



# Armagnac, Cognac,

## des particularités si françaises

Les alcools qui ont notre réputation d'excellence dans le monde : Armagnac, Calvados, Cognac, sont désignés par un titre générique « eau de vie ». La législation ne semble pas apprécier, les épiqueur(euse)s, d'attendre plus !

Mettre en place une dégustation d'Armagnac et de Cognac n'est pas chose simple, cela demande de réaliser plusieurs sessions car le palais de nos dégustateurs est très vite saturé, sans parler de la rétro-olfaction importante des eaux de vie. Nous décidons donc de réunir chaque semaine nos cavistes L'Epicurien de la Côte d'Azur autour de notre Maître sommelier Jean-Pierre Rous afin d'apporter le commentaire le plus juste qui permettra à chacun de nos lecteurs d'aller chercher son année de cœur où le type d'Armagnac ou de Cognac qui lui correspond. En effet, au-delà du style de chaque maison ce sont les millésimes qui entrent en ligne de compte et ces derniers allaient de 1956 à 2005 soit prêt d'un demi-siècle

d'excellence.

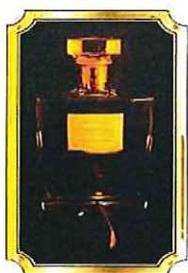
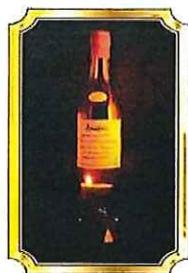
Nous avons procédé à une double dégustation : Armagnac et Cognac, suivie d'un choix de coffrets dans lequel se glissent de belles idées dans d'autres appellations. Et bien sûr les « Epicure » distinguent l'exception, la plus belle expression et le meilleur plaisir olfactif et gustatif.

## L'Armagnac... L'eau-de-vie des Gascons

L'Armagnac, eau-de-vie de vin blanc sec, la plus ancienne eau-de-vie de France apparaît en Gascogne au XIV<sup>e</sup> siècle. La pratique, essentielle, du vieillissement en fût de chêne date de 1730, on a placé de l'eau-de-vie en réserve dans des fûts, pour constituer des stocks en cas de mauvaise récolte ; on s'est alors aperçu qu'elle y gagnait en couleur, en complexité aromatique et en rondeur. Le 15 000 ha dans les départements des Landes, du Lot-et-Garonne et du Gers. Il se divise en trois secteurs : Bas-Armagnac (dit le Grand Bas), à l'ouest, un pays vallonné aux sols argilo-siliceux pauvres et acides, mêlés par endroits d'éléments ferrugineux

qui les colorent (d'où le nom de sables fauves). On y produit des eaux-de-vie légères et fruitées. Dans le Ténarèze, au centre, se trouvent des bouillottes, sédiments caractéristiques de la région, et des terreforts argilo-calcaires. Les eaux-de-vie y sont plus puissantes et plus corsées, et nécessitent un long vieillissement. Le Haut-Armagnac, au sud et à l'est, est constitué de sols calcaires et argilo-calcaires (d'où le nom d'Armagnac Blanc) ; Il ne représente qu'une faible part de la production. Les principaux cépages sont l'ugni blanc et la folle blanche, un peu de colombar et très peu de baco, (le seul hybride recommandé en France) planté uniquement sur les sables fauves, où il donne des armagnacs de propriété en volumes confidentiels, longs à se faire mais à la per-

sonnalité incomparable, ronds et suaves. Le vin de distillation est élaboré de façon traditionnelle (Soufrage et chaptalisation interdits). La distillation commence dès l'hiver, à la fin de la fermentation, dans un alambic armagnacais, en cuivre pur et à fonctionnement en continu. On peut néanmoins utiliser l'alambic à repasse (ou alambic double-chauffe, ou charentais, utilisé en Cognac). L'eau-de-vie est mise alors à vieillir dans des pièces de chêne (gascon ou limousin) de 400 l, dans des chais à la température et à l'hygrométrie contrôlées. Lorsque le maître de chai estime le vieillissement suffisant, il procède à des coupes, en assemblant des eaux-de-vie d'origine et d'âge différents pour obtenir la meilleure cuvée possible.



### NOTRE DÉGUSTATION DE GRANDES CUVÉES D'ARMAGNAC :

Joy : « A un moment donné »

A l'origine, c'est l'histoire d'une famille suisse tombée amoureuse du pays Armagnac, dans le Gers en Gascogne. Héritiers de cet amour, Véronique et André Gessler, puis aujourd'hui Olivier et Roland, leurs fils, ont engagé une démarche qualitative pour vous proposer une gamme de Vins Blancs de Pays des Côtes de Gascogne mais aussi une sélection de leurs meilleurs Bas-Armagnacs. [www.joy-armagnac.com](http://www.joy-armagnac.com)

• De couleur café aux reflets ambrés et disque limpide. Le nez, intense en saveurs, présente des notes de fruits confits, d'épices (vanille, cannelle...), sur fond d'écorces de cédrat. On retrouve ces arômes en bouche, toute en finesse et équilibre. La finale laisse une persistance alcoolique qui demanderait plus de finesse.

