

# Instants Cognac

10 recettes, 10 accords

Par Jean-Charles Chapuzet, photographies Richard Sprang

**S**i la légende assimile le ratafia à des accords diplomatiques, le cognac mérite en revanche des accords gastronomiques. C'est le pari que souhaite relever « Terre de vins », partant de formidables recettes élaborées par les plus grands chefs de l'Hexagone. Restait à savoir quelle eau-de-vie charentaise se marierait le mieux avec ces plats. Pour

cela, nous avons échangé avec ces faiseurs de cognacs qui connaissent mieux que personne leurs eaux-de-vie et qui, par expérience, nous délivrent leurs associations favorites. Une affaire de goût, du cocktail au dessert en passant par la mise en bouche, les entrées et les plats, pour une aventure sensorielle unique. à table, desserrez vos ceintures et bon voyage !



INSTANTS COGNAC | LES PLATS



Épaule de cochon  
légumes anciens  
et girolles

Bons Bois  
1979 Groperrin

L'INSTANT DE GUILHEM  
GROSPERRIN,  
DIRECTEUR GÉNÉRAL  
DES COGNACS GROSPERRIN

Ce millésimé qui touche à la Dordogne va très bien s'entendre avec ce plat. Cette eau-de-vie a un nez épicé, puissant et structuré, une bouche saline et rustique mais qui ne manque pas de souplesse ni de gourmandise avec ses notes d'orange confite. La finale est plutôt courte, avec de la fraîcheur. C'est très représentatif des Bons Bois sur sable... Ce Cognac provient de vignes situées à l'extrême sud du département de la Charente, à quelques kilomètres de Ribérac, en Dordogne. Il provient des vignes d'un château du XVIIIe siècle, autrefois une très grande propriété agricole (plus de 500 hectares de terres et de forêt) et qui fut vendue par la famille lors du décès de son dernier propriétaire et exploitant, en 1983. Ce cognac fut distillé à façon par une distillerie de Rouillac, puis transféré à l'Oreco (Organisation économique du cognac) le 27 mars 1980 dans un chai où il resta jusqu'à sa mise en bouteille, dans nos bâtiments à Chermignac. C'est un lot unique !

130 € les 70 cl

