



1. A. TESSERON, EXTRÊME MARIE-JEANNE

Flacon rare

Fondée en 1905, la maison A. Tesson n'a lancé sa propre gamme qu'en 2002. Mais cette petite société de Châteauneuf-sur-Charente s'appuie sur un patrimoine distillé sur cinq générations, remontant jusqu'au XIX^e. Spécialisée dans le très haut de gamme, elle a réservé ses plus augustes eaux-de-vie à un splendide flacon soufflé à la main, inspiré des dames-jeannes où l'on conserve les très anciens lots de cognac. Ce plaisir de collectionneur, avec un tarif au diapason, est décliné en coffrets noir, blanc ou rouge.

Extrême, Maison A. Tesson, 2 800 € (départ société), 9, rue Alfred-de-Vigny, 16120 Châteauneuf-sur-Charente, 05 45 61 06 59, cognac-tesson@wanadoo.fr

2. J. ORDONNEAU, VSOP BORDERIES

Entre deux eaux

À mi-chemin entre le VSOP et le XO, le produit d'entrée de gamme de la famille Ordonneau

esquisse deux approches du cognac. Âgé de huit ans, il conserve la puissance de la jeunesse, mais a digéré le feu de l'alcool, ce qui permet de l'apprécier seul. Ce fruit d'une propriété de 29 hectares du très coté cru des Borderies, établie autour d'un ancien domaine de chasse, peut aussi se consommer en « long drink ».

VSOP J. Ordonneau, 18 € (départ propriété). Domaine de la Grolette, Ordonneau, 16370 Cherves-Richemont, 05 45 83 12 45.

3. COURVOISIER, CONNOISSEUR 12 ANS

Contrepied

L'âge est une notion difficile à manipuler en matière de cognac, car il faut pouvoir prouver l'authenticité de chaque lot. Un handicap par rapport au whisky, dont Courvoisier prend le contrepied avec une série baptisée « Connoisseur ». Le « 12 ans » est l'âge minimal des eaux-de-vie de cet assemblage majoritairement issu du cru Borderies, aux notes florales et épicées. Le « 21 ans », issu du cru Grande Champagne, n'est, lui, pas commercialisé en France.

Connoisseur 12 ans, prix : consulter la maison, 2, place du Château, 16200 Jarnac, 05 45 35 55 55, www.courvoisier.com

4. ARMAGNAC GOUDOULIN - ORUM

Cuvée d'exception

Fondée en 1935 par Jeanne Ménal Goudoulin, cette maison d'armagnac située à Courrensan, dans le Bas-Armagnac gerso, reste une des plus prisées par les cavistes et les grandes tables de l'Hexagone. Le maître de chai actuel a eu le bon goût de puiser dans les meilleurs millésimes de la maison pour élaborer Orum. Cuvée d'exception qui, en bouche, dévoile une grande complexité d'arômes de fruits secs (noix), de fruits confits et cuits, le tout agrémenté d'une note de réglisse. Sa finale envoûtée avec ses notes de tabac, de boisé, propres aux vieux millésimes. Une eau-de-vie rare.

Orum de Goudoulin, 350 €, www.armagnac-goudoulin.com

5. CHATEAU DE PELLEHAUT

Pas si folle la Blanche

Martin et Mathieu Béraut ont emprunté les pas de leur père Gaston sur la propriété familiale de Montréal-de-Gers. Si leurs armagnacs bruns ont acquis de belles lettres de noblesse, leur Blanche se distingue elle aussi et

vient d'accrocher une médaille d'or à son col lors du concours des eaux-de-vie d'Eauze. Issue exclusivement de cépage folle-blanche, elle a mûri deux ans en cuve. Son nez puissant et fruité évoque la pêche, la poire et la banane. Tout aussi aromatique, la bouche souple et ronde est agréable et d'un parfait équilibre.

Blanche de Pellehaut, 26 €, www.pellehaut.com

6. CLÉS DES DUCS

Le XO du président

L'histoire de Clés des Ducs se confond avec celle de l'armagnac, de cette terre ardente et rude où s'enracine toute une tradition de noblesse. Les eaux-de-vie d'au moins quinze ans de vieillissement sélectionnées pour ce XO ont atteint leur plein épanouissement. Leur équilibre est fait d'élégance et de vigueur dans l'authentique tradition des grands armagnacs. Ce très bel assemblage vient de se voir attribuer le prix du Président de la République, distinction suprême décernée tous les ans à un armagnac de haut rang.

XO Clés des Ducs, 55 €, en vente chez les cavistes.