Michel et Richard Maestroujan « Vieille Réserve »

En 1948, Zoé et Miguel Maestroujan travaillent ensemble comme ouvriers paysans sur la ferme de polyculture de Bordeneuve. Ils s'aiment, se marient et acquièrent cette ferme sur laquelle ils se sont connus. Ils produisent alors de l'Armagnac, du vin et du Flocc pour le voisinage et eux-mêmes, sur une surface de 8 Ha. Depuis 1968, leurs enfants, Michel et Richard, les secondent sur la ferme qui produit aussi du lait. Ils s'intéressent de plus en plus au fruit de la vigne et renouvellent les plantations à partir de 1972. [www.domaine-entras.fr](http://www.domaine-entras.fr)

• Un assemblage de 12 ans, sec et suave, à la robe brun profond sur des notes douces de raisins, de pâte de coing, et d'épices confites mêlées de bricoche et de vanille. L'attaque offre un beau volume sur le pruneau, avec une pointe de fumé et de bois, toute en finesse.

Château de Laubade : « Intemporel N°5 »

Le château de Laubade a été fondé en 1970, au

cœur de la Gascogne. Aujourd'hui, la 3<sup>ème</sup> génération de la famille veille à la destinée de ce vignoble de 105 ha qui fait face aux Pyrénées, au cœur du terroir de Bas-Armagnac, la plus noble de l'appellation. [www.chateaudelaubade.com](http://www.chateaudelaubade.com)

• Un Bas Armagnac tout en finesse, à commencer par sa robe lumineuse aux reflets ambrés. La palette aromatique est intense, mélange de fruits secs, de figue rôtie, et de jus de pruneau, avec une pointe d'épices et d'orange amère (cédrat). La bouche se montre plus évoluée, voire torréfiée, de chocolat et de sous-bois séduisants qui tapissent le palais.

Domaine de Pellehaut « La réserve de Gaston »

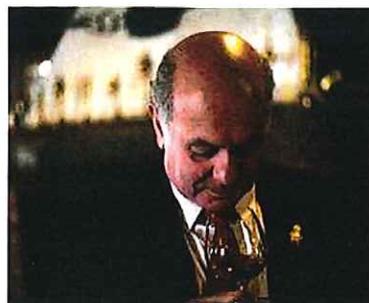
« Pellehaut » tire son nom de la pila romaine ou médiévale. La présence de mosaïques représentant de la vigne, à deux kilomètres, sur le site de la villa gallo-romaine de Séviac, laisse présager que la vigne était déjà présente au temps des romains... Le domaine s'étend aujourd'hui sur 550 hectares dont 250 en vignes. Une exploitation agricole gérée de façon traditionnelle par deux frères Martin et Mathieu Bérault. [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)

• Une robe or sombre intense aux reflets cuivrés. Le nez développe une grande puissance aromatique sur des fruits du verger (abricot, mirabelle, pruneaux...), avec des pointes d'épices et une légère impression de bois humide et de tabac blond.

Dartgalongue « Cuvée Louis Philippe »

C'est en 1838 sous Louis Philippe, que Pascal Dartgalongue originaire de Saint Lannes près de Madiran s'installa à Nogaro dans le Gers et fonda sa Maison de négoce d'Armagnac, encore propriété de la famille à ce jour. [www.dartgalongue.com](http://www.dartgalongue.com)

• Un assemblage des millésimes 1974 et 1976, au caractère dense et puissant. La robe est lumineuse avec des reflets orangés laissant place à un nez généreux mêlé de fruits confits, de confiture et noyaux de pruneaux, d'écorces d'orange. L'attaque est subtile entre notes boisées et grillées pour une finale longue



## GRANDES CUVES D'ARMAGNACS MILLÉSIMÉS :

Nous les avons classés par année, du plus jeune aux plus vieux. Nombre d'entre eux nous ont réservé de belles surprises et, contrairement aux idées reçues ce ne sont pas toujours les plus vieux les meilleurs. L'Epicurien a surtout privilégié ceux qui, en 2015 sont (ou devraient être) parfaits à déguster. Nous avons retenu trois années qui présentaient chacune un style totalement différent, allant des arômes primaires (fruits et fleurs) avec le 1996, puis secondaires (fruits rôtis tabac blond et épices) avec le 1956, et enfin tertiaires (Fruits secs, torréfaction et musc) avec le millésime 1985. Vous découvrirez ensuite des Armagnacs plus ou moins vieux et hors d'âge... Bonne dégustation !

### Domaine à Lafitte 2005

Depuis 1945, les hommes de la famille Bachos, André, Gabriel et Pierre se sont succédé, enrichissant tour à tour l'œuvre d'une vie. A la fin de ses études agricoles, Jean Philippe a repris l'exploitation familiale, pérennisant le savoir-faire de ses ancêtres. [www.armagnac-lafitte.com](http://www.armagnac-lafitte.com)

• Une robe café limpide et lumineuse. Au nez c'est un vademécum d'arômes entre notes de fruits mûrs, d'épices et de fleurs. La bouche suit le nez tout en finesse avec des notes de cacao qui tapissent le palais en parfaite harmonie.

### Michol et Richard Maestrojuan 1996

Une superbe robe ambrée aux reflets or intenses arborant un disque limpide et cuivré. La palette aromatique est intense et développée à commencer par la violette, les épices douces sur fond de fruit rôtis (figue, coing) et de poivre au deuxième nez. Succulent en bouche par son parfait équilibre, sa présence, et le volume qu'il développe entre fruits mûrs à chair blanche, fruits secs grillés avec une grande vivacité et une longueur intense. [www.domaine-entras.fr](http://www.domaine-entras.fr)

### Château le Courréjot 1992

La propriété est située sur les coteaux argilo-calcaires de la commune de Condom. Propriété familiale de 10 hectares de vignes de cépage ugni blanc, réservées à la fabrication d'Armagnac. [www.chateau-lecourrejot.fr](http://www.chateau-lecourrejot.fr)

• Belle robe ambrée aux reflets cuivrés. Nez richement vanillé où se mêlent des notes de fruits secs, d'épices et de sous-bois. La bouche est harmonieuse, structurée sur des notes confitantes (coing aux amandes grillées) et de noyau de pruneau tout en délicatesse.

