

## Le Cognac, un art de vivre en harmonie avec le fleuve

Héritier du savoir-faire et de la passion du métier, Guilhem Groperrin cultive la tradition et l'histoire de l'appellation «Cognac». La Maison Groperrin est la dernière maison de cognac située à Saintes. Depuis le mois d'août 2012, sur les bords de la Charente, il a ouvert une cave tenue par sa soeur Axelle.

Visiter la cale Groperrin, c'est s'offrir une parenthèse entre histoire, patrimoine et savoir-faire ancestraux.

Guilhem Groperrin se livre à cet exercice, explicitant au passage la philosophie de la maison, notamment en ce qui concerne l'intérêt qu'il porte aux vins naturels et à la viticulture bio. La visite se décline en plusieurs étapes, en commençant par les chais rénovés, puis avec le laboratoire et une dégustation.

### La culture du savoir-faire et de l'excellence

Le cahier des charges de l'AOC Cognac liste les cépages blancs produisant les vins destinés à la distillation des eaux-de-vie ayant droit aux appellations contrôlées. Le Cognac est généralement l'art d'un assemblage d'eaux-de-vie issues de différents terroirs, mais également de différents millésimes. La Maison Groperrin pratique le négoce comme au XIX<sup>e</sup> siècle. Guilhem Groperrin recherche et entretient des relations avec des viticulteurs, auprès d'indivisions de propriétaires retraités ou décédés, des distilleries dans le but d'acheter des eau de vie, des cognacs an-



La cale groperrin est la dernière maison de cognac basée sur Saintes.

©A.L.

ciens, souvent millésimés, avec des caractéristiques particulières. Les anecdotes concernant les histoires de ces produits mériteraient d'y consacrer une anthologie. Concernant les tonneaux, la ville de Cognac recèle des professionnels de la tonnellerie, parmi lesquels un certain nombre de Meilleurs Ouvriers de France.

### Le temps, allié de qualité

Le travail de sélection n'est qu'une partie du métier, puisque c'est dans les chais que ces eaux-de-vie rares vont poursuivre leur lente maturation pendant 10, 15 ou 20 ans et progressivement révéler leur singularité. Pour le vieillissement, Guilhem Groperrin explique qu'il

souhaite conserver les qualités naturelles de ses cognacs et qu'il proscriit l'utilisation des adjuvants tels que sucre, caramel et boisé, autorisés et utilisés par de nombreuses maisons. La dénomination qui est accordée à un cognac dépend du temps de vieillissement en fût de chêne qu'a subi l'eau-de-vie la plus jeune de l'assemblage, compté à partir du 1<sup>er</sup> avril de l'année suivant la vendange. Ainsi, un «Napoléon», «X.O.», «Très Vieux», «Vieille Réserve», «Extra», «Royal», «Hors d'Âge» et tous sigles ou expressions assimilés correspondent à un Compte 6, cognacs dont l'eau-de-vie la plus jeune a subi un vieillissement en fût de chêne d'au moins six ans.

A.L.