

SPIRITS

LE MAGAZINE DES **SPRITUEUX FINS** N°7

BOUCHE À OREILLE

Le rêve américain
du Dead Rabbit

VERMOUTH

Le grand retour
via l'Espagne

COGNAC

La part des anges
L'œuvre des hommes

MIXO

Vodka, la mal aimée ?

CAZOTTES

Le distillateur nature

SPÉCIAL CUBA

L'irrésistible ascension de Havana Club

La movida vue par les bars

CŒURS DE FÛTS, LA SIGNATURE DES COGNACS GROSPERRIN



Guilhem Groperrin est un négociant discret. À Saintes, en Charente Maritime, Il mène sa barque à l'écart de Cognac, le centre névralgique de l'appellation. Spécialisé dans la sélection et l'élevage de très vieux cognacs, son travail de réduction sur les eaux-de-vie est remarquable, particulièrement illustré par les cognacs Cœurs de fûts, une exclusivité maison.

Depuis dix ans, Guilhem Groperrin a repris l'entreprise familiale créée par son père courtier en 1992.

Il n'a de cesse, comme son père avant lui, de mettre en valeur les terroirs et les hommes bousculant en passant les idées reçues qui présentent le cognac comme nécessairement un produit d'assemblage entre les crus et les milésimes. Ce négociant-éleveur en quête de différenciation, écoule quelque 30 000 bouteilles par an sur un marché qu'il décrit lui-même comme "une niche dans la niche". Un confetti au milieu des 163 millions de bouteilles de cognac vendues dans le monde chaque année. Il déniche chez les producteurs des petits lots d'eaux-de-vie rares, souvent oubliés au fond des chais, qu'il élève ensuite à sa façon.

«En tant que négociant-éleveur, j'avais au départ le choix d'embouteiller nos cognacs au degré "traditionnel" (TAV entre 40 et 43%, ndlr) et au degré "naturel" (60% au moins pour des cognacs de plus de 30 ans, ndlr)», raconte Guilhem Groperrin. Deux solutions que cet amoureux du cognac ne trouve pas vraiment satisfaisantes. «Les eaux-de-vie brutes de fûts doivent être absolument exceptionnelles et posséder un équilibre remarquable pour être embouteillées autour de 60%», argumente Guil-

hem Groperrin citant en exemple ce cognac de Petite Champagne 1973 qu'il commercialise à 61,6%. «Ces trésors ne se rencontrent pas souvent et il faut bien reconnaître que très peu de gens sont capables de les apprécier.» Quant au degré commercial, communément usité par les producteurs et les négociants, notre puriste le considère trop réducteur lorsque les cognacs ne sont pas réellement très vieux.

C'est en observant le stockage des vieilles eaux-de-vie dans les tonneaux de 5 000 litres que Guilhem Groperrin fait un constat étonnant. «J'ai remarqué que le vieillissement se faisait par strates. Le cognac en haut du tonneau n'est pas au même degré qu'en bas. Je recevais ainsi des lots de cognacs sensiblement différents de l'échantillon prélevé.» Guilhem Groperrin comprend alors que la réponse est au cœur du tonneau, là où l'eau-de-vie trouve, à la fois seule et contrainte par les lois de la gravité et des corps gras, son équilibre. Comment partager cette découverte avec les amateurs de cognac? Guilhem Groperrin lance en 2005 une nouvelle

catégorie qu'il baptise les Cœurs de fûts. Une gamme comprenant des cognacs réduits à leur degré d'équilibre, lequel se situe le plus souvent entre 46 et 55%. Les eaux-de-vie sont donc réduites en plusieurs fois et sur plusieurs années, à leur "degré objectif". Une notion méconnue, déterminée avant la première réduction grâce à une dégustation, éventuellement complétée d'une analyse. «Le travail de réduction n'en est pas moins un travail de précision car même une réduction à 48% demande du temps lorsque l'eau-de-vie fait initialement 60%», précise Guilhem Groperrin. Entre chaque réduction visant à atteindre le "degré objectif", les eaux-de-vie sont brassées avant leur retour dans leur fût d'origine. Leur potentiel de vieillissement en est ainsi augmenté.

Il faut entre trois et cinq ans pour atteindre un "degré objectif" proche de 48%. Les eaux-de-vie poursuivent ensuite leur vieillissement à ce degré d'équilibre, sans intervention, pendant plusieurs années jusqu'à la mise en bouteilles réalisée selon le principe des single casks. ●

Entre chaque réduction visant à atteindre le "degré objectif", les eaux-de-vie sont brassées avant leur retour dans leur fût d'origine.