### Darroze 1992

Jean Darroze cuisinier culte de la gastronomie landaise initia son fils Francis à l'art culinaire, aux grands vins, et bien sûr aux fines eaux de vie gasconnes. C'est en cultivant ce goût pour la tradition, l'authenticité, que Francis Darroze, en parcourant ce terroir fameux du Bas-Armagnac avec son père, oenophile averti et exigeant,

et en goûtant des trésors cachés au fin fonds de petits domaines, devint un véritable dènicheur d'Armagnacs de propriétaires. Les premières découvertes datent des années 50 & 60, puis s'intensifiaient à partir des années 1970 avec la construction d'un chai spécifiquement dédié au vieillissement. Son fils Marc, œnologue de formation, mit ses pas dans les siens en 1996, deux « chasseurs de trésors » très complémentaires. Aujourd'hui, Marc veille seul sur l'entreprise, Francis Darroze ayant pris une retraite active bien méritée. Il perpétue l'œuvre de gardien, parfois d'antiquaire, pour nous rendre ces trésors accessibles. [www.darroze-armagnac.com](http://www.darroze-armagnac.com)

• Ce millésime 1992 arbore une robe lumineuse or-oranger sur des notes minérales, florales et infusées, intenses et nuancées. Dès la première gorgée, une impression de petit déjeuner (chocolat, mousse de lait, grillé...), des arômes que l'on retrouve au goût, avec une belle acidité offerte par les agrumes et les épices. La finale magique possède le caractère fruité et pulpeux du raisin frais.

### Joy 1986

• Sa grande souplesse et l'équilibre entre arômes de fruits et notes boisées, riche de notes aromatiques, gagnant en complexité au fur et à mesure de notre dégustation. L'attaque est nette sur les fruits confits (pruneau - mirabelle...) avec des notes d'épice et une finale gourmande et longue légèrement boisée.

### Château Goudoulin 1985

La maison a été fondée en 1935 par Madame Jeanne Ménéal Goudoulin née en 1887 à Mouchan dans le Gers. Suite au décès de son époux Joseph en 1925, elle exploite seule sa propriété du Domaine de Bigor située à Courrensan en Bas Armagnac. Christian Faure reprend la maison en 1964 après plusieurs années passées auprès de sa grand-mère qui lui a transmis son savoir et tout son art sur le métier. [www.armagnac-goudoulin.com](http://www.armagnac-goudoulin.com)

• Un Armagnac intense et moelleux avec un rancio caractérisé par une eau-de-vie conservée plusieurs années, sur des notes de pruneau, tout en finesse et harmonie. La finale est racée et droite, sans rature, et persistante

### Château de Laubade 1979

• Une belle robe orangée aux reflets cuivrés subtilisée d'un disque fluide aux reflets bruns. Nez relativement épanoui aux accents de figue et d'abricot confit, légère touche rancio. La bouche possède beaucoup d'allonge, elle est équilibrée, parfumée. La finale prend un caractère fumé et épicé plaisant.

### Dartigalongue 1978

• La robe café clair aux reflets cuivrés et or est lumineuse. Les premières notes olfactives que l'on retrouve sont les fruits confits et les épices. Viennent ensuite des notes boisées (cèdre) et plus évoluées, comme le cacao. La bouche est délicate, avec une bonne vivacité et un certain soyeux, elle effleure le palais et offre longueur et rondeur sur la finale. [www.dartigalongue.com](http://www.dartigalongue.com)

### Castarède 1975

Anoblée par le roi Louis XVIII en 1818, la famille Castarède lui donne son nom et ses armes. En 1832, sur le conseil du baron Haussmann, sous-préfet de Nérac et ami de la famille, elle figure au registre du commerce de l'époque, en tant que première entreprise de négoce déclarée dans l'Armagnac. Implantée depuis 6 générations dans la région, d'abord à Lavardac, la famille possède désormais le domaine de Maniban à Mauléon-d'Armagnac dans le Bas Armagnac, avec son château du XVIème siècle et ses 16 ha de vignes. [www.armagnac-castarede.fr](http://www.armagnac-castarede.fr)

• Le nez présente une belle palette aromatique sur des arômes fruités : coing, raisin, prune, suivis d'épices douces (vanille) mêlés d'épices intenses. L'attaque est nette avec un certain gras sur le jus de pruneau, l'orange et l'abricot confit et légèrement grillés, avec une finale sur le bois presque bâton de réglisse. Un Armagnac équilibré, d'une grande finesse et d'une bonne longueur en bouche.

