Cognacs millésimés et single cask

Du 7 Janvier 2019 18:45 jusqu'au 7 Janvier 2019 22:00 À ISVV

Les Cognacs Grosperrin

Créée par Jean Grosperrin en 1992, cette Maison familiale est presque exclusivement dédiée à la sélection et à l'élevage de vieux cognacs, avec pour objectif de faire connaître le patrimoine exceptionnel qui dort dans les chais des Charentes.

Jean Grosperrin maîtrise les vieillissements en respectant l'histoire de chaque cognac. Dans ses chais chaque lot devient le témoignage vivant d'une parcelle, d'un terroir, d'une histoire passée, à travers l'instantané d'un millésime ou d'un fût unique, soigneusement sélectionné. Mis en bouteille

sans adjuvant, ses cognacs sont millésimés non assemblés donnant ainsi un reflet juste de l'appellation et des millésimes.

Une philosophie

Jean Grosperrin : « Un patrimoine exceptionnel dormait dans les chais des Charentes. En moyenne les producteurs de cognac gardent en chai leurs eaux de vie une dizaine d'années avant de les vendre. Certains de ces viticulteurs, par tradition et parce qu'ils en ont la possibilité, gardent chaque année une partie de leur récolte qu'ils feront vieillir beaucoup plus longtemps, et qu'ils vendront 20, 30 ou 50 ans plus tard au plus offrant.

J’ai décidé de faire sortir ces produits de l’anonymat, intuitivement persuadé que je ne serais pas le seul à m’émouvoir de la sincérité d’un cognac provenant directement du récoltant avant qu’il ne soit absorbé par des grandes maisons de négoce. C’était également l’envie de bousculer des idées reçues qui présentaient le cognac comme étant nécessairement un produit d’assemblage entre des grands crus (les Champagnes) et des petits crus (les Bois). Je voulais démontrer qu’un lien subtil et bien réel existait entre la qualité du cognac et la qualité de l’homme qui l’avait produit et élevé. »

La dégustation

Guilhem Grosperrin nous présentera les références suivantes à la dégustation :

1993 – Fins Bois – millésimé, certifié

N° 71 – Petite Champagne – single cask

N°67 – Grande Champagne – single cask

N°64 – Borderies – single cask

N°24 – Grande Champagne – single cask

Les fiches des Cognacs proposés en dégustation

1993 Fins Bois 46°4

Ce Cognac millésimé provient d’une petite exploitation d’une quinzaine d’hectares de vignes située en Charente-Maritime à Saint-Simon-de-Pellouaille.
Ce terroir, situé au cœur d’une région agricole, est réputé pour ses exploitations fermières en polyculture. Pelle-ouaille est ainsi la traduction Romane de Pelis Ovis, signifiant « canton fertile en toison », où les brebis sont élevées en abondance. Ce lot a ainsi été acheté il y a quelques années pour notre compte par un petit négociant qui nous l’a revendu aussitôt. Il vieilli depuis lors dans nos chais de Saintes.

▸ Robe vieil or. Au nez, notes de fruits confits, de sous-bois, mais sans l’âcreté de la pourriture. On perçoit le chai humide, lui ayant conféré une belle densité aromatique : prune, miel de châtaigniers, fruits exotiques. La bouche est gourmande, typique d’un Fins Bois. Un très beau Cognac, à la fois complexe et accessible.

N°71 Petite Champagne 48°5

Ce Cognac ancien n'est pas millésimé mais il bénéficie d'une garantie d'âge minimum de 33 ans (il est pourtant plus vieux).
Il provient d'une indivision créée en 1992 à l'occasion du décès de l'épouse du viticulteur, aujourd'hui âgé de 84 ans, qui me l'a vendu. À cette date, les héritiers ont reçu une partie des plus anciens stocks familiaux, inscrits comme compte six dans l'acte notarial, le plus vieux compte suivi par le BNIC à cette époque. Ce lot en faisait partie. Depuis lors, aucun autre lot n'est venu compléter le stock de l'indivision, et les stocks existants ont vieilli paisiblement dans le chai familial situé sur les bords du Né dans la région d'Archiac, un terroir remarquable de la Petite Champagne.

