

La cueillette annuelle a lieu sur Islay, au large de la côte ouest de l'Écosse, où Bruichladdich est implantée depuis 1881. Lancé en 2011, ce gin est élaboré comme un Islay Dry Gin et repose sur des plantes cueillies sur l'île plutôt que sur des ingrédients agricoles cultivés pour une production industrielle. Selon l'entreprise, la récolte est menée de manière durable et suit le rythme naturel de croissance et de floraison de chaque plante.

Depuis 2018, cette tâche est dirigée par James Donaldson, cueilleur officiel du Botanist, désormais épaulé par Kate Hannett. Pendant plusieurs semaines, ils parcourent l'île pour collecter fleurs, feuilles et herbes aromatiques au stade que la distillerie décrit comme idéal pour leur développement. Donaldson a déclaré qu'un bon timing est essentiel, car chaque plante réagit différemment une fois cueillie. Certaines peuvent simplement être séchées uniformément, tandis que d'autres nécessitent une manipulation plus délicate avant le début du séchage. Le sureau, par exemple, doit être préparé à la main fleur par fleur.

Ce travail est façonné par le climat d'Islay. L'île enregistre près de 200 jours de pluie par an, ce qui fait de la météo un facteur constant dans la décision du moment et de la manière de récolter chaque botanique. Le processus dépend non seulement de l'accès aux plantes, mais aussi d'une connaissance approfondie des conditions et des habitats locaux.

Après la récolte, les botaniques sont acheminées à la distillerie et séchées lentement dans le grenier grâce à une ventilation naturelle uniquement. Bruichladdich indique qu'aucune chaleur ni méthode industrielle accélérée de séchage n'est utilisée. Les plantes sont au contraire disposées sur des claies en bois et retournées à la main plusieurs fois par jour afin d'aider à préserver leurs huiles essentielles et leur caractère aromatique. Certains ingrédients particulièrement fragiles, dont l'aubépine et les fleurs de sureau, sont transformés en teintures pour capturer des arômes qui pourraient autrement se dissiper rapidement.

Les 22 botaniques sauvages d'Islay sont assemblées avec neuf ingrédients plus traditionnels du gin, notamment des baies, des graines, des écorces et des zestes. Elles sont ensuite distillées lentement dans un alambic Lomond modifié, un équipement plus

couramment associé à la production de whisky mais adapté ici au gin. Le résultat, selon la distillerie, est un spiritueux complexe qui associe le genièvre à des notes herbacées, florales, d'agrumes et d'épices issues de la végétation de l'île.

Bruichladdich présente The Botanist comme un produit étroitement lié au terroir d'Islay, en utilisant un terme plus souvent appliqué au vin pour décrire la manière dont le lieu influence la saveur. Dans ce cas précis, l'entreprise relie le profil du gin au relief sauvage de l'île, à son climat maritime et à sa flore indigène. Ce positionnement a contribué à le distinguer sur un marché du gin premium très concurrentiel, où de nombreuses marques s'appuient sur des botaniques importées et des recettes standardisées.

Le gin est embouteillé à 46 % vol. et produit par double distillation. Bruichladdich affirme que son approche repose sur la transparence des ingrédients, l'approvisionnement local, les liens avec la communauté et la durabilité. En 2020, la distillerie a indiqué être devenue la première distillerie de whisky et de gin en Europe à obtenir la certification B Corp, une distinction destinée à reconnaître des normes sociales et environnementales.

L'attention renouvelée portée à la récolte chaque mois de mai rappelle aussi combien le travail agricole manuel demeure présent derrière certains spiritueux premium. Dans le cas du Botanist, la production ne commence pas dans un entrepôt ou une salle d'assemblage mais en plein air, sur une île où la pluie, la saisonnalité et les cycles végétaux déterminent encore une partie du calendrier. Pour Bruichladdich, ce rythme saisonnier est central à la fois pour l'identité du gin et pour son récit commercial.

L'accent mis sur les botaniques cueillies à la main intervient alors que les consommateurs de spiritueux recherchent de plus en plus des produits aux origines traçables et aux méthodes de production claires. Sur Islay, Bruichladdich a transformé cette demande en un récit ancré dans la géographie locale et le travail artisanal. Le message de l'entreprise est que The Botanist n'est pas seulement distillé sur Islay, mais élaboré à partir d'ingrédients récoltés là-bas à la main chaque printemps.

Cette affirmation confère aussi à la marque une forte dimension touristique. Islay est déjà connue internationalement pour ses single malts tourbés, et Bruichladdich a utilisé The Botanist pour élargir cette image au-delà du whisky seul. En reliant le gin aux plantes sauvages présentes sur l'île, elle offre aux visiteurs une autre manière d'appréhender Islay à travers les saveurs, le paysage et les saisons.

Pour l'heure, le mois de mai reste l'un des moments clés de ce cycle. Il marque le début d'une récolte qui dépend des fenêtres météo, d'un séchage patient et d'une connaissance botanique précise avant même que tout spiritueux n'atteigne l'alambic. Dans un secteur souvent défini par l'échelle et la régularité, The Botanist continue de présenter sa production comme façonnée d'abord par ce que l'on peut trouver en train de pousser sur Islay même.