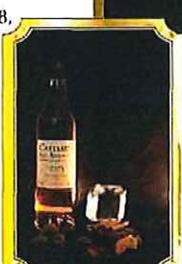
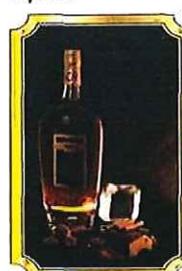
### Delord 1971

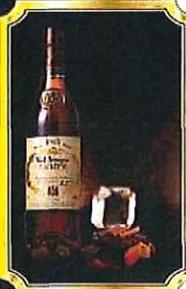
Depuis 4 générations, la famille s'occupe d'un vignoble de 42 ha. Jacques et Sylvain Delord, les nez de la maison, dégustent, sélectionnent et marient les eaux de vie. Après Prosper, Gaston et Georges, ils sont les garants de la typicité. [www.armagnac-delord.com](http://www.armagnac-delord.com)

• Une robe sombre vieil or et limpide au nez plutôt complexe. Le premier est marqué par des notes de pruneau au caramel, elle manque d'authenticité. C'est au deuxième nez que les épices font leur apparition. La bouche est souple et peu expressive, nous constatons un manque de longueur. Elle présente des notes de pruneau à l'eau-de-vie qui manquent d'attention au vieillissement.

### Domaine de Pellehaut 1986

• Une robe lumineuse teinte dorée aux reflets caramel. Le premier nez est délicat presque volatile (floral) et sur les fruits du verger, viennent ensuite des notes plus évoluées de torréfaction et de fumée de tabac. La structure en bouche est parfaite avec un bel équilibre, sur des notes fruits compotés (pruneau et coing) et de cacao qui lui confère une belle rondeur et longueur. [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)



**Sempé 1965**

Fondée en 1934 par Abel Sempé, un Gascon infatigable, toujours au service de son pays – il a été sénateur du Gers- et de sa région, et bien sûr de l'Armagnac. Toute sa vie il garda chevillé au corps la marque Sempé qu'il développa dès les années 50 à travers le monde en organisant des sessions de dégustations innovantes et audacieuses. La qualité de ses Armagnacs en fera une référence dans le milieu. Aujourd'hui encore, on parle de Label Sempé, un hommage à celui qui prônait le partage et la convivialité, tel un Epicurien. Une maison qui honore le goût franc de l'Armagnac...

[www.armagnac-sempe.fr](http://www.armagnac-sempe.fr)

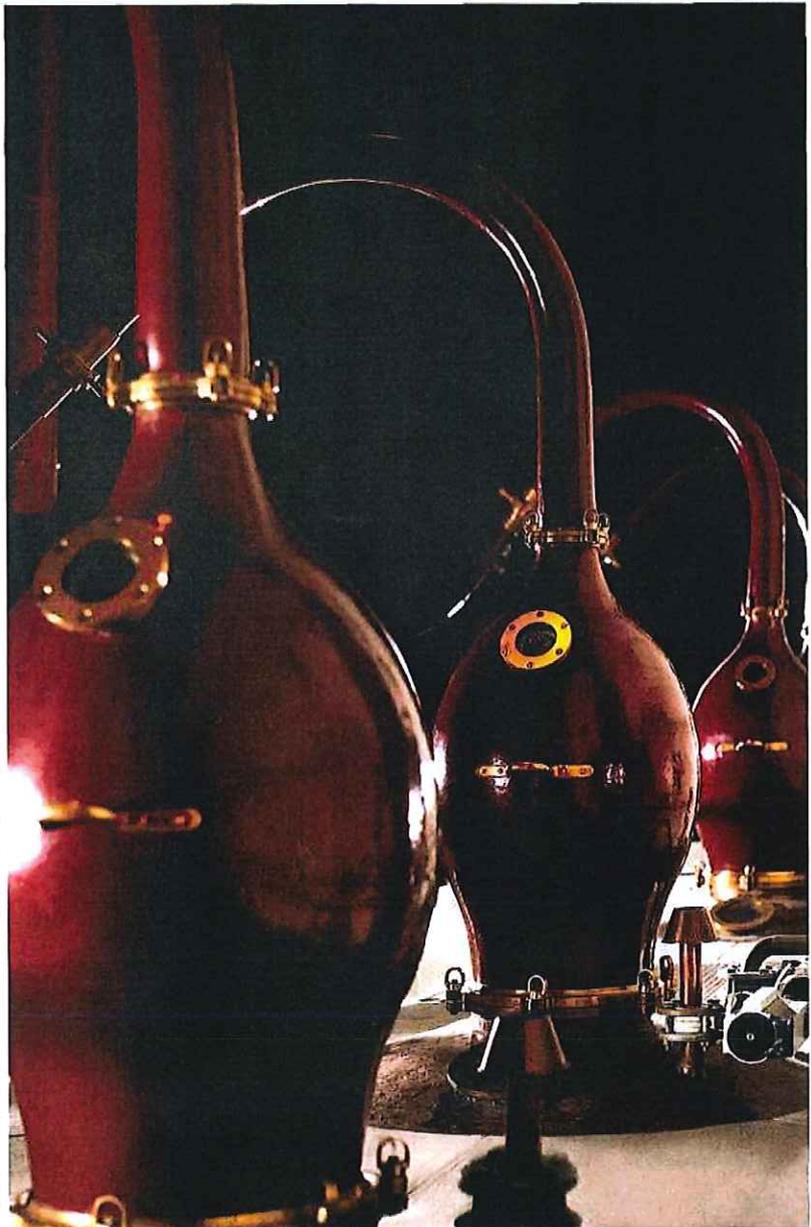
• Une robe or vieillie aux reflets de feu, presque ambré. Equilibré, très agile, avec un spectre aromatique vivace mêlé de notes florales de fruits (raisin sec, pruneau) et d'épices (poivre, vanille, muscade). La bouche est volumineuse et noble avec un parfum appétissant : confiture d'orange, poire, vieux Porto, toute en finesse et élégance. L'arrière bouche est puissante et boisée avec des reminiscences de fruits exotiques (maracuja, mangue). En fin de bouche, il se révèle souple, rond, légèrement vanillé, et d'une belle amplitude : c'est notre coup de cœur.

