

Cigare Armagnac vs cognac

DEUX TITANS FACE AUX CIGARES

Par David Droulez



Flor de Copan
Titan

Fumer nuit gravement à votre santé et à celle de votre entourage.



Tatuaje Tattoo
Adivino by Pete
Johnson

Cognac vs armagnac. Opposition ancestrale entre deux des plus grandes eaux-de-vie françaises de tradition, si proches et si éloignées à la fois. Un match arbitré par David Droulez.

Des points communs, elles en ont pourtant, comme la distillation du raisin (dont notamment l'ugni blanc, le colombar et la folle blanche qu'on peut retrouver chez les deux), le vieillissement en fût de chêne français (limousin entre autres), ou leur appartenance au grand Sud-Ouest. Mais ces trompeuses apparences déguisent à peine une réalité toute autre, empreinte de différences marquées et affirmées, alimentant deux styles propres, et une rivalité historique perdurant au fil des siècles. Les différences passent aussi bien par le terroir que par les méthodes de distillation, les assemblages ou l'utilisation de millésimes. L'un véhicule tantôt une image de luxe à la française à travers le monde, d'un spiritueux fashion très prisé de la jet-set, tandis que l'autre reste souvent cantonné à un public d'amateurs avertis. Mais s'il devait leur rester un seul point commun fondamental, ce serait bien leur propension à accompagner à merveille les meilleurs cigares et à

sublimer leurs arômes. Les aficionados et épicuriens français, mais aussi ceux de tous pays, aiment terminer un beau repas avec une de ces deux eaux-de-vie servies en digestif, accompagnées d'un cigare. Le mariage entre ces deux produits est souvent naturel de par la proximité des notes perçues, mais aussi parfois par le contraste et la complémentarité. Petit tour d'horizon à travers quelques alliances fonctionnant particulièrement bien, un cognac et un armagnac ayant été sélectionnés pour chaque vitole.

Flor de Copan Titan (152 mm x 60 de cepo) & bas-armagnac Laballe 1991 (46,3%) ou cognac Camus Ile de Ré Double Matured (40%)

Nouveauté chez Flor de Copan, ce Titan porte visuellement bien son nom avec son impressionnant cepo de 60 et son allure majestueuse. À cru, il se révèle intéressant sur des notes toastées. L'entame est douce avec une légère acidité. Pas d'amertume mais une jolie

acidité. Puis viennent progressivement des notes boisées et subtiles. Le brioché et le crémeux dominent au final. Cigare simple, équilibré et léger avec une bonne mâche. Une jolie bête bien réalisée et plaisante, parfait le matin ou en début d'après-midi.

Le bas-armagnac Laballe est puissant, avec de l'ampleur et une belle finale salée amenant de la sapidité. Armagnac de terroir qui prend bien la bouche, on n'est pas dans la complaisance. Il apporte franchement du caractère au cigare, l'amertume des deux sur la finale est très intéressante. On n'est pas sur un accord total mais l'armagnac apporte énormément à ce cigare.

Le cognac de Camus est plutôt sur le fruité avec une finale salée également, bien équilibrée dans un registre doux avec de l'agrumes et de l'ananas, un peu huileux sur les lèvres. Le côté salé et fruité de l'eau-de-vie est mis en exergue par le cigare. Les deux sont vraiment complémentaires. Très bel accord.

Cigare Armagnac vs cognac



Robusto Eiroa Classic by Christian Eiroa

Tatuaje Tattoo Adivino by Pete Johnson (Gordo 140 mm x 58 de cepo) & cognac Hardy XO Fine Champagne 40% ou bas-armagnac Delord 25 ans 40%

Cigare fraîchement arrivé en France grâce au dynamisme de Sandro Stroili (Eurotab), cette ligne nicaraguayenne connaît un grand succès aux États-Unis depuis 2011 grâce à la qualité de ses assemblages entre cape Équateur et tripe du Nicaragua. À cru, il s'avère doucement cacaoté dans un registre léger. Entame un poil acre, assez boisée sur une fumée de petit bois. Le piquant s'estompe très vite et le cigare entre assez vite sur une certaine linéarité. Malgré son apparence, on est sur un cigare très doux sur les deux premiers tiers, faisant beaucoup de fumée à cause du cepo. Le dernier tiers est véritablement surprenant et agréable révélant une puissance rassasiante et une très belle amertume, rare sur le terroir nicaraguayen.

Le cognac Hardy XO la joue tout en douceur avec une structure boisée, un parfum relativement sucré, avec des notes de bonbon berlingot et de banane mure. L'accord est particulièrement intéressant sur la première partie du cigare car la finale très longue du spiritueux permet de redonner du peps et de l'intérêt au cigare.

