

L'EXPRESS

Stiles

Rencontre
Anna Mouglalis
« Chanel était punk »

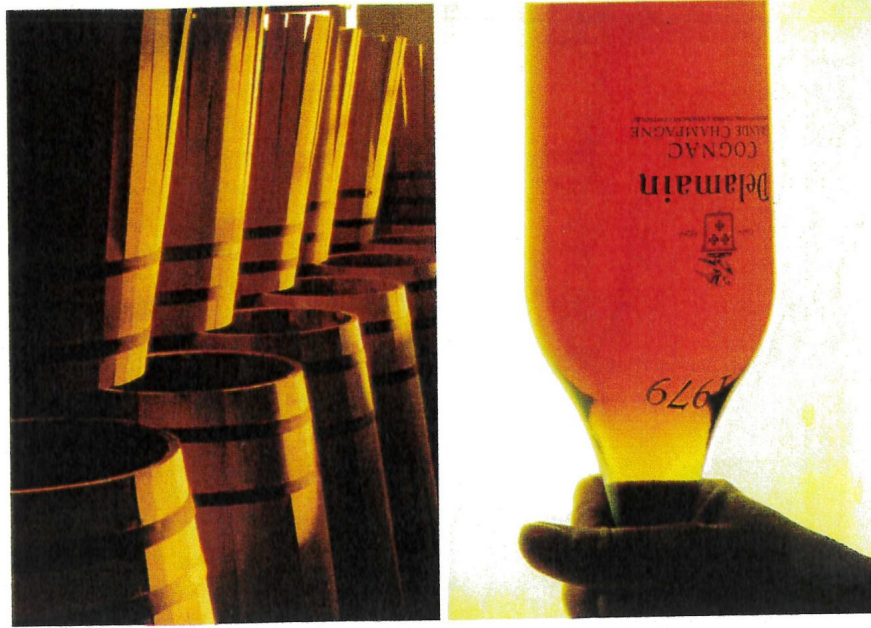
Mode
Pour un soir
seulement

Beauté
Quoi de neuf?
Le rouge!

Spécial
cadeaux
« dernière minute »

Saveurs
Cognacs et
whiskys
millésimés

Voyages
Nos 10 palaces
à prix doux



Cognacs et whiskys millésimés

La fine fleur des eaux-de-vie françaises et écossaises n'affiche que rarement ses millésimes sur l'étiquette. Produits en petite quantité, ces alcools sont en effet extrêmement contraignants à fabriquer. De pures raretés.

L'ABUS D'ALCCOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le cognac fête ses 100 ans. Ou, plus exactement, il y a tout juste cent ans que sa zone de production a été délimitée, le 1^{er} mai 1909. Presque 93 000 hectares, dont l'épicentre est la ville qui donne son nom à l'appellation. Cette vaste région produit environ 160 millions de bouteilles chaque année, mais ce fleuve ambré est empli de nuances. Terroirs plus ou moins réputés (de la Grande Champagne aux Bois ordinaires), vieillissement plus ou moins long (de l'*extra old* au trois étoiles) : au final, la palette des goûts (et des prix !) est énorme. Le « nec plus rare » ? Le cognac millésimé. S'il existe depuis longtemps, ce produit d'exception n'a pas toujours eu la vie facile. Faute de pouvoir contrôler avec certitude ces millésimes victimes de fraudes, l'interprofession cognaçaise avait même pris la décision, en 1962, d'en interdire la commercialisation. Certains producteurs souhaitèrent toutefois garder, les années où ils les jugeaient particulièrement bons, quelques-uns de leurs fûts fermés et intacts, « au cas où ». Bien leur en prit. En 1989, en effet, le BNIC (Bureau national interprofessionnel du cognac) autorisa à nouveau la vente de ces très rares eaux-de-vie millésimées. A condition de pouvoir en prouver l'âge exact. D'ailleurs, la législation est désormais draconienne : chaque tonneau doit être scellé et répertorié en présence d'un représentant assermenté. Idem quand il s'agit d'en mettre le contenu en bouteilles. « Nous avions pris soin de consacrer un chai à ces fûts précieux, raconte Charles Braastad, directeur de la maison Delamain. Comme nous avons depuis toujours une tenue irréprochable de nos ●●●



Le vieillissement du cognac n'est pas sans risques. Les millésimes anciens doivent garder le bon équilibre entre fraîcheur, vivacité et tanins du bois.



“L'intérêt d'un millésimé est de montrer que ce sont des cognacs témoins de terroirs divers, d'un instant unique.”