**Baron de Sigognac 1956**

Bienvenue dans un monde d'Armagnac. Ici, tout conduit vers l'équilibre, la rondeur et une incroyable longueur, pour le plus grand plaisir du palais. La collection d'Armagnacs Baron de Sigognac est le fruit d'un savoir-faire ancestral et d'une volonté partagée d'aller toujours plus loin dans l'excellence.

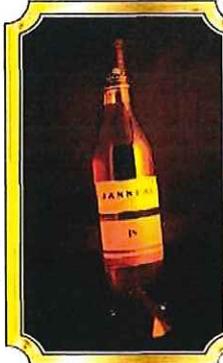
[www.sigognac.com](http://www.sigognac.com)

• Une robe profonde et nuancée teintée or ambré aux jambes grasses. Le nez est expressif et raffiné, d'une sérigraphie sophistiquée. Une bouche sublime, allant finesse, épice et opulence dans une grande harmonie. C'est le symbole même du caractère à la fois traditionnel et moderne d'un Armagnac de grande qualité qui a su passer les années sans prendre une ride. Il a encore une grande vivacité et développe des notes nuancées sur la finale de pruneau cuit et de rancio, toute en finesse.

**GRANDES CUVES  
D'ARMAGNAC HORS D'AGE :****Janneau 18 ans**

Fondée en 1851, Janneau, l'une des plus anciennes maisons d'Armagnac, distille, vieillit et embouteille sa production uniquement dans l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée. Elle est dotée d'une importante unité de production et de stockage. C'est grâce à ses extraordinaires stocks de millésimes et à l'utilisation de la double distillation que Janneau offre une gamme unique d'Armagnacs premium. La Maison Janneau a réintroduit la double distillation en en 1972. La gamme Single Distillery provient exclusivement de ces cuvées exceptionnelles, issues de la double distillation et vieilles en fûts de chêne du Limousin.

[www.armagnac-janneau.com](http://www.armagnac-janneau.com)



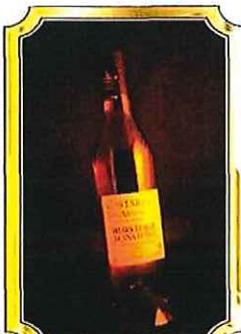
• Une robe lumineuse teintée caramel ambré, aux reflets dorés et aux jambes longues et lentes. Le nez se montre généreux avec une grande expression sur la fleur (violettes acacia), les fruits

secs (raisin, pruneau, abricot, noix...). Viennent ensuite des notes de sous-bois et de cédrat jeune, presque humus, et cire. L'attaque est majestueuse, toute en élégance et puissance, gardant une certaine complexité des arômes et une longueur ponctuée par des notes grillées et confiturées, un superbe produit.

**Costarède 20 ans**

• La robe est ambrée foncée. Au nez on perçoit une intensité franche, très florale avec des notes de fruits, compotés et petites épices, tout en douceur. La bouche présente une grande vivacité tout au long de la dégustation. Belle rondeur et complexité avec un côté pur. Finale rectiligne.

[www.armagnac-costarède.fr](http://www.armagnac-costarède.fr)



## Cognac, une valse à deux temps, une valse à mille temps.

**Le Cognac est une eau-de-vie de vin. Sa particularité : une distillation en deux temps, qui lui assure un potentiel de vieillissement exceptionnel.**

Le Cognac est une eau-de-vie de vin. Sa particularité : une distillation en deux temps, qui lui assure un potentiel de vieillissement exceptionnel. La dégustation de vieux cognacs, c'est un incomparable défi au temps.

Le vignoble de Cognac (78 179 ha) est divisé en différents crus hiérarchisés : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires. Chaque cru induit des caractéristiques gustatives, qui sont encore affinées par les modes de culture de la vigne, de distillation et d'élevage. De façon générale, les terroirs charentais sont assez crayeux, ce qui donne des vins blancs vifs et frais, floraux et fruités. Les cépages principaux sont l'ugni blanc (surtout), le colombarde et la folle blanche. On trouve aussi le jurançon blanc, le meslier Saint-François, le montils, le sémillon, le folignan et le sélect.

Après une fermentation d'environ trois semaines (la chaptalisation est interdite), les vins sont distillés dans des alambics charentais de forme caractéristique. La distillation est dite "à repasse", et comprend deux chauffeuses. Dans un premier temps, on obtient le "brouillis", soit le premier distillat (28 à 32 % d'alcool). Ensuite le brouillis est remis en chaudière pour la "bonne chauffe", dont on élimine les "têtes" et les "queues" pour ne garder que le cœur : l'eau-de-vie elle-même. Elle sera mise

à vieillir en fûts de chêne français (de Tronçais ou du Limousin) pour devenir du Cognac. Le vieillissement s'effectue dans des fûts de 270 à 450 l, et peut se prolonger durant des décennies. La porosité du chêne permet le transfert à l'eau-de-vie des substances extraites du bois, ce qui provoque, avec le temps, la formation du rancio (terme charentais qui désigne les arômes nés du vieillissement en fût de chêne). Au cours du vieillissement, une partie du volume alcoolique va s'évaporer : c'est la part des anges, qui représente quand même l'équivalent de vingt millions de bouteilles par an ! Le maître de chai procède à l'assemblage d'eaux de vie d'âges et de crus différents, pour composer le cognac qu'il estimera le meilleur. Il peut par exemple les changer de fût ou de chai, pour les rendre plus moelleuses ou