Le bas-armagnac Delord est plus fondu : il incite à une certaine lenteur de dégustation. Il se révèle fin, rond, dans toute la splendeur de son âge. Il offre un joli sillon, avec une légère caramélisation : c'est un armagnac complet. La douceur de l'alcool se marie à la perfection avec toute la fin du cigare et son amertume.

Robusto Eiroa Classic by Christian Eiroa (127 mm x 50 de cepo) & cognac Rémi Landier Special Pale (45%) ou armagnac Ténarèze L'Encantada Domaine Le Parre 1990 (47,3%)

Encore un nouvel arrivé sur le marché français, en provenance du Honduras cette fois-ci. Nous sommes en présence d'un très joli puro à la cape claire, bien roulé. À cru, légère amertume. L'entame est boisée avec l'amertume de plus en plus présente. Léger piquant en bouche mais il s'arrondit très vite sur des notes végétales. Du cuir, du boisé et une très belle finale qui pourrait faire penser à un Cubain avec une vraie puissance. Des notes également de mine de crayon, de cèdre et de pin. Cigare facile à fumer, très agréable. Il lui faut de préférence une eaux-de-vie un peu vive et jeune.

Ce cognac Rémi Landier *Special Pale* nous propose une entame amère sur des notes toastées et d'amande. Cognac très atypique avec beaucoup de pureté et de longueur. Rappelle des folles blanches très jeunes en armagnac avec un côté acidulé/fruity. L'accord apporte de la vivacité à la finale capiteuse du cigare. Mariage vif, complexe, très plaisant, révélant également des notes de pomme, de poire et d'abricot sur le cognac.

Cet armagnac L'Encantada 1990 est fruité : il va chercher des notes d'encens capiteuses et de myrrhe. Belle longueur en bouche, équilibre sympa entre l'acidité et le sucre, bon vieillissement. Ses notes de fruits s'allient divinement bien sur les notes de cuir et de bois du cigare. Un bouquet et un ensemble complexes.



Punch Série d'Oro n°2 Edicion Limitada 2013 (140 mm x 52 de cepo) & armagnac château de Léberon 1993 brut de fût (46,1%) ou cognac Groperrin Petite Champagne 1969 (51,3%)

Une des belles surprises de l'année dernière parmi les éditions limitées d'Habanos, ce Punch développe à cru des notes végétales, du cuir et de l'herbe sèche. Le tirage en bouche est très prometteur. Sur le foin, nuances herbacées qui deviennent plus boisées. Arômes toastés, très belle progression. Des épices sur l'entame. Très légère amertume en fin de bouche. Beaucoup d'arômes de café et de chocolat viennent ensuite sur le deuxième tiers. L'armagnac château de Léberon 1993 nous propose un joli nez fruité, avec



Punch Série d'Oro n°2 Edición Limitada 2013



des notes d'agrumes et un peu de vanille. Bel équilibre, tendu, acide, vif en bouche, très typé armagnac et très terroir. Avec le Punch, l'alcool donne une allonge au cigare qui en retour bonifie le spiritueux. Un vrai bon mariage sous le signe de l'écorce de l'orange amère et des notes torréfiées.

Cette superbe Petite Champagne de Groperrin développe un nez fruité, rappelant les fruits mûrs et le pruneau, avec quelques notes iodées très agréables. À la fois très puissant et très frais en bouche, sa longueur interminable fait des merveilles et s'accorde parfaitement avec la finale chocolatée et torréfiée du cigare. Un plaisir idéal de fin de diner.

H Upmann Connoisseur N°1
(127mm x 48 de cepo) & armagnac domaine d'Aurensan 20 ans (43,6%) ou cognac A. De Fussigny Fine Champagne XO (40%)

Cet Hermoso n°4 est un grand classique d'Habanos, très prisé des amateurs les plus avertis et très représentatif de la magnifique gamme H. Upmann. À cru, de jolies notes de chocolat au lait. Notre exemplaire connaît une entame un peu difficile, ce cigare est encore visiblement très jeune. Acidité très présente d'entrée. Puis ce Cubain s'ouvre enfin pleinement dégageant de beaux arômes de cuir sur la fin.

Cet armagnac domaine d'Aurensan 20 ans fait presque penser à un vieux rhum agricole. L'accord avec le Upmann est très facile et très plaisant révélant des notes d'abricot gourmandes à souhait. Le cognac A de Fussigny est un cognac très classique, superbe, fruité, avec un poil de sucre, doux, pas agressif. Il se marie parfaitement sur les arômes de chocolat et de cuir du cigare, développant des notes de chocolat à l'orange amère et de zestes d'agrumes. Un accord du type 1+1=3.

Remerciements à Marc Copti, François Rougane de Chanteloup et Sébastien Chelin pour leur participation à cette dégustation.



H Upmann Connoisseur N°1

