



# Les Passionnés du Malt

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

*Respectez les règles de la dégustation : **GOUTER et RECRACHER***

## Soirée spéciale: Cognac Grosperin

Après être venu nous présenter avec Antonia Bruce la gamme ADELPHI qu'il distribue en France, Guilhem Grosperin est revenu nous présenter cette fois ses cognacs dont il est (et dont a été au tout début son père Jean) le sélectionneur et l'éleveur, et dont il peut être vraiment très très fier.

Pour découvrir son métier et sa spécialité, je vous conseille de parcourir [son site](#).

Nous avons axé la soirée sur 9 cognacs représentatifs de tous les terroirs d'AOC cognac, dégustés par lots de 3, d'abord natures, puis en accompagnements de mets pour stimuler notre imagination et essayer des accords souvent surprenants. Nous détaillerons par la suite tous les cognacs et les alliances les plus intéressantes observées.

Comme il se doit et comme nous en avons l'habitude, voici un petit reportage photo, qui comme vous le verrez c'est déroulé en comité restreint, mais très avide de connaître.. En tout cas pour ma part, n'y connaissant vraiment rien.



Un petit tour des forces en présences donc avec une touche féminine en la présence de l'épouse de Guilhem. Vous l'aurez deviné, c'est celui qui parle, donc celui que nous écoutons ;-)



Le père Noel est venu assez tôt cette année avec de bien belle chose, de biens beaux nectars dirons nous. Un peu comme à la manière de whisky, il s'agit d'un embouteillage au fût par fût avec s'il y a réduction, réduction très lente au fil des années.. Mais beaucoup sont en brut de fût ou coeur de fût. Comme indiqué plus haut n'hésitez pas à visiter le site dédié à ces cognacs.



**Cognac de Collection**  
**JEAN GROSPERRIN**  
 COURTIER-COLLECTIONNEUR  
 LA GARAGE S.A.  
 17480 CHERMIGNAC  
 PRODUCE OF FRANCE

*Le cognac de Petite Champagne provient d'un assemblage de deux cognacs du même cru et de la même année de récolte. Le premier, provenant de Saint-Bonnet de Barbezieux, a apporté la douceur grâce à son vieillissement à proximité d'une rivière et le second, issu d'Esclabrans, un complément d'arômes suite à un élevage en chais très sec.*

**COGNAC PETITE CHAMPAGNE**  
 APPELLATION PETITE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE  
**1989**  
 LITRE N° 188 - POUILLE 325 LITRES  
 Cette bouteille porte le N° 10453

*Le nouvellain, Jean Groperrin, certifie que ce cognac de Petite Champagne 1989 répond aux exigences de la loi en matière de millésimes. Ce cognac offre un aperçu révélateur de la réalité pure dans la région du cognac. Vous remarquerez la douceur naturelle de ce cognac associée à une grande finesse. Les y compris des notes d'épices douces, de fruits mûrs et de cannelle.*

70cl  
 Jean Groperrin  
 Courtier-Collectionneur

**Cognac de Collection**  
**JEAN GROSPERRIN**  
 COURTIER-COLLECTIONNEUR  
 LA GARAGE S.A.  
 17480 CHERMIGNAC  
 PRODUCE OF FRANCE

*Le cognac millésimé Bois Ordinaires provient de St Pierre d'Oléron. La production de Cognac était autrefois réputée et très importante car cette île n'est pas aujourd'hui déconnectée et la production fut élevée par deux en l'espace de trente ans. Le terrain océanique n'est pas sans exception pour les amateurs capables d'apprécier ces cognacs maritimes issus de sole nobles.*

**COGNAC BOIS ORDINAIRES DE L'ILE D'OLÉRON**  
 APPELLATION COGNAC BOIS ORDINAIRES CONTRÔLÉE  
**1991**  
 BOTTES DE LIÈGE 333 N° EN VENTE 241184  
 Cette bouteille porte le N° 00377

*Le nouvellain, Jean Groperrin, certifie que ce cognac de Bois Ordinaires 1991 est issu de la production de la région du cognac. Vous remarquerez la douceur naturelle de ce cognac associée à une grande finesse. Les y compris des notes d'épices douces, de fruits mûrs et de cannelle.*

70cl  
 Jean Groperrin  
 Courtier-Collectionneur

**Cognac de Collection**  
**JEAN GROSPERRIN**  
 COURTIER-COLLECTIONNEUR  
 LA GARAGE S.A.  
 17480 CHERMIGNAC  
 PRODUCE OF FRANCE

*Le cognac de Grande Champagne est issu des vendanges 1980 et a été distillé quelques semaines plus tard. Depuis cette date il a vieilli dans les chais sous contrôle d'Etat ORECO, sous garantie avec le label absolue de millésime imbriqué.*

**COGNAC GRANDE CHAMPAGNE**  
 APPELLATION COGNAC GRANDE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE  
**1980**  
 LITRE N° 188 - POUILLE 325 LITRES  
 Cette bouteille porte le N° 08377

*Le nouvellain, Jean Groperrin, certifie que ce cognac de Grande Champagne 1980 a été placé sous la surveillance d'un organisme de surveillance en ligne directe avec l'Etat ORECO, de sa distillation jusqu'à sa mise en bouteille. Il a également été placé sous la surveillance d'un organisme de surveillance de l'Etat ORECO, sous garantie avec le label absolue de millésime imbriqué.*

70cl  
 Jean Groperrin  
 Courtier-Collectionneur

Les trois premiers.. Il suffit de lire



Les trois suivants..