*La dégustation de vieux cognacs, c'est un incomparable défi au temps*

plus sèches. Il procède aussi à la réduction, en ajoutant très progressivement de l'eau distillée ou déminéralisée pour l'amener au volume alcoolique désiré (40 % minimum). Qui dit Cognac dit flacons d'exception et souvent cristal. Et entre le Cognac et son flacon, c'est tout un art, ou plutôt la rencontre entre deux traditions ancestrales. Du plus classique au plus complexe en passant par les plus luxueuses (Signées Baccarat par exemple) sans oublier l'or pour plus de prestige, les carafes



### La dégustation en deux actes

Nos bureaux de la rédaction, devenus pour un temps une merveilleuse boutique d'alcools fins, n'avaient pas connu depuis longtemps une telle exposition de bouteilles ciselées, de bouchons argentés, dorés, d'étiquettes sérigraphiées, dont les différents liquides ambrés luisaient sous les projecteurs.

Il était presque dommage de les déguster ensuite à l'aveugle, tant les couleurs invitaient à la contemplation. Nous avons mené cette dégustation en deux actes. Tout d'abord les V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) et plus précisément des assemblages de plus de 4 ans. Dans un deuxième temps la catégorie supérieure : les X.O. (Extra Old), désignant un Cognac de plus de 6 ans.

**De tous les Cognacs qui nous ont été proposés, il en est un qui a largement retenu notre attention « La Fontaine de la Puyade ». Ce n'est pas Philippe Faure-Brac qui nous dira le contraire tant il a partagé notre avis sur ce « Trésor ». Un grand bravo à la famille Plantevigne-Dubosquet pour sa « Fontaine »,... de Jouvence !**

**Cognac  
Grand coup de coeur  
Epicure d'Or 2015**



### La Fontaine de la Puyade

La fontaine de La Puyade Cognac appartient à la quatorzième génération de la famille Plantevigne-Dubosquet. Ce produit provient exclusivement du cœur de la région délimitée du Cognac : la Grande Champagne classée Premier Cru. Le flacon est une réplique des anciennes bouteilles du 17<sup>ème</sup> siècle, capsulé et scellé à la cire, l'étiquette est dorée à l'or fin 24 carats. [www.plantevigne-dubosquet.com](http://www.plantevigne-dubosquet.com). L'Epicurien est un privilège et déguster un tel nectar que cette grande Champagne est aussi un grand privilège. Avant de passer au côté visuel du produit abordons celui du packaging et là, l'Epicurien sait reconnaître le beau du « Bling-bling ». Nous sommes dans l'épuré d'un coffret en bois teinté rouge qui renferme un flacon sobre marqué d'une plaque dorée à l'or fin reposant dans un écrin de satin. Après avoir retiré la cire et le bouchon nous passons à la dégustation.

• *Déjà la robe en dit long : or cuivré qui tire sur le brun brillant et intense offrant de belles jambes et des rellets ambrés. Un nez où tout se confie, le pruneau et le raisin de Corinthe au départ puis des notes florales et d'herbes sèches (toin). Viennent ensuite des touches de torréfaction et de vieux cuir ... sur la bouche : harmonie, puissance et caractère, entre figue rôtie, noix de muscade, le tout sur la longueur avec des impressions de tabac blond, d'épices (Muscade, poivreoiseaux sauvages) et une grande persistance.*



## Notre dégustation de Cognacs XO :

**EPICURE D'OR 2015****Maison Louis Royer**

En 1853, Louis Royer, fils de tailleur de pierre et maître de chais de profession, décida de fonder sa propre maison de Cognac à partir du stock d'eaux de vie qu'il s'était constitué. Il crée ainsi sa coopérative en s'associant à un notaire. Au fil des temps, la tradition s'est enrichie. Le présent s'est uni au passé grâce à l'apport des techniques modernes, à la recherche dynamique de nouveaux marchés. Ce Cognac Louis Royer XO est un Maître Cognac.

• Il présente une robe ambrée profond, brillante et limpide. Nez fin et intense sur des notes de fruits rôtis et confits mêlés d'épices et de notes de cacao et tabac blond. Puissant en bouche avec une belle harmonie d'arômes boisés et épicés, il se montre complexe et épicé avec une pointe de notes brochées et raisin secs. La finale est persistante avec un rappel d'épices.  
[www.louis-royer.com](http://www.louis-royer.com)

**Maison Martell**

En 1715, Jean Martell, jeune négociant originaire de Jersey, crée sa propre affaire de négoce à Cognac, sur les berges de Charente, et fonde ainsi une des toutes premières maisons de cognac. Après sa mort en 1753, sa veuve puis ses deux fils et son petit-fils perpétuent cet héritage et développent l'activité à l'export jusqu'à faire de Martell le numéro un en Angleterre en 1814. En 1831, Martell crée son premier cognac «VSOP» et continue son essor international. Sa renommée s'étend dans le monde, avec les premières exportations dans la deuxième moitié du XIXe siècle. Cordon Bleu, créé en 1912, est certainement la référence la plus connue de la société, Martell est alors servi à bord du Queen Mary en 1936 ou encore du Concorde en 1977...une légende est née.

