

Sur les routes

Soleils d'hiver

par Hélène Piot

Pour que « Noël » ne rime pas avec
« On se gèle », petite sélection de
douceurs liquides à glisser sous le sapin...



L'été est une saison facile. Il fait beau et chaud, les journées sont longues, les vacances paresseuses. On boit des choses fraîches, on met des glaçons, on est bien. L'hiver, il faut aller chercher le soleil là où il se trouve. Dans la promesse fruitée d'un calvados qui évoque les pommiers en fleurs. Dans la robe ambrée d'un cognac, d'un armagnac ou d'un whisky d'anthologie. Dans un rhum aux parfums d'îles et de bout du monde.

Le voyage immobile pourrait commencer en Normandie. Direction Deauville-Trouville, mais loin des planches et du tumulte des casinos. Une vingtaine de kilomètres plus au sud, dans la quiétude vallonnée du Breuil en Auge. Un verre de calvados 15 ans d'âge du Château du Breuil en main, on imagine les colombages, les fruits ronds et parfumés, les vergers à perte de vue. 42 hectares de pommes : la fréquin rouge, la douce coëtlogné, la petit jaune, la pigeonnet, la kermorien... À eux seuls, les noms font rêver. D'octobre à novembre, la cueillette va bon train, les pressoirs embaument, les alambics s'échauffent. Ceux du Pays d'Auge sont les seuls de toute l'appellation calvados à fonctionner « en double repasse », ou double distillation, comme à Cognac.



Au premier nez, la pomme, fraîche et intense, s'impose comme une joyeuse évidence. La bouche salive déjà, s'imaginant croquer dans la chair ferme et tendre, découvrir le jus acidulé et le crissement de la pulpe sous la dent. Une promesse vite confirmée par la dégustation, qui confirme l'incroyable fraîcheur. Tiens, par comparaison, il fait déjà moins froid au-dehors...

Continuons donc le voyage plein sud. Arrivés dans la région de Cognac, un instant d'hésitation et puis... hop, l'île d'Oléron ! En 1991, il y faisait également très froid. Le rendement des vignes s'écroula de 76 % par rapport à l'année précédente, pléthorique il est vrai. Résultat : les vins dépourvus de sucre présentèrent un taux d'alcool au ras des ceps, et une acidité de cathédrale. Ajoutez à cela une salinité marquée : vous obtenez des vins épouvantables et des cognacs d'anthologie. Comme ce cognac Bois ordinaires 1991 de Jean Grosperin, au nez d'amandes, qui évolue vers le varech à l'aération. L'iode évoque les meilleurs whiskies du Speyside, mais les parfums de raisins frais ramènent vite le dégustateur en Charentes. La rusticité le dispute à la finesse. Les 56,6° d'alcool sont balayés par les vents d'Ouest. Rien d'étonnant à ces notes maritimes : les algues servirent longtemps de compost, d'engrais et d'insecticide naturel au pied des vignes de l'île d'Oléron. Mise en bouteille par Guilhem Grosperin depuis moins d'un an (janvier 2010), sans colorant ni sucre comme





En Écosse, Islay nous attend. Encore une île. 620 kilomètres carrés, 3000 habitants et... huit distilleries. Sur la côte sud, Ardbeg a pour voisins Lagavulin ou Laphroaig... On a connu pires fréquentations. Mais c'est bien ce

single malt qui vient de remporter

le titre de « meilleur whisky au monde » dans la *Bible du whisky* de Jim Murray. Et pour la troisième fois consécutive, s'il vous plaît ! Tourbée comme rarement, la cuvée Ultime Ten est décrite par sa distillatrice, Rachel Barrie, comme « *La Bête, quand Glenmorangie* (une autre de ses créations, dans les Highlands cette fois) *serait la Belle* ». Est-ce pour cette raison qu'il a fallu l'enchaîner (la bouteille, pas la distillatrice) ? L'abord du coffret, sanglé de métal, presque entravé, est effectivement agressif. Mais la panthère se fait féline en bouche, voire câline, sans jamais perdre de sa puissance. Agrumes, réglisse, café, et surtout ces entêtantes mais subtiles notes fumées qui signent son origine... Un vrai dépaysement, bien au-delà du discutable aspect marketing.

Reste à aborder des rivages plus éléments. Une envie de palmiers, de sables fins... de rhum, donc. En Martinique, seule île à posséder une appellation d'origine contrôlée en la matière, Trois Rivières est une institution. L'artiste Julien Malland l'a bien compris. « Globe-painter » (prix spécial du jury au festival du carnet de voyage de Clermont-Ferrand en 2007), ce Parisien s'est pris à rêver devant son ti-punch. Ces notes de canne à sucre, cette suavité, la brutalité de l'alcool domptée par le soleil lui ont inspiré une série de dessins bleus et verts, un écran à rhum blanc en préambule aux eaux-de-vie ambrées que nous goûterons une autre fois. Quand la morsure de l'hiver se fera encore plus violente. Pour le moment, verre en main, l'atterrissage se passe en douceur. Bientôt l'été ? Pourquoi faire ? •

tous les cognacs de la maison, cette eau-de-vie porte ses deux décennies avec panache. Et dire qu'il se trouve de soi-disant amateurs de cognacs pour professer que les bois ordinaires, comme les fins bois et les bons bois, ne valent pas les grandes champagnes, petites champagnes et borderies ! On ne saurait trop leur conseiller la collection Groperrin : une balade dans ces bois-là, même en plein hiver, vous réchauffe le cœur plus sûrement que bien des grands crus.

Ainsi requinqués, l'exploration peut se poursuivre vers le Gers. À Vic-Férenzac, Philippe Gélas aussi fait mentir les je-sais-tout. Ceux qui prétendent que le bas-armagnac est forcément rustique, ou viril, un truc d'hommes en soirée pendant que les femmes font la vaisselle. Attention, le Decanter 12 ans d'âge risque de leur donner un choc. D'emblée, la modernité de la bouteille annonce la couleur. La robe luscive et brillante, le moelleux délicat, les saveurs de pruneaux et l'infinie longueur font le reste : oui, on est en Armagnac. Non, ce n'est pas synonyme de « gros qui arrache ». « *Je l'ai imaginé pour attirer les consommateurs de la journée* », assume Philippe Gélas, qui conseille de l'apprécier à table, avec un foie gras de canard poêlé. Peu marquée par le bois, la cuvée contraste avec les autres belles eaux-de-vie millésimées ou monocépées qui ont fait la réputation de la maison. Elle constitue une magnifique porte d'entrée dans le monde des alcools. Munis de ce viatique, à nous la découverte !

En pratique

**Calvados
Château du Breuil**

15 ans d'âge
www.chateau-breuil.com
43 euros.

**Cognac
Jean Groperrin**

Bois ordinaires de l'île d'Oléron 1991
www.lagabare.com
59 euros

**Bas-Armagnac
Philippe Gélas**

Decanter 12 ans
www.gelas.fr
35 euros

Whisky Ardbeg

Ultime Ten
50 euros

**Rhum
Trois Rivières**

Carnet de voyage (série limitée en vente exclusivement chez Lavinia Paris)
www.lavinia.fr
35 euros