

Au paradis du cognac, un plaisir historique

Je voudrais vous raconter deux belles histoires absolument saintongeaises, récentes et extraordinaires. Elles vous parleront de l'esprit saintongeais tel que nous le connaissons et le transmettons depuis des siècles au travers des tonneaux enfouis dans le silence des chais, dans la lumière ambrée du « *divin nectar* » enserré dans des flacons qui parcourent le monde pour vanter le génie et la force charentaise de nos viticulteurs d'exception.

Tout commence avec l'avidité curieuse de Guilhem Groperrin qui s'est installé récemment à Saintes à la Gabare, sa société de négoce de cognac. Un renouveau en quelque sorte car il y a bien longtemps que les maisons de cognac de Saintes avaient disparu. Ses marques Le Roch, Groperrin, Mestreau avançaient tranquillement pour prendre leur place dans le grand concert des autres maisons prestigieuses, surfant actuellement sur le succès commercial de l'alcool préféré des rappeurs américains comme des asiatiques fortunés. « *J'ai l'esprit collectionneur*, assure Guilhem, *je suis toujours à la recherche de bouteilles rares voire oubliées et j'avoue que ma curiosité a été récompensée au-delà de mes folles espérances* ». Car les deux trouvailles méritent un éclairage tout particulier.

Grande Champagne de 1810

C'est en 1945 que va se vendre une propriété à Segonzac suite à la mort de son propriétaire. Dans les bagages du déménagement, la fille partie à Biarritz, emmène une armoire dans laquelle repose un trésor inestimable : du cognac certifié de 1810. Pour nous rafraîchir les idées de nos lointains cours d'histoire, rappelons que Chopin et Robert Schumann, le compositeur allemand sont nés



Guilhem Groperrin dans le chai de vieillissement tenant entre ses mains une partie de l'histoire charentaise du cognac (photo Didier Catineau).

cette année et Napoléon-Bonaparte s'est marié avec Marie-Louise d'Autriche cette même année. C'était l'époque où le phylloxéra ne s'était pas encore abattu sur les vignobles. « *Les cépages autochtones ou la Folle blanche de l'époque ne sont pas les seuls intérêts de ce cognac. Il est intéressant de goûter et de comparer ces modes de production et de constater l'effet du temps sur ces eaux-de-vie rares. J'aime bien comparer les différents modes de préparation du cognac et m'émerveiller !* ». Guilhem va se porter acquéreur de 28 bouteilles à une condition expresse de la vendeuse : reprendre la vieille armoire et la remonter dans un chai. La promesse est tenue puisque l'armoire est à présent bien calée dans le chai de vieillissement de la Gabare à Port-Larousselle, près du fleuve Charente. Et quelle émotion que de voir dans le verre une infime partie de notre histoire libérer ses arômes

sans complexe. La dégustation fut un moment magique pour un cognac toujours fougueux, aux reflets mordorés et au goût étonnamment frais. Une splendeur d'une impressionnante beauté. « *Je fouille et je chine tout le temps*, rajoute le maître des lieux, *dispensateur de cette alchimie partagée avec générosité dans le laboratoire des assemblages. Quand je trouve de telles opportunités, c'est comme lorsqu'on achète une maison familiale : un lot de vieux cognacs, c'est un patrimoine* ». Les bouteilles sont toutes entourées d'un paillon pour les préserver des chocs et de la lumière, l'évaporation au travers du bouchon a dû embaumer

pendant deux siècles la cave où elles étaient remisées mais au final, quel choc !

Des cognacs saintais de 1820, 1873, 1897

L'autre histoire concerne la ville de Saintes. Au XIX^e siècle, Frédéric Mestreau est un négociant de cognac et homme politique très impliqué dans la vie économique saintongeaise. Il fut préfet, député, sénateur, conseiller municipal à Saintes. Il vend son cognac à la cour du tsar Nicolas II : joli paradoxe quand on est comme lui député républicain ! Son fils Abel est collectionneur d'art populaire et nous connaissons tous la mai-

son familiale devenue le musée Dupuy-Mestreau. Avec la Révolution russe, Frédéric va cesser son activité non sans avoir auparavant mis en bouteille plus de 500 bouteilles de très vieilles eaux-de-vie. La maison Frédéric Mestreau créée en 1808 possède un joli pactole dans son paradis et le moment venu, ces bouteilles seront un viatique pour les moments plus hasardeux. Les Grande Champagne s'accumulent de 1820 à 1897 en passant par 1873, puis sont entreposées dans les caves un peu humides pour cause de proximité du fleuve.

En 1996, l'édifice est cédé à la mairie de Saintes mais les précieuses bouteilles sont emmenées bien loin jusqu'au jour où Guilhem Groperrin en retrouve la trace. « *Je les ai ramenées à Saintes, en quelque sorte, leur terre d'origine mais je ne les vends pas. C'est pour le plaisir de les préserver et de raconter leur histoire* ».

Un cognac de 1820 c'est également une autre aventure de dégustation et une curiosité car bonifié au rhum issu du commerce triangulaire. Son goût est plus charpenté, ses arômes plus lourds mais l'histoire s'impose et à nouveau, c'est un maelström de sensations sans pareilles et aussi une petite leçon de morale à destination de ces viticulteurs d'exception que sont les Saintongeais. D'ailleurs, les cognacs Groperrin ont fait leur cette maxime : « *Sans morale, il n'y a pas d'authentique cognac ni de style, la morale, c'est le goût de ce qui est pur et défie le temps* ».

Didier Catineau

La Cale au 1 rue de Courbiac, mise en hivernage en 2012, va rouvrir ses portes très prochainement. « *C'est un endroit où on peut trouver des alcools rares, d'exception, des cognacs millésimés également. C'est une activité supplémentaire à mon activité principale qui est d'être négociant et éleveur de cognac. Si cela devient rentable, tant mieux mais je souhaite avant tout accueillir les amateurs pour des découvertes où le goût, les saveurs, les arômes seront bien présents et expliqués* ». Un sommelier de haut niveau les y aidera. Et puis, cerise sur le gâteau, en partenariat avec l'office de tourisme de Saintes, la gabare de la ville de Saintes,

navire qui transportait les fûts de cognac notamment, proposera en juillet et août des croisières (chaque mardi à 18 h 45, départ place Bassompierre) sur le thème du fleuve et des eaux-de-vie. À bord, sera évoqué le passé de Saintes avec ses anciennes maisons de cognac. Une escale est prévue à Port-Larousselle avec une visite du chai de vieillissement et la découverte de trois cognacs dans le laboratoire d'assemblage (deux de la marque Mestreau et un millésime Groperrin). Sans excès toutefois, il y a de quoi attraper l'esprit saintongeais en un rien de temps !
La Cale, 1 route de Courbiac, 17100 Saintes (05 46 90 48 16).