

We're sorry, this article is only available in English.



Toute la Grande-Bretagne dans un verre : nouvelles expériences de dégustation à découvrir en 2026

Au printemps, alors que distilleries et vignobles ouvrent leurs portes, les visiteurs peuvent découvrir des sites côtiers, des vignobles ruraux et des domaines campagnards, entourés d'une nature en pleine floraison. Les visites et dégustations sont souvent étroitement liées aux paysages régionaux, au patrimoine et aux traditions culinaires locales, montrant comment certaines régions d'Angleterre, d'Écosse et du Pays de Galles influencent à la fois la production et les saveurs.

Gastronomie

Angleterre

Les Highlands d'Ecosse

Nord-Ouest de l'Angleterre

Scotland

Les îles écossaises

Sud-Est de l'Angleterre

Pays de Galles

August 2026

Festivals du Whisky

Le printemps est la saison phare des festivals de dégustation en Grande-Bretagne, les distilleries profitant du temps plus clément et des journées plus longues pour célébrer leurs nouvelles sorties. Au centre de cette période, le [Spirit of Speyside Festival](#) (du 29 avril au 4 mai 2026) dans le nord-est de l'Écosse propose six jours de festivités qui transforment la région de whisky la plus célèbre du pays en une véritable maison ouverte. Plus de 50 distilleries, d'Elgin au nord à Kingussie au sud, accueillent plus de 500 événements payants, comprenant des dégustations, des visites, des ateliers de blending et des expériences gastronomiques. Parmi les moments forts, citons la [Cardhu Distillery](#), qui ouvre ses portes au public pour la première fois cette année, et la Cardhu Distillery, où les femmes ont longtemps joué un rôle central dans l'histoire de la production de whisky. Le festival offre un accès rare aux producteurs et à de nouvelles cuvées, tout en permettant aux visiteurs de s'immerger dans la vie et la culture de Speyside, avec des ceilidhs traditionnels et des activités de plein air allant du tout-terrain au trail running et au canoë.

Sur la côte ouest de l'Écosse, Fèis Ìle (le [Islay Festival](#), du 22 au 31 mai 2026) fête son 40e anniversaire avec une semaine dédiée au whisky et à la culture. Bien que cette île des Hébrides intérieures soit renommée pour ses single malts tourbés, le festival va bien au-delà des distilleries, mettant en avant les traditions folkloriques de l'île – de la musique live aux [Feis Nights](#) – ainsi que sa gastronomie. Chacune des dix distilleries d'Islay, dont [Ardbeg](#) et [Bowmore](#), organise sa propre journée portes ouvertes, combinant dégustations et visites avec des animations dans leurs cours et entrepôts. L'ouverture de [Ardbeg House](#) en 2025 a également ajouté un nouvel hébergement sur la côte sud-est de l'île, invitant les participants au festival à prolonger leur séjour et à explorer l'île à leur rythme. Les visites peuvent facilement être combinées avec des aventures en plein air proposées par [Islay Outdoors](#), dont les promenades guidées longent des sentiers côtiers permettant de découvrir l'île au-delà des distilleries.

L'Écosse célèbre le Mois du Whisky tout au long du mois de mai, et les visiteurs peuvent marquer la Journée mondiale du whisky le 16 mai en plongeant dans la scène whisky d'Édimbourg, facilement accessible. La disposition compacte de la capitale écossaise permet de savourer du Scotch sans parcourir de grandes distances, avec dégustations et expériences guidées. Située à côté du château d'Édimbourg, la [Scotch Whisky Experience](#) constitue un point de départ pratique, présentant les styles régionaux de whisky et les méthodes de production, tandis que les visites de producteurs urbains récents, dont la [Holyrood Distillery](#), offrent un aperçu de la distillation moderne. Les bars à whisky d'Édimbourg ajoutent une dimension conviviale et chaleureuse, avec des intérieurs tamisés et des étagères en bois garnies de bouteilles ambrées. Dans le quartier du Southside, le [Topsy Midgie Whisky Bar](#) propose la plus grande sélection de single malts de la ville et rend l'apprentissage du whisky ludique. Outre les dégustations comparatives classiques, le bar propose les «?Topsy Treats?», associant chocolat et whiskies soigneusement sélectionnés, ainsi que des dégustations sur mesure et des soirées découvertes de distilleries animées par les producteurs eux-mêmes.

Whisky, gin et au-delà : les distilleries émergentes de Grande-Bretagne

L'ouverture de nouvelles distilleries contribue à élargir le paysage de la dégustation en Grande-Bretagne et apporte une vague de nouvelles destinations à explorer. Dans le sud-ouest de l'Écosse, [Galloway Distillery](#), inaugurée en 2025 et co-détenue par l'acteur Sam Heughan (Jamie Fraser dans *Outlander*), travaille à étendre son offre pour les visiteurs dans le cadre de plans

visant à devenir un site net zéro. Des [visites](#) de 90 minutes sont déjà disponibles à la réservation, accompagnées d'expériences de whisky plus intimistes et privées.

