

Cognac : notre sélection de 6 bouteilles à découvrir

Publié le 23.10.2017 à 10h28 • Mis à jour le 20.11.2018 à 13h56

Sous l'impulsion de petites marques, le cognac, cette eau-de-vie emblématique des alcools français, retrouve une nouvelle jeunesse. Entre authenticité et branchitude.

PAR MIEUX VIVRE



« Le cognac est désormais présent sur toutes les cartes des bars à cocktails tendance », explique Cyril Camus, dirigeant de la maison éponyme. ©iStockPhoto

C'est une révolution de velours. Historiquement alcool d'export pour les marchés anglo-saxons puis asiatiques depuis le XIXe siècle, le cognac ne s'écoule en France que pour 2 % de la production,

selon le Bureau national interprofessionnel du cognac (Bnic). Soit 3,6 millions de bouteilles sur les quelque 190 millions expédiées en 2016 partout ailleurs dans le monde.

Pénalisée par une image vieillotte de digestif à la papa, cette eau-de-vie de vin commence pourtant à séduire les jeunes générations et se déguste dorénavant différemment. « L'enjeu est de se détacher de la consommation d'après-repas, profondément enracinée dans le patrimoine français, mais de moins en moins en phase avec les goûts des consommateurs qui préfèrent des boissons plus légères et plus rafraîchissantes », décrypte Stéphane Cronier, directeur marketing spiritueux chez Baron Philippe de Rothschild France Distribution.

Pour cela, une seule solution : innover. « Notre marché est condamné à se réinventer », confirme Géraldine Landier, à la tête de la maison familiale Rémi Landier. Ce sont justement ces petits producteurs qui portent le renouveau.

Face aux mastodontes du secteur tels Courvoisier, Hennessy, Martell ou Rémy Martin, ils n'ont pas d'autre choix que de faire valoir leur caractère et leur personnalité. D'abord, en surfant habilement sur la vague hype de la mixologie, ou l'art d'élaborer les cocktails.

A savoir

Les six crus de Cognac sont : Bons Bois, Bois à terroir ou Bois ordinaires, Borderies, Fins Bois, Grande Champagne, Petite Champagne.

Les mentions de vieillissement donnent l'indication de l'âge de l'eau-de-vie la plus jeune qui entre dans la composition d'un assemblage :

XO (Extra Old) : l'eau-de-vie la plus jeune de l'assemblage a au minimum dix ans d'âge.

Napoléon : au minimum six ans d'âge.

VSOP (Very Superior Old Pale) : au minimum quatre ans d'âge.

VS (Very Special) : au minimum deux ans d'âge.

« Le cognac est désormais présent sur toutes les cartes des bars à cocktails tendance », pointe Cyril Camus, dirigeant de la maison éponyme. A New York et à Shanghai, comme à Paris. A tel point que « de nombreuses maisons de cognac développent des eaux-de-vie en VS ou VSOP spécifiquement adaptées au cocktail », ajoute Jean-Bernard de Larquier, président du Bnic. D'autres, à l'instar de Meukow, jouent l'audace avec des liqueurs au cognac à base de vanille ou de café.

Les atouts de l'artisanat et de l'esprit bio

Ensuite, toutes ces maisons mettent en avant l'image d'authenticité et de terroir. L'alambic de cuivre et son fameux bec de cygne, la double distillation, le bon assemblage des vins, le temps long et la température adéquate pour obtenir un cœur de chauffe offrant un parfait équilibre des arômes et de

l'alcool : autant d'éléments qui sont la signature de l'artisan distillateur.

« Pour se distinguer aujourd'hui, les marques se doivent de fournir une expérience gustative nouvelle. Le tout dans un bon rapport qualité-prix », détaille Emilie Pineau, des caves Legrand à Paris. Au savoir-faire local, les petites maisons ajoutent aussi de plus en plus l'ingrédient bio. Même si seule une infime proportion des 75000 hectares de vignes de folle blanche, de colombard et surtout d'ugni blanc sont en conversion.