▸ Robe vieil or, reflets ambrés. Au nez, un Cognac complexe et doux, notes de mirabelles mûres, de vieux bois ciré, d'abricots confits. En bouche, Cognac qui confirme sa complexité, gourmand, enveloppant, et pourtant délicat. Un Cognac élégant et raffiné, un bel exemple des « grandes » Petite Champagne.

N°67 Grande Champagne 47°5

Provient d'un viticulteur de la région de Salles-d'Angles, dont le père possédait des stocks importants constitués par lui-même et les générations précédentes.
Les stocks les plus anciens faisaient l'objet d'un litige familial, et il fallut beaucoup de patience au fils pour parvenir à les vendre, et nous pour en devenir propriétaire. Celui-ci est l'un d'entre eux. Il fut stocké de nombreuses années dans un petit foudre de dix hectolitres placé dans un petit chai sur terre battue avant d'intégrer nos chais, où il resta logé en barriques de 350 litres après une légère réduction en février 2016.

▸ Robe très ambrée. Nez dense et complet, épices, rancio, pruneaux, fleurs séchées. Bouche délicate et huileuse, légères notes de sous-bois, de chocolat amer. Beau développement, avec beaucoup d'élégance. La finale est généreuse et riche, bien équilibrée, typique d'une belle Grande Champagne. Un très beau Cognac, aussi exigeant qu'accessible.

N° 64 Borderies

52°1

Ce très vieux Cognac provient d'une indivision qui fut établie au décès du viticulteur il y a plusieurs années.
Sa veuve et ses enfants gèrent l'héritage avec prudence et patience, en souvenir de cet homme. L'un des petits enfants a repris la propriété, devenue depuis une grande exploitation des Borderies. Le stock du grand père est cependant géré à part, et logé dans un chai séparé au centre du village de Burie, situé au cœur des Borderies. C'est par l'intermédiaire d'un courtier assermenté que nous sommes devenus propriétaires de ce lot exceptionnel. Il a depuis son achat vieilli dans notre chai de Saintes, sur les bords de la Charente, et seule une très légère réduction fut réalisée il y a plus de deux ans.

▸ *Robe vieil or, reflets ambrés. Au premier nez, le côté fleuri des Borderies s'exprime nettement, avec ses notes de bonbon à la violette (oui, cela existe !), de fleurs séchées, de roses épicées. Le deuxième nez est plus profond, plus dense, et on distingue un rancio élégant, peu boisé, provoqué par l'oxydation des graisses contenues dans l'alcool, que le temps a rendu nobles. Les épices sont plus franches, boîte à cigares, réglisse, plus « matures ». En bouche, l'attaque est franche, minérale, on est immédiatement saisi par la qualité. Le développement est à la fois puissant et contenu, la texture s'avère huileuse. La longue finale rejoint les arômes perçus au nez. Beaucoup d'élégance, une belle Borderies.*

