

Miltonduff est sans conteste la plus ancienne des distilleries du Speyside. Elle est située à Pluscarden, non loin d'Elgin, dans une région autrefois surnommée « le Jardin de l'Ecosse » car hautement favorable à la culture de l'orge. Erigée sur les ruines d'un ancien monastère, on raconte que les moines utilisaient l'eau du moulin pour moudre leur récolte mais aussi pour brasser leur bière. De la bière au whisky, il n'y a souvent qu'un petit pont par dessus le « Black Burns » (ruisseau local). La distillerie est créée et officialisée en 1824 par Andrew Peary et Robert Bain puis vendue à William Stuart propriétaire de Highland Park. Au fil des années, la distillerie connaît plusieurs propriétaires au hasard des booms et des récessions. En 2005, elle est rachetée par Pernod Ricard qui utilise sa production pour ses marques de Blended Scotch Whisky telle que Ballantines. La production s'élève à 5,8 millions de litres d'alcool par an.



MILTONDUFF

Jean Boyer

La distillerie a subi plusieurs transformations, la dernière datant de l'an 2000. Actuellement, Miltonduff produit 40 brassins par semaine 24h/24 et 7j/7, utilisant plusieurs eaux dans un flux continu. Ces eaux sont acheminées par des pipelines (cf photo) pour refroidir les condensateurs. L'une provient d'un forage à 36 mètres sous terre qui permet de récupérer une eau dure et riche en minéraux, l'autre provient du ruisseau « Black Burns » et sert à refroidir les condensateurs.

Les 6 alambics sont équipés de thermo-compresseurs qui, récupérant la chaleur, produisent 40% de la vapeur nécessaire à la distillation. Les 16 cuves de fermentation en inox fonctionnent en continu et permettent une fermentation de 57 heures. Les Singles Malt en provenance de Miltonduff sont assez rares et recherchés.