• La robe en dit long sur ce joyau teinté aujour d'or d'une grande brillance et limpide et disque ambré. Le premier nez est délicat avec des notes de fruits confits et de gâteau sorti du four (cake) ainsi que de légères notes florales puis viennent des notes plus épicées voir tonifiées. La bouche est tout haute intense et généreuse avec une belle amplitude et vivacité sur le fruit confit (coing - pruneau), le boisé et des notes grillées. La finale est soyeuse et longue avec une légère retro-olfaction d'écorce d'orange confite et notée... sublime  
[www.martell.com](http://www.martell.com)

**EPICURE DE BRONZE 2015****Maison Frapin « V.I.P »**

Installée dans le Sud-Ouest depuis 1270, Frapin est d'abord une famille de vigneron, puis de distillateurs, depuis plus de 20 générations, et qui a établi ses quartiers dans le Château de Fontpinot à Segonzac. La Grande Champagne, Premier Grand Cru du Cognac, en est la terre d'élection. De couleur vieil or ambré, cette qualité X.O enrichie d'eaux de vie très anciennes allie âge, rondeur, bouquet, et finesse, caractéristiques de la Très Vieille Champagne distillée sur lies.

• Une robe brillante et limpide. Le nez, gourmand et complexe, nous offre de l'amande, du chocolat vanillé, et du caramel : les plus gourmands trouveront aussi la tarte à l'abricot et des notes d'arabica. La bouche ronde et ample sera plus grillée avec un léger cuir. La finale chaleureuse est marquée par le pruneau cuit et les épices.  
[www.cognac-frapin.com](http://www.cognac-frapin.com)

**Maison Paul Giraud**

Viticulteurs de Père en fils depuis 1650, Paul Giraud est spécialisé dans la mise en bouteille de très vieux cognacs authentiques 100% Grande Champagne, premier cru de la région délimitée de Cognac. En effet, son vignoble de 35 hectares est entièrement situé au cœur de l'appellation, sur les communes de Bouteville et St Même-les-carrières, réputées pour la finesse et le bouquet de leurs eaux-de-vie. Ces méthodes de travail traditionnelles les conduisent à vendanger à la main, afin de respecter au mieux la qualité des raisins qu'ils récoltent.

• Une robe or ambrée limpide et scintillante. Le nez est volatile sur la fleur et les fruits du verger puis on décèle des notes plus complexes de fruits secs mêlés d'épices douces. En bouche le fruit devient plus compoté presque rôti avec des notes épicées plus persistante et une finale équilibrée.  
[www.cognac-paulgiraud.fr](http://www.cognac-paulgiraud.fr)

**Maison Dupont « Art Déco »**

Cognac J. Dupont représente un formidable trésor de famille hors du temps où l'expertise et la tradition se rencontrent. Le Cognac provient des meilleurs vignobles de Grande Champagne. Les fûts les plus anciens peuvent atteindre un siècle et seuls les plus exceptionnels constitueront des bouteilles signées J. Dupont.

• Une robe caïé limpide aux reflets dorés presque cuivrée, suivie d'un nez plutôt complexe et intense qui dévoile des arômes nuancés floraux et épicés. De prime abord sur des nuances grillées, il bascule sur des épices pour arriver subtilement au pruneau. La structure en bouche est magnifique avec une belle souplesse et une ampleur remarquable sur des arômes plus discrets, plutôt vanillés.

**Maison G. et C. Raby**

Le Chevalier de la Croix Maron, inventeur de la double distillation charentaise, vécut au logis de La Brée au cœur des coteaux de la Grande Champagne, premier cru de Cognac, au 16ème siècle. La légende dit qu'une nuit il fit un cauchemar dans lequel le diable voulait le faire bouillir. Sa foi était si profonde que son âme résista et le diable suggéra de le faire bouillir une deuxième fois pour avoir son âme. A son réveil Le Chevalier procéda à une deuxième distillation de ses eaux-de-vie et ainsi naquit la double distillation. C'est en ce lieu chargé d'histoire que la famille Raby élabore ses cognacs depuis cinq générations.  
[www.cognac-raby.fr](http://www.cognac-raby.fr)

• Une robe séduisante et lumineuse presque cuivrée au nez délicat de vieux porto, de pruneaux et noix avec un côté floral délicat et intense. La bouche reste dans la même lignée avec une bonne amplitude tout en volupté et générosité.





## Cognaacs XO suite :

### Drouet « Ulysse »

A quelque kilomètre de la ville de Cognac, l'entreprise familiale exploite 40 hectares de vignes, associant le meilleur des méthodes traditionnelles et des nouveaux courants, [www.cognac-drouet.fr](http://www.cognac-drouet.fr)

• *Belle robe ambrée à reflets orangés, brillante et limpide. Il a un nez complexe : arômes de pruneau, crème brûlée, noisette, épices. Sa bouche est d'une grande finesse, avec de la douceur mais aussi du caractère. Tanins bien présents. Fruits murs, vanille, tabac, rancio.*

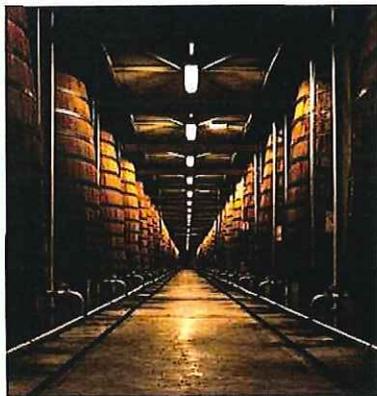
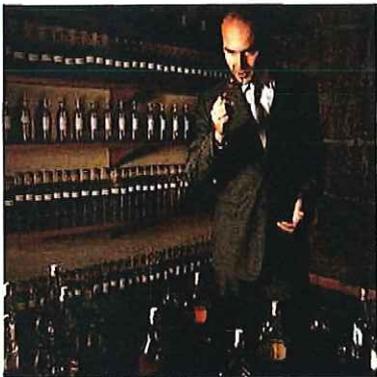
### Maison Chollet

