

CUBA : X^E FESTIVAL DEL HABANO

TEXTES STÉPHANE DUPROZ - PHOTOS MICHEL FAINCILBER



La 3^e édition du Trofeo Habanos Armagnac

Paris, fin de l'année 2007. En cette période de pré-prohibition, Pascal Dauvois accueille à nouveau la présélection de cette 3^e édition du Trofeo. Nous sommes une quarantaine de journalistes à nous plier à cet exercice qui consiste à juger à l'aveugle le mariage d'un puro cubain avec un armagnac bien de chez nous. Une première série de douze excellents assemblages nous est servie avec un premier cañonazo, qui me paraît bien être un Siglo VI de Cohiba. L'exercice paraît plus facile que les autres années, de par la nature de

après douze armagnacs significativement plus volumineux qu'en entrant dans la salle où autrefois il faisait froid. On se dispute la parole et ce Trofeo s'annonce déjà comme un succès. Pour s'en convaincre définitivement, il suffit de se diriger dès la fin de cette demi-finale vers le stand Armagnac de la Feria del habano pour constater l'animation qui y règne. Ce qui durera tout au long du festival, les producteurs présents étant aussi joyeux que talentueux.

ce cigare que l'on connaît bien. C'est alors que la série des millésimes nous ramène à la "dure" réalité de l'humble dégustateur aveuglé par un tel feu d'artifice d'arômes et de plaisirs. Douze armagnacs d'exception, tous magnifiques, et un nouveau cañonazo absolument parfait d'équilibre et de puissance, mais cette fois-ci non identifiable. Trois tours sont nécessaires car la vitole évolue et l'accord devient divin sur le purin. Le crachoir, accessoire peu affable, est indispensable : vingt-six armagnacs en moins de 2 heures, pas sûr que la maréchassée apprécie... À La Havane, ce 25 février 2008, la demi-finale du Trofeo commence très fort. Salle ultra conditionnée que même la trentaine de membres du jury n'arrive pas à réchauffer. Après une introduction d'Yves Belaubre, on entre dans le vif du sujet avec la compétition des six assemblages. C'est peu dire que l'atmosphère se réchauffe. Les commentaires fusent chez les participants avant de passer au vote secret. Viennent ensuite les millésimes où le choix est encore plus difficile à faire. Ce qui ne tarit pas les commentaires, les jurés devenant



Pour la grande finale, il ne reste que deux compétiteurs par catégorie. Les cigares sont les mêmes et le processus aussi, sauf qu'il est cette fois à grande échelle puisque la grande salle est littéralement prise d'assaut, que les participants votants se comptent par centaines et viennent de plus de soixante-quinze pays. Le succès est énorme, à la mesure de la qualité extraordinaire des armagnacs finalistes. Il faut bien faire un choix, cette fois-ci à main levée, et il se porte sur le Veuve Lafontan XO Excellence associé à un Siglo VI (on l'avait donc reconnu) pour les assemblages et au domaine de Joy 1986 pour les millésimes, allié quant à lui à un Partagas Sobresaliente Limited Edition. Tout cela fut aussi passionné que goûteux, avec pour seule réserve le regret qu'il s'agisse de la dernière édition du Trofeo Habanos Armagnac. Il paraît que les meilleures choses ont une fin. ☺

CETTE 3^E ET ULTIME EDITION DU TROFEO HABANOS ARMAGNAC A CONNU UN TRÈS VIF SUCCÈS AUPRÈS DES FESTIVALIERS. LA FINALE DONNA LIEU PARMIS LES DÉGUSTATEURS DU MONDE ENTIER À UNE SORTE DE TOUR DU MONDE DES COMMENTAIRES. CONFRONTATIONS PASSIONNANTES DES SENSIBILITÉS AUTOUR DE L'ALLIANCE GUSTATIVE.

