



[< retour](#)

Boissons

Bourbon



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER \[1\]](#)

[TÉLÉCHARGER \[2\]](#)

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov

déc

Type : Apéritifs et digestifs

Le bourbon est un alcool américain cousin du whisky. Il est fabriqué à partir de seigle et de blé, mais surtout avec obligatoirement un minimum de 51% de maïs pour mériter l'appellation. Il doit également être impérativement distillé à moins de 80% en volume d'alcool. Le comté de Bourbon, dans le Kentucky, lui a donné son nom, lui-même donné en hommage et reconnaissance au roi de France Louis XVI, cinquième roi de la Maison de

Bourbon et allié décisif des colons américains contre les Anglais, dans leur lutte pour leur indépendance. Le bourbon se différencie du whisky écossais par un goût plus souple et en même temps plus épais. La différence provient, pour bonne part, d'un vieillissement en barriques toujours neuves qui transfèrent au bourbon les arômes du bois assez rapidement. Le scotch vieillit généralement en fûts usagés pendant une période plus longue. A noter que pour obtenir l'appellation "straight bourbon", celui-ci doit vieillir au minimum deux ans en fûts. Les fûts usagés de bourbon se retrouvent souvent en Écosse, servant à faire vieillir le scotch, ou dans les Caraïbes, pour la maturation du rhum vieux. Deux autres grandes différences sont la matière première et la distillation. Le scotch est exclusivement composé d'orge malté, alors que le bourbon ne contient que 5 % de malt, environ 25 % de seigle et 70 % de maïs. La distillation du bourbon est basée sur un flux continu qui est exploité à 100 %, alors que le scotch divise la distillation en trois parties (la tête, le cœur et la queue), seul le cœur de la distillation sert à faire du whisky, le reste étant rebrûlé.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	magnesium	calcium	sodium	phosphore	* Source de données : AFSSA
238 kcal	0,10 mg	0,68 mg	0,54 mg	4,86 mg	
cuivre	zinc	fer	manganèse	vitamin B1	
0,04 mg	0,04 mg	0,04 mg	0,01 mg	0,01 mg	
vitamin B3	alcool				
0,03 mg	34,00 g				

Whisky sour [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Mint julep [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Bourbon sour [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Lait de poule [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Unowhy [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Nitti al capone [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Mint julep [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Katyocha [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Manhattan [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15654>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15654>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/whisky-sour>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/mint-julep-0>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/bourbon-sour>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/lait-de-poule-0>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/unowhy>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/nitti-al-capone>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/mint-julep>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/katyocha>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/manhattan>