Mais la tendance est là. Un constat partagé par Didier Rolland, directeur général de Maison Villevert, qui a lancé cette année sa gamme baptisée La Guilde du Cognac : « L'artisanat et l'esprit bio sont de vrais atouts pour un public en quête d'authenticité et qui veut connaître l'origine des produits. »

En parallèle, certains distillateurs comme Delamain, Groperrin ou Hine proposent des crus millésimés. Chose rare dans le cognac tant la législation est contraignante et onéreuse du fait des taxes apposées sur les contrôles. « Mais ce sont précisément ces règles qui, comme en Champagne, garantissent l'authenticité de nos alcools », rappelle avec philosophie Charles Braastad, patron de la maison Delamain.

Notre sélection de cognac de 30 à 460 euros

MEUKOW, PANTHÈRE NOIRE VS

Habillé d'une panthère noire, ce flacon abrite un cognac tout en rondeur et en souplesse. Les premières notes de fruits secs et de bois tendre terminent en bouche sur des pointes d'épices, de réglisse et de noix de muscade.

Meukowcognac.com

Prix : 29,90 €

CAMUS, ILE DE RÉFINE ISLAND

Mûris sous les embruns marins et sur des terres riches en algues, les raisins de l'île de Ré délivrent, après vieillissement dans un chai humide, un cognac aux arômes teintés d'iode et de fraîcheur. Une belle surprise à déguster pure et frappée.

Camus.fr

Prix : 35 €

RÉMI LANDIER, FINS BOIS SPECIAL PALE

Elevé pendant trois ans en fût de chêne, ce jeune cognac n'a reçu aucun ajout de colorant ni de sucre ; ce qui explique sa teinte d'or pâle. Une eau-de-vie embouteillée à 45 %, dont les notes fruitées et florales s'apprécient aussi bien pures qu'en version cocktail.

Cognacremilandier.com

Prix : 43 €

LA GUILDE DU COGNAC, BORDERIES

Une robe brillante, un nez mêlé de violette et de miel, une bouche de caramel et de figues sèches, ce cru des Cherves-Richemont, en Borderies, forme une très jolie base de dégustation. A découvrir en version

Leviathan, un cocktail créé au bar du George V dans les années 1930.

Laguildeducognac.com

Prix : 80 €

GROSPERRIN, COGNAC BOIS ORDINAIRES MILLÉSIMÉ 1989

Elaboré sur les terroirs sablonneux de l'île d'Oléron, ce cognac signé Jean Groperrin profite des embruns de l'océan pour offrir en bouche des notes riches de fruits confits, de noix et de beurre salé. Droit, opulent et racé.

Lagabare.com

P Prix : 130 €

COURVOISIER, XO

Fruit d'un assemblage de 40 eaux-de-vie de cognac âgées de 20 à 35 ans, cet XO est principalement issu des vignes de la Grande Champagne. Il délivre des notes sucrées d'orange confite et de vanille, relevées par une pointe florale d'iris, typique des terroirs de Borderies qui entrent en partie dans la composition de ce cognac.

Courvoisier.com

Prix : 145 €

LHÉRAUD, COGNAC PETITE CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ 1982

Ce vieux millésime issu de la Petite Champagne n'a rien perdu de sa profondeur ni de ses reflets ambrés.

Son nez puissant dévoile des arômes subtils d'épices et de fruits secs qui se traduisent en bouche par une belle persistance, toute en fraîcheur.

Cognac-lheraud.com

Prix : 340 €

DELAMAIN, COGNAC GRANDE CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ 1977

Issu de la vendange 1977, ce cognac offre au nez des notes d'abricot sec, de café rôti et de cacao. Sa bouche fruitée et complexe est portée par de longs arômes de réglisse. Toutes les informations concernant la production figurent sur l'étiquette. Seules 253 bouteilles sont disponibles.

Delamain-cognac.fr

Prix : 460 €