



TENDANCE | SPIRITUEUX

LA SÉLECTION DE SÉVERINE JOUBERT & PHILIPPE CAMPA



1. LE COGNAC FILLIOUX

Le numéro de collection

Le 18 ans d'âge des cognacs Fillieux est un flacon de collection numéroté, gravé du logo de la maison. Cet appareil, aux dominantes de rouge, cache un nectar de grande-champagne, vendangé et distillé en 1990. L'eau-de-vie saura s'apprécier par ses notes florales au nez et ses touches de fruits comme le melon et l'abricot. Un bel objet pour une qualité majeure de vieille eau-de-vie.

75 €, sur <http://le-cognac.com/>

2. LE XO « PALE AND DRY » DE DELAMAIN

Le joyau

La maison Delamain, à Jarnac, regorge de joyaux. Parmi eux, le pale and dry, un cognac XO de Grande-Champagne. Doux, ce cognac conjugue toutes les qualités pour séduire, avec élégance et raffinement, les lèvres

qui s'initient au cognac. Les connaisseurs sauront y détecter des éléments de réglisse. Pour le plaisir du toucher et de la vue, la carafe est une reproduction des premiers modèles de flacon.

70 €, chez les cavistes
et sur www.cognatbeque.com

3. LE N° 10 DE RAGNAUD-SABOURIN

L'Alliance

L'histoire de la famille Ragnaud-Sabourin, à Ambleville, au cœur du premier cru de cognac, est devenue une affaire de dames au fil des générations. Tel un célèbre parfum numéroté, l'Alliance numéro 10, un cognac de qualité VSOP, cultive une appréciable légèreté, empreinte de vanille, aisément reconnaissable. Des notes lointaines de porto adoucissent le « sucré » de cette Alliance.

40 €, chez les cavistes et sur
www.ragnaud-sabourin.com

4. ARMAGNAC JOY

Signé Paco Rabane

Les frères Gessler, à Panjas, sont des « chasseurs » d'armagnacs d'exception. Des eaux-de-vie rares produites au cours des deux derniers siècles. Leur Armagnac d'exception décline une profusion de parfums où se côtoient orange, abricot, mandarine, vanille et cannelle. Le couturier Paco Rabane a dessiné la bouteille, en argent et cristal soufflé à la main. Editée à seulement 397 exemplaires, cette collection prestigieuse ne sera jamais reproduite.

6 600 €, en vente chez Fauchon
Paris, Fauchon Monaco

5. ARMAGNAC PELLEHAUT

Les secrets de Gaston

Avec La Réserve de Gaston, Martin et Mathieu Bérault (Montréal-dugers) revisitent les meilleurs armagnacs distillés par leur père Gaston de 1986 à 1996. Assemblage de plusieurs barriques de cépage ugni-blanc (50 %) et folle

blanche (50 %) dont le plus jeune affiche 10 ans de vieillissement. Cet armagnac dévoile des notes de reine-claude mûre et de paille. Doux et ample en bouche, il offre une finale de bois très fondu, un peu malté.

46 €, à la propriété
et chez les cavistes.

6. ARMAGNAC RYST-DUPEYRON

Vieilli au Sauternes

Jacques-François Ryst, à Condom, poursuit la tradition familiale sans s'interdire l'audace. Il vient de sélectionner son millésime 1979, qu'il a choisi de faire vieillir six mois supplémentaires dans des barriques de chêne de Gascogne d'un premier grand cru de Sauternes. Les amateurs jugent « époustoufflant » le résultat de ce « final cask Sauternes ». Aux saveurs de fruits se succèdent des notes épicées avant une finale de grands sauternes.

55 € les 50 cl, en vente
sur www.vintageandco.com