

LA REVUE DU

vin

DE FRANCE

larvf.com

**MASTERS
OF WINE**

**LES NOUVEAUX
SEIGNEURS
DU VIN**

DOMMARD

**deux visions
des Rugiens**

VALAIS SUISSE

**des vins originaux
au cœur de l'Europe**

Saint-Émilion

Notre palmarès des

62 Grands crus classés

À L'AVEUGLE

**Que vaut
le label**

"Vin de France" ?

**LAURENT-
PERRIER**

**Un grand de
Champagne
retrouve
des couleurs**



M 08279 - 629 - F: 6,95 € - RD



DIX TRÉSORS DU COGNAC DÉNICHÉS DANS LES BORDERIES

Chéri par les dégustateurs les plus aguerris, véritable pépite du cognac, ce cru se distingue par son originalité et la diversité des profils de ses micro-terroirs.

Par Cyril Mald et Alexandre Vingtier

Réparti sur huit communes aux portes de Cognac, le cru des Borderies forme un plateau planté de 4 000 hectares de vignes, soit environ 5 % du vignoble charentais. Son sol silico-argileux reposant sur un fond crayeux est probablement à l'origine de son caractère si singulier exprimant les fleurs (violette, iris) ainsi que des notes terreuses agrémentées de noisette et d'agrumes. Un style diamétralement opposé aux autres terroirs calcaires que sont les Grande et Petite Champagnes et une partie des Fins Bois.

Sur les 200 viticulteurs qui y sont installés, la majorité livre l'intégralité de sa production aux grandes maisons de négoce. Ils ne sont qu'une vingtaine à mettre en bouteilles leur cognac. Ce qui explique que les vieilles Borderies se raréfient. Conférant un charme inimitable aux assemblages, les cognacs Borderies sont devenus indispensables aux maîtres de chai des grandes maisons, tout en étant plébiscités en monocru par les amateurs qui s'extasient à la découverte d'une nouvelle cuvée d'un viticulteur, d'un vieux millésime d'un négociant ou d'une série limitée d'une grande maison.

Ces flacons sont disponibles auprès des producteurs et de boutiques spécialisées comme La Cognathèque ou le site cognac-expert.com.



1 GOSPERRIN BORDERIES N° 48 Saint-Sulpice-de-Cognac, 46,8 %

Aux antipodes des productions récentes, cette eau-de-vie ancienne est ranciote à souhait mais toujours vivante, dynamique avec une matière ultra-riche, grasse en bouche, démonstration implacable de la capacité au vieillissement prolongé des meilleures Borderies, même si le traditionnel caractère floral est ici relégué au second plan. On y trouve d'abord du fruit de la passion, de la racine d'iris et du bourgeon de sapin, du melon galia et de l'ananas, de la sauge et du cèdre, de la mandarine et du raisin, des impressions de cidre fermier, de la cardamome et de l'estragon, de la réglisse et de la gentiane, du bouton de rose et de la menthe, alors que des notes terreuses et minérales soutiennent le tout. Une véritable *Sagrada Familia* à la charentaise !
320 € les 70 cl



2 BACHE GABRIELEN BORDERIES VINTAGE 1971 Chérac, 40 %

Seul cognac de cru chez ce négociant, ce millésime 1971 démontre que ce millésime méconnu a pu se montrer aussi grandiose en Borderies que chez ses voisins des Fins Bois. Cette eau-de-vie du domaine de Michel Guibert est d'une rare élégance au nez. La vanille se combine parfaitement au chèvrefeuille et à la fleur de vigne, au fruit de la passion et à la pêche, et d'une extrême finesse en bouche où mandarine, lait de coco, gingembre, muscade et cacao se succèdent pour finir en apothéose tropicale.
99 € les 35 cl

3 VEUVE BARON & FILS Hors d'Âge, Cherves-Richemont, 40 %

Si les Baron possèdent l'un des plus grands domaines des Borderies, à la sortie de Cognac, ils sont paradoxalement méconnus en dehors d'un cercle restreint d'initiés. Pourtant, leur gamme est l'une des plus impressionnantes de ce cru, avec des stocks d'eau-de-vie sur plusieurs générations distillées avec lies. Ce Hors d'Âge d'une quarantaine d'années a de la sève, s'ouvre sur un rancio presque giboyeux, terreux et confituré, sur la prune et les agrumes, la noix et l'amande, la cannelle et le poivre, la violette et le raisin, tirant parfois sur le calvados. Leur Napoléon d'une vingtaine d'années est également sublime.
103,90 € les 70 cl au domaine