Cognacs et whiskys millésimés

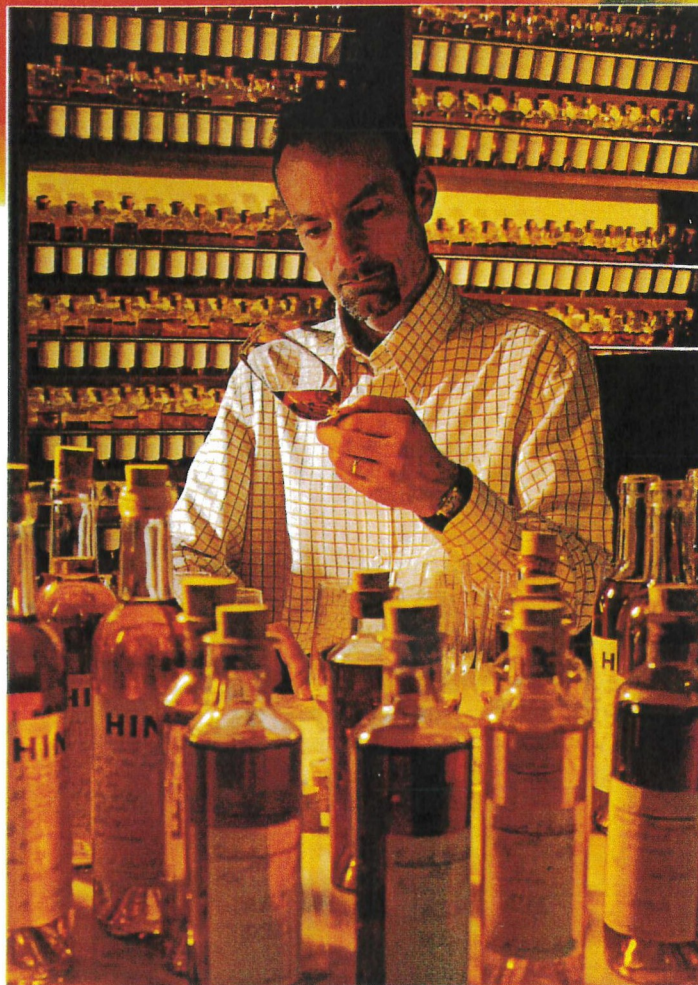
●●● stocks et que, de plus, nous avons soumis des échantillons de chaque millésime ancien à une analyse au carbone 14 [un procédé que l'on utilise aussi en muséologie, afin de déterminer l'âge des toiles], nous avons pu en certifier la date à 100 %. » Après avoir proposé un millésime issu de la vendange de 1960 en Grande Champagne, c'est un 1979, ayant passé trente ans en tonneau, qui est aujourd'hui à la vente. 650 bouteilles seulement sont disponibles, soit le contenu de deux fûts, et ce nectar (250 €), encore vif en bouche et fruité sur le final, possède au nez d'incroyables arômes de sous-bois. Chez les grands éleveurs de cognac, c'est souvent ce terroir prestigieux, celui de Grande Champagne, qui est millésimé. Pour Hine, fournisseur officiel de la reine d'Angleterre, le maître de chai a choisi une vendange de 1957 de cette provenance (443 €), très florale et fruitée ; idem à la maison Prince de Polignac, où Christian Guérin propose un millésime 1975 issu de Grande Champagne, suave et fondu, au nez de jasmin et de roses séchées (237 €) ; itou chez Frapin, qui met en vente un millésime 1986 Grande Champagne Château de Fontpinot (65 €) ayant passé vingt ans sous bois et développant de beaux arômes de fruits à confiture : pomme, figue et coings.

Un cognac d'avant la Révolution française

Pour Guilhem Gersperrin, jeune courtier collectionneur de 30 ans spécialisé dans la vente de cognacs millésimés, se restreindre à la seule Grande Champagne pour les nobles eaux-de-vie est une hérésie. « L'intérêt d'un millésimé est, au contraire, de montrer que ce sont des cognacs témoins de terroirs divers. Ce sont aussi les traces d'une année, d'un instant unique, et non pas le classique assemblage qui cherche à obtenir un goût standard. » Dans son riche catalogue, nous avons ainsi repéré un millésime 1775, en Fins Bois, venu d'un petit viticulteur. Distillé très fin, très tendu, ce cognac est beaucoup moins enveloppant



Ci-dessus, Eric Forget, maître de chai de la maison Hine, en pleine dégustation. Ci-dessous, quelques millésimes du courtier collectionneur Gersperrin.



que d'autres millésimes de cette année exceptionnellement chaude. Vendu 110 €, brut de fût (c'est-à-dire non réduit avec de l'eau distillée), il est également ultrapuissant, puisqu'il titre presque 60 degrés ! Signalons aussi, parmi les 30 millésimes de la maison, un cognac 1991 vendangé en Bois ordinaires, sur l'île d'Oléron, plus petit vignoble de l'appellation. Rustique et iodé, avec une pointe d'épices, cet alcool abordable (60 €), lui aussi brut de fût, est une belle initiation aux plaisirs des millésimés. « Même si l'ADN du cognac réside précisément dans l'art de l'assemblage de différentes années, le travail de millésime sur des eaux-de-vie exceptionnelles, vendangées et distillées à une date précise, est bien sûr une démarche très pure et qui peut souligner des personnalités affirmées », explique Jérôme Durand, directeur marketing du BNIC. D'ailleurs, lui-même n'a-t-il pas caressé l'idée de s'offrir l'une des trois bouteilles de cognac millésime 1788 que mettait en vente aux enchères le 7 décembre le restaurant parisien la Tour d'argent ? « Embouteillé avant la Révolution ! Rien que l'idée fait rêver », glisse-t-il, songeur... ●●●