

Glen Ord se trouve au nord des Highlands dans la région de Black Isle, une péninsule à la terre noire et fertile propice à la culture de l'orge. Thomas Mac Kenzie of Ord fonde la distillerie Glen Oran en 1838 puis en confie la direction à Donald MacLennan. Lorsqu'ils font faillite, Alexander MacLennan, son cousin, prend la succession. A sa mort, sa veuve se remarie avec Alexander MacKenzie permettant ainsi au clan de récupérer en 1877 l'œuvre de Thomas. Le site est modernisé avec de nouveaux bâtiments pour les alambics. Alexandre entreprend d'exporter Glen Ord dans les colonies. A sa mort, un groupe de blenders réputés, James Watson & Son se porte acquéreur. En 1923, Glen Oran devient Glen Ord, elle est rachetée par John Dewar & Sons. En 1985, Glen ord est reprise par United Distillers puis Diageo.

L'expression la plus courante de Glen Ord a été lancée par Diageo en 2007, The Singleton Of Glen Ord. Cette marque a la particularité d'être élaborée dans 3 distilleries, Dufftown, Glendullan et Glen Ord. Mais celle-ci est bien différente de la marque originelle, The Singleton, qui provenait d'Auchroisk (aussi propriété de Diageo aujourd'hui).



GLEN ORD

Jean Boyer

Glen Ord est probablement la seule distillerie en Ecosse qui a expérimenté 3 types différents de maltage : au départ, maltage sur aire traditionnel, puis en 1961, maltage avec les boîtes de Saladin et finalement en 1983, maltage au tambour, toujours d'actualité. La malterie est équipée de 18 tambours qui lui donnent une capacité de 45 000 tonnes par an et permet ainsi d'alimenter d'autres distilleries de Diageo. L'orge est trempée pendant 2 jours dans les 18 cuves puis va germer pendant 4 jours dans les tambours. Il y a 4 fours pour sécher le malt selon la qualité souhaitée, tourbée ou non.

La distillerie dont la capacité a été fortement étendue en 2012, est aujourd'hui l'une des 5 distilleries les plus importantes d'Ecosse produisant 11 millions de litres d'alcool pur par an. Pour ce faire, elle dispose de 2 cuves de brassage de 12,5 tonnes chacune, 22 cuves de fermentation en bois et 14 alambics.