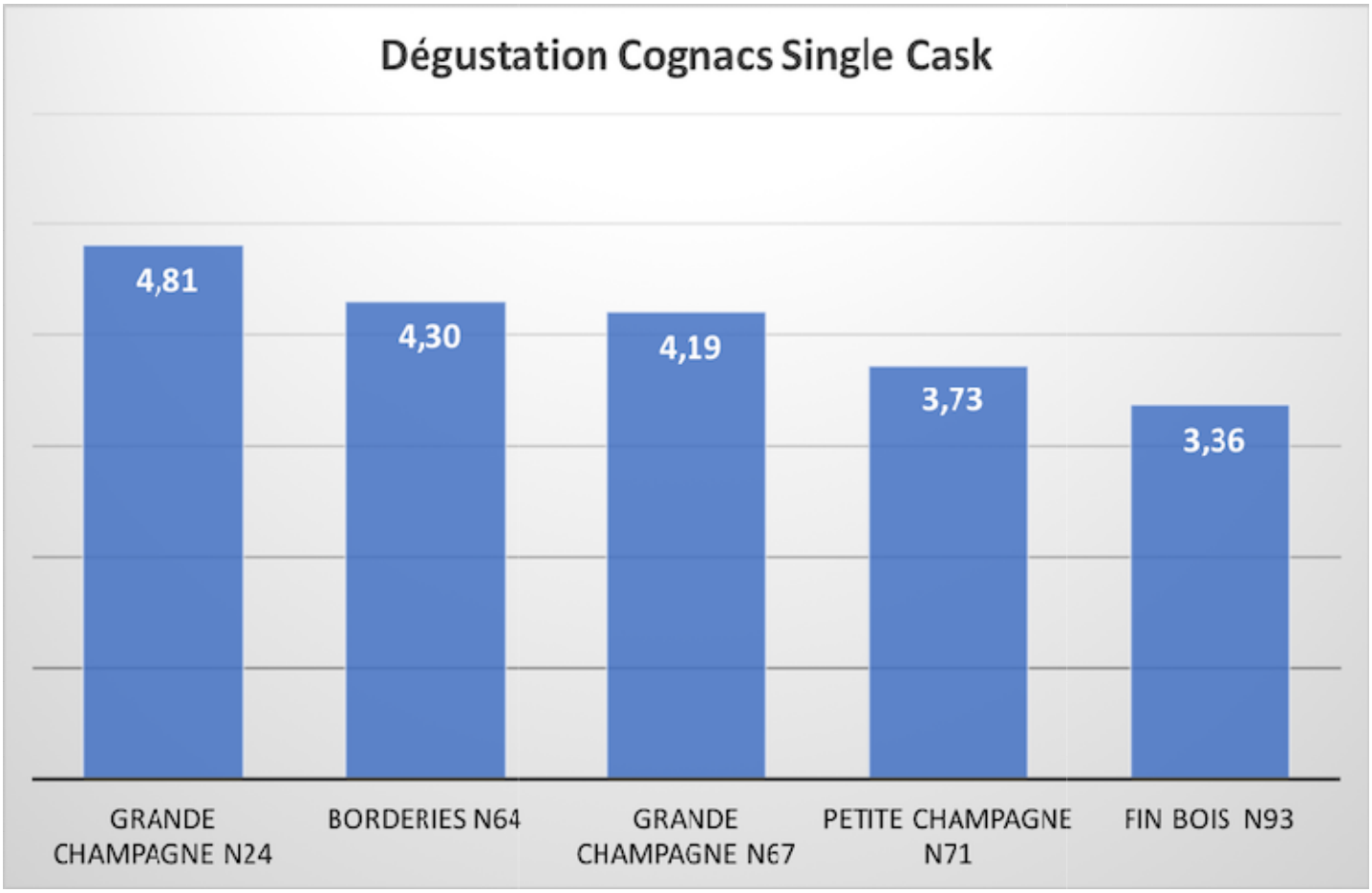
N° 24 « Trésor » Grande Champagne

43°4

C'est la veuve d'un ancien courtier aujourd'hui décédé qui a vendu à Jean ces très vieilles Grande Champagne.
Son mari, qui exerçait encore il y a une trentaine d'années, avait la réputation d'être tenace. De cette manière, il avait acquit des stocks de Cognacs qu'il achetait dans son village et les environs puis qu'il revendait ensuite aux négociants. Sa passion portait sur les Cognacs anciens qu'il accumulait, barrique après barrique, tels des trésors. Il ne permettait même pas à sa femme, institutrice, ni même à ses enfants, jeunes puis devenus adultes, de pénétrer dans ce sanctuaire dont il gardait jalousement la clef. Ce n'est qu'au stade ultime de sa vie, détruit par la maladie, quand son fils dû prendre la situation en main, que ses proches découvrirent ce qu'il avait accumulé depuis tant d'années. Dans un chai qui était autrefois une grange ou il avait fait mettre d'épaisses portes métalliques se trouvaient environ une quinzaine de tonneaux et quelques fûts. Dans ces tonneaux recouverts chacun d'une bâche plastique noir pour limiter la coûteuse « part des anges » se trouvaient des lots de très vieux Cognacs de Grande Champagne. Chaque tonneau portait des inscriptions avec l'origine du produit, la quantité achetée, le degré, le volume et l'année de la récolte. Mais d'archives, aucune ! C'est à partir de ce moment que son épouse a pu profiter du commerce des eaux-de-vie.

▸ *Robe très ambrée. Nez de vieux Madère et de vieux Porto avec des finales de pruneau. Bouche ronde et onctueuse où apparaît un rancio aux notes de cannelle et de cuir. Finale superlative.*

« Très complexe... Vraiment long ».
Andreas Larsson, 2008

Noté ★★★★ par La Revue des Vins de France, 2006.

Les Duadistes ont aimé ...