*De haut en bas :
Véronique Loustalet (Veuve Lafontan) ; Antonio Pascual (vice-président financier Habanos SA) ; Armin Grassa (Tavique) ; Mathieu Bérard (Pellehaut) et Roland Gessler (Joff) ; Christophe Logez (BNLA) ; les deux vainqueurs du Trofeo avec Oscar Basullo (président de Tabacalva, coprésident de Habanos SA) et Jorge Maïque (président de Coprora).*

*Sur le côté :
Une dégustatrice : Jorge Maïque (Coprora) et Javier Terréz de Eveilla (vice-président du développement de Habanos SA) remettent les trophées.*



Trofeo 2008
catégorie
assemblages :
Veuve Lafontan
XO Excellence &
Cohiba Siglo VI

Trofeo 2008
catégorie
millésimes :
Domaine de Joy
1986 & Partagas
Sobresaliente





Château de Pellehaut Réserve

Assemblages

42°, 70 cl
PRIX CHAI : 46 €
Martin et Mathieu Béraut
Tél. : +33 (0)5 62 29 48 79
www.pellehaut.com

Si la Réserve du Château de Pellehaut n'a pas emporté le Trofeo, c'est que manqua Bolivar pour répondre au style architectural des armagnacs de Ténarèze que produit la famille Béraut. Assemblage de vieux ugni blanc et de jeune folle blanche, la Réserve, appelée aussi Réserve de Gaston, offre un nez de prune mûre et de bois blond ainsi qu'une bouche aux accents de malt et de bâton de réglisse. La fumée réglissée d'un Royal Coronas de Bolivar s'y mire avec bonheur.



Château de Briat Hors d'Âge

Assemblages

43°, 70 cl
PRIX CHAI : 47 €
Tél. : +33 (0)5 58 44 81 37
www.armagnacbriat.com

Vainqueur du Trofeo Habanos Armagnac 2007 avec son millésime 1987, le Château de Briat a conçu ce Hors d'Âge à partir de folle blanche, baco et colombard de 10 à 12 ans. Un nez fruité et floral et une bouche de toffee et de cerise à l'eau-de-vie que les accents de châtaigne de la fumée très équilibrée d'un El Morro de San Cristobal de la Habana exhaussent.



Bas-Armagnac Dartigalongue 15 ans

Assemblages

40°, 70 cl
PRIX : 49,90 € sur nabucco.fr
Tél. : +33 (0)5 62 09 03 01
www.dartigalongue.com

Pour son nez de pruneau et de zeste d'orange, sa puissance mesurée et sa bouche fruitée boisée avec des notes presque chocolatées, ce Dartigalongue se marie à merveille avec la fumée souple et cacaotée d'un Punch Double Coronas. Assemblage d'ugni blanc et colombard, vieilli et assoupli dans les chais de Nogaro, il porte haut l'esprit de la plus ancienne maison d'Armagnac.



Domaine de Joÿ 1986

Millésimes

42°, 70 cl
PRIX DOMAINE : 40,70 €
Olivier et Roland Gessler
Tél. : +33 (0)5 62 09 03 20
contact@domaine-joy.com

Avec le millésime 1986 de leur domaine de Joÿ, Roland et Olivier Gessler ont emporté le Trofeo 2008 en catégorie millésime pour le mariage gustatif avec un consistant Partagas de série privée : le "Sobresaliente". Faute d'un cigare si rare, on appréciera ce bas-armagnac 100 % baco avec un 8-9-8 de Partagas dont la fumée boisée et nerveuse chantera sur le Joÿ.



Bas-Armagnac Delord 1988

Millésimes

40°, 70 cl, caisse bois
PRIX : 55 € (livré en France)
Tél. : +33 (0)5 62 06 36 07
www.armagnacdelord.com

Détentriche du Trofeo 2007 en catégorie millésime avec son 1978, la maison Delord a proposé cette année ce 1988 puissant et complexe, issu d'ugni blanc et de baco. Les arômes confits et la texture moelleuse qui signent les bas-armagnacs de Delord se marient ici à merveille avec la fumée ronde et cacaotée d'un Don Alejandro de Vegas Robaina.