Cognac équilibré, d'une grande finesse et d'une bonne longueur en bouche. Issu d'eau-de-vie soigneusement sélectionnées dans les plus grands crus, ayant vieilli une vingtaine d'années dans des fûts de chêne, [www.cognac-chollet.com](http://www.cognac-chollet.com)

• *Une robe caramel or. Un nez délicat de pêches jaunes, de tilleul et d'aubépine voilée par quelques notes de fumées vaporeuses. La bouche est souple, égale tout au long de la dégustation, saveur de cacao amer et de fruits cuits.*

### Maison Camus « Borderies »

• *Une robe café clair aux reflets ambrés. Le nez est généreux et doux sublimé d'arômes floraux discrets et volatiles, suivis de notes crémeuse, épicées (cannelle) et de fruits rôtis avec un côté macéré (porto). Côté gustatif présente une grande vivacité et laisse entrevoir une certaine douceur sur fond de douces épices.* [www.Camus.fr](http://www.Camus.fr)



## Notre dégustation de VSOP :



### EPICURE D'OR

#### Maison Camus "Borderies"

La Famille Camus est à la tête de la Maison de Cognac éponyme depuis cinq générations. En 1863, Jean-Baptiste Camus crée un consortium de vigneron pour offrir un Cognac de grande qualité sous la dénomination 'La Grande Marque'. C'est cette transmission de père en fils qui garantit la continuité et le développement d'un savoir-faire unique, dont les maîtres-mots demeurent le sol, la vigne et le raisin.

Aujourd'hui, Cyril Camus représente la cinquième génération et dirige la Maison Camus à Cognac, qui commercialise ses produits dans le monde entier et via un réseau de distribution étendu dans les aéroports et à bord de nombreux vols. Car avant d'être des hommes d'affaires, les CAMUS se définissent comme des viticulteurs, des explorateurs et des amoureux passionnés du goût. Le travail exigeant du Maître de chai pour perpétuer ce style unique s'appuie sur l'assemblage d'eaux-de-vie de crus et d'âges différents, ce qui requiert à la fois virtuosité technique, inspiration et intuition.

• *Une robe or peu intense contrastant au nez. Ce dernier présente beaucoup de fruits jaunes principalement mais aussi des notes de tilleul, voyeune et menthe qui nous entraînent sur une belle fraîcheur. L'attaque est franche avec une grande intensité sur des notes d'arômes et d'épices.* [www.Camus.fr](http://www.Camus.fr)



### EPICURE DE BRONZE

#### Maison Chollet

C'est en 1952 que Jacques et Jeannine Chollet, tout juste mariés, jettent leur dévolu sur une petite exploitation agricole, aux portes de Cognac. En 1971, ils décident de voir plus grand et construisent eux-mêmes, marteau piqueur à la main, aidés de leurs enfants et amis, leur propre distillerie. Après 20 ans au service de l'entreprise familiale, Christophe Chollet prend la gérance avec sa femme à ses côtés, avec pour ambition d'écrire quelques pages nouvelles avant de transmettre le flambeau à leurs descendants, [www.cognac-chollet.com](http://www.cognac-chollet.com)

• *Une robe brillante d'un or tille. Nez généreux sur l'écorce d'orange, le noyau de pruneau, la quetsche, presque la crème de marron, avec une grande intensité et des notes plus grillées et épicées au deuxième nez. Harmonieux en bouche, avec des notes de tabac blond et de petites épices douces. Il offre une belle longueur et beaucoup d'intensité. On aime.* [www.cognac-chollet.com](http://www.cognac-chollet.com)



### J. Dupont « Art Nouveau »

• *Un voyage initiatique au caractère sensuel et délicat. La robe est nuancée, entre le café clair et le brun ambré. Son nez est très riche, tanins marqués, mais sans agressivité, avec des arômes de rancio, de pruneaux et d'épices vanillées très intenses. En bouche, une certaine rondeur puissante, l'attaque est franche et garde une belle vivacité, entre vanille, pruneaux et figues sèches, soutenue par une note de réglisse.*

### Louis Royer

• *Bel or cuivre brillant qui présente un nez délicat mêlé de pruneau et de coing sur des notes discrète de violette et de tabac blond. Une bouche onctueuse et charnue, d'une jolie longueur aromatique avec une finale qui nous apporte des notes de noisettes, de grillé et de vanille. Finale de raisin, fruits secs, brioché.* [www.louis-royer.com](http://www.louis-royer.com)



### Fropin

• *De couleur ambre doré, ce VSOP plein de vie et de caractère développe un bouquet fruité et floral issu des raisins. L'alcool s'assouplit, les tanins s'affinent, les arômes se façonnent. Un Cognac idéal pour ceux qui apprécient la fougue et la maturité. Des arômes fruités sur les jeunes Assemblages, aux saveurs chocolatées et de café pour les plus vieilles eaux de vie en passant par les épices et les fruits confits.* [www.cognac-fropin.com](http://www.cognac-fropin.com)



### Château de Montifaud

Ce château appartient à la famille Vallet depuis 6 générations. Les chais familiaux voient vieillir des cognacs datant des années 1920 à nos jours. Une partie en millésimes est scellée par le B.N.I.C (Bureau National Interprofessionnel du Cognac).