La mise en valeur du patrimoine occupe le devant de la scène à [Rosebank Distillery](#) à Falkirk, dans les Lowlands centrales. Fondée en 1840 et rouverte en 2024 après près de trois décennies, la distillerie revitalisée permet aux visiteurs d'explorer des bâtiments restaurés et des alambics en cuivre recréés, offrant un véritable aperçu de son histoire. Pour les amateurs de whisky, de nombreuses expériences sont proposées, allant de dégustations guidées de 90 minutes de la gamme principale accompagnées de chocolat à des expériences de trois heures commençant par un cocktail et la dégustation de trois whiskies rares et âgés de Rosebank. En 2025, le Rosebank 31 Year Old Lowland Single Malt Whisky a été nommé meilleur whisky au monde lors de la San Francisco World Spirits Competition, offrant une raison supplémentaire de visiter ce printemps. [Eden Mill Distillery](#), à St Andrews, sur la côte est de l'Écosse, a également élargi son attractivité en combinant les classiques visites de gin et de whisky avec des expériences dans les fûts et un bar à cocktails sur le toit offrant une vue sur l'Eden Estuary. Le simulateur de golf sur place rappelle l'histoire de la ville en tant que destination de golf de premier plan.

Dans le nord-ouest de l'Angleterre, [The Lakes Distillery](#) a transformé une laiterie victorienne abandonnée en une distillerie de classe mondiale produisant des whiskies, gins et vodkas de renommée internationale. Située au nord-ouest de Keswick, les visiteurs peuvent profiter de visites dans les coulisses pour découvrir les pratiques durables de la distillerie et déguster une variété de spiritueux. Le bistro sur place sert des plats traditionnels, notamment des burgers de bœuf et des saucisses de Cumberland. À York, [Ellers Farm Distillery](#), fondée en 2022, propose la [Whisky Evolution Experience](#) de 90 minutes, débutant par un cocktail highball réalisé avec son nouveau spiritueux «?zero-month?», suivi d'une visite de la distillerie et d'une dégustation guidée. La durabilité est au cœur de ses pratiques, avec plantations de vergers et de bois sur le site dans le cadre de sa stratégie de réduction du carbone, approche reflétée également dans sa marque sœur, [Dutch Barn Vodka](#). Produite à partir de pommes britanniques et développée en partenariat avec l'humoriste Ricky Gervais, la production met l'accent sur l'utilisation d'ingrédients locaux et la limitation des impacts environnementaux.

Le Pays de Galles contribue également au tourisme des spiritueux en Grande-Bretagne, avec des expériences de dégustation autant centrées sur le lieu et l'histoire que sur la boisson. [Hensol Castle Distillery](#), situé dans l'enceinte d'un château du XVIIe siècle près de Cardiff, produit du gin et du rhum en petites quantités à partir de plantes cultivées sur place, avec son premier whisky prévu pour le printemps 2026. Les bâtiments historiques et les jardins paysagers servent de décor à des visites guidées, masterclasses de cocktails et ateliers pratiques de fabrication de gin et de rhum.

À la découverte de la Grande-Bretagne : vignobles, vins effervescents et dégustations avec vue

La scène viticole britannique connaît un essor similaire, célébré chaque année lors de l'[English Wine Week](#) (du 20 au 28 juin 2026), avec un programme complet d'événements à venir. Sur l'île de Wight, [Pinkmead Estate and Vineyard](#) étend sa production aux vins anglais, en plus de sa distillerie de gin établie. Le domaine a planté son propre vignoble, conçu pour soutenir la faune et l'écosystème local, avec l'objectif de produire des vins effervescents, blancs et rosés anglais d'ici 2027. Une fois opérationnel, le domaine proposera des expériences incluant promenades, visites et dégustations intégrées aux séjours de luxe existants. Actuellement, le domaine offre six chambres élégantes (disponibles uniquement en location entière avec un séjour minimum d'une semaine), situées sur 24 acres de terrains privés comprenant lacs, lagunes et bois.

Dans le Sussex, la durabilité est au cœur des expériences proposées par [Everflyht](#), producteur de vin effervescent anglais issu d'un seul domaine niché dans les South Downs, près de Ditchling. En se concentrant sur des principes régénérateurs, plus de trois hectares du domaine sont dédiés à la biodiversité, comprenant haies, prairies fleuries et bois, au bénéfice des pollinisateurs et de la santé des sols. Au-delà des visites et dégustations, les visiteurs peuvent participer à une [journée bien-être](#) ou s'initier à des [ateliers pratiques de tricot](#) ou [de travail du cuir](#). Toujours dans le Sussex, [Rathfinny Estate](#) brille sur la scène des vins effervescents britanniques, profitant du climat plus doux et du sol calcaire des South Downs. Domaine familial et premier producteur-vigneron de vins effervescents au monde à obtenir la certification B Corp, il propose des [visites saisonnières](#) du vignoble accompagnées de repas gastronomiques dans son restaurant recommandé par le Michelin, The Flint Barns Dining Room.

Dans le nord du Pays de Galles, [Pant Du Vineyard and Orchard](#) fait découvrir aux visiteurs l'art de la production de vin et de cidre, avec en toile de fond les collines de Snowdonia (Eryri) et la vallée de Nantlle. Guidés par le copropriétaire Richard Huws, les visiteurs se promènent parmi les rangées de vignes et les pommiers, apprenant les processus de production et les défis liés à la plantation d'un vignoble dans le nord du Pays de Galles. Les visites se terminent au café sur place, où il est possible de déguster certains produits de Pant Du.