

LA REVUE DU **vin** DE FRANCE

www.larvf.com

**À LA TABLE
DES VIGNERONS**
Leurs meilleures recettes
pour accompagner leur vin



Bruno Barin
au château
Ducru-
Beaucailou

CAHORS
Bonne chère
et belles
cuvées

BORDEAUX
2001 DIX ANS APRÈS
TOUS LES CRUS CLASSÉS
REJUGÉS ET NOTÉS

**EAUX-DE-VIE
FRANÇAISES**
Armagnacs,
cognacs, rhums
et calvados

**ARCHITECTES
DU VIN**
Wilmotte, Nouvel,
et Portzamparc
relookent les chais



**DOSSIER
EXCEPTIONNEL**
12 pages spéciales

CHAMPAGNE

Nos plus belles bouteilles pour les fêtes
BRUTS, ROSÉS, PRESTIGE : 130 FLACONS ÉPOUSTOUFLANTS !





Une dégustation de
Martine Nouet

GRANDES EAUX-DE-VIE L'EXCEPTION FRANÇAISE

Voici une sélection pointue de beaux flacons à offrir et déguster pour les fêtes de fin d'année. Quatre grandes familles d'eaux-de-vie sont expertisées : cognacs, armagnacs, calvados et rhums.

Une grande eau-de-vie, qu'est-ce que c'est ? La question alimente bien des débats entre amateurs de cognacs, d'armagnacs, de calvados, de rhums et au-delà... Chacun aura sa définition, son carnet de notes de dégustation, ses bonnes adresses. Mais, à bien y réfléchir, on devrait facilement obtenir sinon une même vision, du moins une plate-forme commune comme disent les politiciens. À condition de revoir certains clichés et de réviser certaines évidences.

Avant de reposer la question, rappelons l'exception française. Peu de pays peuvent se targuer de produire une palette aussi large d'eaux-de-vie. Cognac, armagnac, calvados, rhum et eaux-de-vie de fruit, nous sommes les dépositaires d'un véritable trésor... que nous avons trop souvent tendance à oublier ou à mépriser. La saison festive est l'occasion rêvée pour partir ou repartir à ce qu'il faut bien appeler une chasse au trésor.

Chefs d'œuvre liquides

La sélection qui suit comporte trente-deux flacons, huit pour chaque eau-de-vie. Il y a bien d'autres bouteilles qui pourraient, dans ma "spirithèque", prétendre au titre de "grande eau-de-vie". Mais une sélection est forcément partielle et... partielle. J'ai voulu choisir ici des eaux-de-vie de grande qualité, à un prix abordable. Rien de plus frustrant en effet que de se trouver devant une brochette de bouteilles que l'on doit juste se contenter de regarder ou de lire des notes de dégustation que l'on ne pourra jamais comparer aux siennes. Hors de portée parce qu'hors de prix... Je préfère vous suggérer de boire le contenu de la bouteille plutôt que... mes paroles !



VARIÉTÉ DE STYLES. Notre dossier privilégie les flacons de grande qualité à des prix abordables.

Donc, première idée reçue à balayer : une grande eau-de-vie est chère. Certes, les Richard de Hennessy ou Louis XIII de Rémy Martin sont de superbes créations, mais la tâche est presque trop facile. Avec d'immenses stocks de crus et d'âge différents, on n'a que l'embarras du choix pour créer son assemblage de rêve. Un petit producteur qui ne peut se reposer que sur sa récolte devra jouer plus serré. Ajoutons que l'habillage luxueux de ces cognacs d'exception, qui fait chatoyer la robe du contenu, est aussi responsable du prix prohibitif. Donc il éloigne l'amateur.

Une question d'équilibre

Il est aussi utile de régler son sort à une autre idée reçue, sous-jacente. Plus une eau-de-vie est vieille, meilleure elle est. C'est faux, tout est question d'équilibre. Au-delà d'un certain âge – plus jeune pour les calvados et les rhums – l'excès de bois éteint l'eau-de-vie. Elle perd sa vivacité, son fruité et devient amère.

Reste la complexité, critère déterminant. Qui dit complexité, dit richesse aromatique. L'eau-de-vie n'en finit pas de "se dire", la finale est longue et persistante. Pour ce, l'eau-de-vie devra avoir atteint une bonne maturité. Le verre vide qui, au lendemain de la dégustation, doit encore exhiler des arômes, confirmera l'excellence.

Oserai-je une conclusion facile ? Une grande eau-de-vie est celle qui vous procurera le plus de plaisir. Il ne s'agit pas d'éluider la question, mais de dresser un constat !

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Cette sélection a été réalisée par Martine Nouet, experte mondialement réputée installée en Écosse. Elle livre ici ses coups de cœur parmi les cognacs, armagnacs, calvados et rhums dégustés au cours de l'année 2010. Les cuvées haut de gamme des grandes maisons ont été volontairement exclues au profit des flacons plus abordables. Prix publics (cavistes), ici donnés à titre indicatif.

ARMAGNACS La puissance des vieux flacons

Contrairement à sa voisine charentaise, l'eau-de-vie gasconne a plus vocation au millésime qu'à l'assemblage. Si l'ugni blanc est majoritaire, le baco et la folle blanche apportent leur signature.

Cru majoritaire, le bas-armagnac est aussi le plus coté. Ce sont surtout les sables fauves qui produisent les eaux-de-vie les plus fines. Enfin, nombre de millésimes sont embouteillés bruts de fût et non filtrés, d'où cette sensation de puissance.