Bas-Armagnac Jean Cavé 1963

Millésimes

42°, 70 cl
PRIX CHAI : 114 €
Tél. : +33 (0)5 62 06 36 01
www.armagnac-jean-cave.com

Un millésime historique parmi les bas-armagnacs de Jean Cavé. Un nez fin touché de cannelle, une bouche ronde et subtilement boisée et une belle longueur pour faire vibrer les notes boisées cacaotées d'un El Morro de San Cristobal de la Habana. "L'acheter au chai, c'est aussi le plaisir de le goûter" dit Stéphane Volpato.



Bas-Armagnac Tariquet Color Collection, Green

Assemblages

48,80°, 70 cl, étui cuir
PRIX : 65 € départ chai
Liste des distributeurs agréés
sur www.tariquet.com

Si l'intense fraîcheur et la finesse caractérisent les folles blanches de Tariquet, ce Green de la Color Collection, issu à 100 % de folle blanche vieillie 15 ans et proposé en brut de fût, y ajoute un caractère un peu sauvage. À cette fraîcheur et cette sauvagerie souple, le D4 de Partagas apporte un complément forestier un peu hirsute, réjouissant aux papilles.



Baron de Sigognac 10 ans d'âge

Assemblages

40°, 70 cl, sous étui
PRIX CHAI : 37,40 €
Thomas Guasch
info@maison-armagnac.com

Un nez frais d'agrumes confits et une bouche fondue aux tonalités cacaoitées et d'écorce d'orange qui appellent la rondeur d'amande d'un Epicure n°2 de Hoyo de Monterrey. Issu d'ugni blanc et de baco, ce Baron de Sigognac est remarquable par son équilibre et sa douceur savoureuse.



Veuve Lafontan et ses enfants XO Excellence

Assemblages

40°, 70 cl
PRIX CHAI : 39,50 €
Distillerie des Grands Crus
Tél : +33 (0)5 62 09 88 25
vvelafontan@orange.fr

L'alliance de son XO Excellence avec un Siglo VI de Cohiba a valu à Véronique Lafontan le Trofeo 2008 en catégorie assemblages. Issu de baco et d'ugni blanc, son bas-armagnac au nez miellé et à la bouche charnue toute en fruits secs et confits exalte la fumée moelleuse du Cohiba en un festival gourmand.



Domaine Boingnières Folle Blanche 1984

Millésimes

48°, 70 cl
PRIX LAVINIA : 111,85 €
Martine Lafitte
Tél. : +33 (0)5 58 44 80 28

Le nez frais et floral de la Folle. Une bouche toute en élégance sur des tonalités d'amande miel et fleur d'oranger qui s'allonge vers une belle finale touchée de réglisse. Une complexité de puissance et suavité à la mesure d'un complexe et voluptueux Lusitanias de Partagas.



Bas-Armagnac Bouscav Vintage 1972

Millésimes

40°, 70 cl
PRIX : 150 €
Catherine Debets
Tél. : +33 (0)6 32 39 37 40
www.bouscavintage.com

Présenté pour la première fois au Trofeo, ce 1972 de Bouscav Vintage a été sélectionné en demi-finale dans la catégorie millésimes. Un nez de bois exotique (hévéa) et une bouche onctueuse aux accents d'amande caractérisent ce millésime issu d'ugni blanc, de baco et de colombar qui trouve dans l'alliance de la fumée à peine acidulée d'un Cuaba Exclusivos un jeu de contrastes élégants.



Bas-Armagnac Castarède 1979

Millésimes

40°, 70 cl
PRIX : 80 €
Armagnac Castarède
140, boulevard Haussmann
75008 Paris
www.armagnac-castarede.fr

Issu d'ugni blanc, colombar et folle blanche, ce millésime de Castarède présente un nez intense et floral et une grande ampleur épicée touchée de café en bouche. Pour cette suavité torréfiée et ces épices, on le savourera en compagnie de la fumée satinée d'un Genios de la nouvelle série Maduro 5 de Cohiba.