vinetur

Osborne lance son premier whisky Carlos I, élevé en fûts centenaires de xérès

Osborne étend une marque historiquement associée au Brandy de Jerez avec un single malt vieilli six ans.

vendredi 9 octobre 2026



Osborne élargit la gamme Carlos I au-delà du Brandy de Jerez avec le lancement de Carlos I Single Malt, le premier whisky commercialisé sous l'une des marques historiques les plus connues du groupe. Cette sortie marque l'entrée de l'entreprise dans une catégorie jusque-là absente du portefeuille Carlos I et traduit sa volonté de mettre au service du marché du whisky sa longue expérience de l'élevage des vins de xérès et des eaux-de-vie.

Ce nouveau whisky est élaboré à partir de 100 % de malt espagnol et étroitement lié aux chais d'élevage d'Osborne, à El Puerto de Santa María, dans la province de Cadix. Le groupe indique avoir conçu ce produit pour associer l'identité d'un whisky single malt à la tradition des fûts qui façonne son activité depuis plus de deux siècles dans la région de Jerez.

La principale caractéristique de cette nouveauté est son élevage de six ans, qui repose, selon Osborne, sur une maturation en deux étapes dans des fûts liés aux soleras historiques du groupe. Lors de la première étape, le spiritueux séjourne quatre ans dans des fûts âgés d'environ 70 ans. Selon l'entreprise, ces fûts ont contenu des xérès Oloroso et Amontillado d'Osborne pendant cinq décennies, puis ont servi pendant 20 ans à l'élevage du Carlos I Solera Gran Reserva Brandy de Jerez.

La deuxième étape dure deux années supplémentaires dans des fûts qui ont auparavant accueilli les xérès VORS Amontillado 51-1ª et Oloroso Sibarita. Osborne précise que ces fûts ont été fabriqués à la main il y a plus d'un siècle et font partie de son stock historique. Durant la dernière période d'élevage, le whisky passe également par le système traditionnel des criaderas et de la solera, avec des transferts répétés destinés à accroître le contact entre le liquide et le bois et à façonner le profil final du whisky.

Osborne commercialise Carlos I Single Malt comme un whisky sans indication d'âge, ou NAS, une catégorie dans laquelle l'âge ne figure pas sur l'étiquette. Sur ce segment, les producteurs mettent souvent davantage l'accent sur le choix des fûts et les décisions d'assemblage que sur la mention d'un âge. Le groupe a néanmoins révélé que le whisky bénéficie de six ans de maturation, une précision qu'il présente comme faisant partie de l'identité du produit.

Pour l'entreprise, la principale différence tient aux fûts. Osborne possède une collection de soleras comprenant de vieux vins et des eaux-de-vie haut de gamme, notamment des VORS et d'autres références en édition limitée élevées pendant plus de 30 et 40 ans. Certaines de ces soleras produisent moins de 800 bouteilles par an, tandis que d'autres ne sont pas commercialisées, indique le groupe. Une partie de ce stock est désormais intégrée au parcours d'élevage du nouveau whisky.

La production commence en dehors de Cadix. Le malt d’orge est moulu à Grenade et, selon l’entreprise, le brassin est préparé avec l’eau issue de la fonte des neiges de la Sierra Nevada. Le moût est ensuite fermenté puis distillé deux fois dans des alambics en cuivre. Après la distillation, le spiritueux est transféré dans les chais d’Osborne à El Puerto de Santa María, où il est longuement élevé dans des fûts ayant auparavant servi aux vins de xérès et au Brandy de Jerez.

Cette initiative est significative pour une entreprise dont le nom Carlos I est depuis longtemps associé au Brandy de Jerez plutôt qu’au whisky. En apposant la marque sur un single malt, Osborne élargit un label traditionnellement lié à la culture andalouse des vins mutés et des eaux-de-vie. Cette sortie positionne également le groupe sur un segment où les producteurs cherchent de plus en plus à se distinguer par des matières premières locales, l’histoire des fûts et des méthodes de production ancrées dans une région précise.

Marcos Alguacil, maître assembleur et œnologue d’Osborne, affirme que le choix des fûts a façonné le whisky dès le départ. Dans des propos publiés par l’entreprise, il explique que chaque fût a sa propre histoire et que l’élevage du distillat, d’abord dans des fûts de Carlos I Brandy de Jerez, puis dans des fûts ayant contenu de vieux vins VORS d’Osborne, confère au whisky un profil destiné à refléter le savoir-faire et le patrimoine de la région de Jerez.

Alguacil ajoute que l’objectif n’était pas de reprendre les recettes établies dans la catégorie du whisky. Il explique avoir voulu créer un produit à l’identité durable, ce qui l’a conduit à choisir ce qu’il décrit comme certains des fûts les plus historiques de Jerez. Selon Osborne, le whisky présente une robe ambrée dorée et des notes de pruneaux, de fruits confits, de chocolat et de bois au nez, suivies d’épices, de fruits à coque et de fruits mûrs en bouche, avec une longue finale marquée par l’influence de l’élevage en fûts de xérès.