■ GÉLAS

Bas-Armagnac 25 ans – 40 %
60 €

Ce bas-armagnac est un assemblage d'ugni blanc (60 %) et de baco (40 %). Intense, boisé. Le chêne s'exprime pleinement avec, en arrière, une note précise de rancio. Champignon humide, terreau. Il évolue lentement sur le fruit (raisins et abricots secs) et le vieux cuir. La bouche, nerveuse et onctueuse à la fois, s'épanouit sur le pruneau, le caramel au beurre et les fruits secs. Le chêne est fondu, beaucoup plus qu'au nez. La finale, riche et ample, s'éteint lentement sur des notes de noisette et d'épices douces. Un armagnac de réconfort.

■ CHÂTEAU DE LACQUY

Bas-Armagnac 1983 – 45 %
Prix N. C.

Assemblages à parts égales d'ugni blanc et de baco, tous les millésimes de la maison sont marqués par le pruneau, le cacao, les épices. Le 1983 a en plus gardé une fraîcheur et une souplesse étonnantes. Au nez, les épices et les fruits secs. En bouche, un boisé délicat encadré par une sécheresse épicée (poivre et gingembre) et des saveurs de cacao. La finale est longue et complexe. Un pur bonheur.



BAS-ARMAGNAC GÉLAS 25 ANS.
L'alliance parfaite
de l'ugni blanc et du baco.

■ DARROZE

Domaine Au Martin 1986 – 49 %
60 €

Marc Darroze veille sur une collection de bas-armagnac issus de petits domaines dont il surveille et conduit le vieillissement avec passion. Voici un 100 % ugni blanc. Au nez, une note forestière (sous-bois, fruits sauvages et touche d'humus). La bouche, assez sèche, se déploie sur le pamplemousse. La finale se resserre sur les épices douces et la noisette. Puissant et charpenté.

■ YVAN AUBAN

Bas-Armagnac 1985 – 44 %
74 €

Les armagnacs d'Yvan Auban ne déçoivent jamais. Celui-ci met en vedette le baco dans toute sa séduction et sa puissance. Le nez, au départ floral (fleurs capiteuses), s'ouvre sur des notes de torréfaction (noisettes, café) puis évolue sur une tonalité crémeuse (cap-

ucino). Le fruit reste en arrière. La bouche est caressante, avec une montée en puissance sur une longue finale harmonieuse.

■ CASTEX D'ARMAGNAC

Bas-Armagnac 1975 – 42 %
69,40 €

Ici l'ugni blanc règne en maître absolu. La famille de Saint-Pastou possède un stock impressionnant de vieilles eaux-de-vie. Dans ce 1975, le rancio s'épanouit au premier nez, relayé par les fruits secs et la réglisse. En bouche, la gourmandise s'exprime sur le pain d'épices et le marron glacé. La finale complexe et généreuse, s'éteint sur des notes de café et de noisettes grillées. Fraîcheur, vivacité et raffinement. Un armagnac sans compromis ni artifice, l'âme gasconne dans toute son authenticité et sa richesse aromatique.

■ CHÂTEAU DE PELLEHAUT

Ténarèze 1979 – 45 %
55 €

Il n'y a pas que le bas-armagnac pour rafler les prix d'excellence. Situé en Ténarèze, l'autre cru de l'armagnac (le Haut-Armagnac est aujourd'hui réduit à une peau de chagrin), le domaine de Pellehaut produit de petits chefs-d'œuvre tel ce millésime 1979, pur ugni blanc. Un armagnac puissant et flamboyant, qui exprime des notes boisées sur un fond de saveurs pâtisseries (pain d'épices, orange confite). De la vigueur, du charme et de l'ampleur. En écoutant la Septième de Beethoven.

■ DOMAINE DE BOINGNIÈRES

Bas-Armagnac 1980 – 48 %
125 €

Martine Laffitte est une vedette dans le monde de l'armagnac. Chantre du cépage folle blanche, cépage délicat peu cultivé aujourd'hui, elle distille des eaux-de-vie fines mais puissantes qui ont besoin d'un long vieillissement pour donner le meilleur d'elles-

mêmes. Le 1980 ne faillit pas à la règle. Intense et pâtissière au nez (crème anglaise, cerises au chocolat), cette folle blanche affiche un fort caractère exprimé en bouche par une chaleureuse frange épicée (gingembre). La finale, marquée par la réglisse, s'exprime sur des notes de chêne desséchantes. Pour un Noël aux tisons.

■ CHÂTEAU DE LAUBADE

Bas-Armagnac 1982 – 49 %
90 €

Au château de Laubade, l'alambic est un petit bijou et le paradis où dorment de vieux élixirs est à couper le souffle. Le 1982 est un pur baco. Riche et charmeur, il exprime au nez des arômes pâtisseries de gâteau à l'orange et aux épices. La bouche est à l'envi. Un armagnac opulent, à l'équilibre parfait entre le nez et la bouche. On passe des pruneaux aux agrumes confits avec une belle frange épicée.

OÙ LES DÉGUSTER ?



Restaurant Hélène Darroze, à Paris (75)

Bien entendu, la sœur de Marc met ses armagnacs en vedette, mais on ne trouve pas que du Darroze, loin de là. Beaux mariages avec les plats délicats de la Gasconne étoilée.

La Cave gourmande, à Auch (32)

Ce caviste spécialisé dans les produits régionaux propose un grand choix d'armagnacs millésimés. Incontournable dans le Gers.