Les trois derniers... pourquoi en gros, et bien c'est clair, belles bouteilles, belles couleurs, et étiquetages plus que complet.



Les premiers les plus jeunes avec un assortiment de fruits de mer.. vraiment étonnant ( les notes à la fin de ressentis personnels)



Effet de style et non ce n'est pas du whisky dans le verre... ni même un Ardbeg..!



Assidus les gars.. Belle concentration et comme à l'école, bien à l'écoute.. Remarque avec la richesse des infos lors de cette soirée, il eu été dommage de ne pas se cultiver.

Ensuite, nous avons dégusté les six suivant à table.. Avec poisson et foie gras.. Encore des découvertes.. Le Cognac aussi est un alcool qui va très bien en dégustation pendant un repas.





Avec et sans la pose.. Notre hôte en premier plan à droite : Guilhem



Pas de répit .. non je plaisante.. à table aussi , un réel cour sur les cognacs, avec les alliances et surtout le travail par ce réel passionné.. Espérons que les grands groupes ne tuent pas ces richesses.



Chez de table !!



Avant et après, en accords avec les trois derniers Cognacs.. Également dégustés avec le dessert.

Bon par décence je ne montrerai pas le dessert.. La soirée fût une réussite en témoigne notre grand gaillard de dessous, et il faut toujours une petite fausse note.. Cette fois le dessert, mais le reste était tellement haut la main.. Merci aussi à Steph et ces parents pour nous avoir prêté leur maison.



Allez, je vous embête plus avec les photos.. N'oubliez pas de lire les accords avec les mets faisant suite aux notes persos.. Une autre découverte, je vous y engage.

Voici enfin les notes rien que pour vous !



### Petite champagne 1989 (19 ans) 45,2° coeur de fût

- Antoine:  
*Bon je me lance et pour info je ne connais vraiment rien à ces Cognacs, si ce n'est, excusez les mots, les Da.... que la plupart appelle du Cognac. Bref je vais pas me faire des amis, mais j'ai l'habitude. Alors voici mes impressions sur ce premier Whisky, euh Cognac.. et le lapsus n'est pas pour rien !!*

Je commence par y mettre le nez et qu'est ce qu'il y a par là .. des notes de fraîcheur, des arômes d'amandes amères ainsi que du pruneau, du menthol, du sel.. tient, mais cela ressemble à des notes sur mon nectar préféré.. Encore de la colle et du produit à démaquiller.. En bouche c'est aussi une découverte avec une petit amertume accompagnant ce breuvage, des épices et un fruité léger,

sans oublier le retour sur la colle.. Excusez , mais cela n'a rien à voir avec ce que j'ai déjà goutté de Cognac, mis à part ceux de notre parrain.. Tient les deux personnes se connaissent et s'apprécient, cela doit expliquer alors.. J'y mets une note ok. **86/100**

- Steph:

Au nez assez puissant, fruité, notes pâtisseries de frangipane, d'amandes. En bouche fait preuve d'un très bel équilibre, fruité et épicé, picotant et sucré, belle longueur. Un cognac classique de ce que je connais, mature, propre. **87/100**

- Jean-Michel:

*Assemblage de deux fûts de la même année, un issu d'un chai très sec, et l'autre d'un chai humide.*

D'un Or d'une belle pureté, ce Cognac se distingue par un nez frais et délicat, finement aromatique, marqué par des notes de colle blanche et de fruits secs. La bouche semble d'abord manquer d'expressivité et de personnalité. Démarrant un peu mollement sur un sirop de caramel léger et de sucre vanillé, on est dans un premier temps surpris par sa légèreté et un certain manque de puissance. Heureusement, elle gagne ensuite en fraîcheur et en vivacité, pour libérer en deuxième partie de bouche de façon aussi soudaine que satisfaisante une explosion de fruits dominée par le chewing-gum pêche abricot.

Un Cognac à deux facettes (d'abord un peu mou et douceâtre puis vif et fruité) très abordable qui apporte déjà beaucoup de plaisir.

- Bertrand:

Le nez est rond, léger, fin et fruité. La bouche n'agresse pas et l'abricot prend la bouche de son velours. Finale plutôt courte.

**84/100**



### Bois Ordinaires Ile d'Oléron 1991 (17 ans) 56,3° coeur de fût

- Antoine:

*Bon ben c'est parti alors.. Cela va être chaud, dans l'esprit d'être attentif, je vais l'être avec la petite claque du début.*

Passons au second alors puisqu'il le faut.. Comment cela ils vont monter crescendo ! Ah bon parce qu'il y a mieux ! Allez hop, sur celui là des épices, de l'iode, des herbes aromatiques, des arômes de lavande et quelque chose de bruyère.. Bref un Island mix entre HP et quelques chose de plus iodé.. Proximité de la mer. Ensuite un bel équilibre de sel, de réglisse sucrée et un panel plus précis d'épices sur la cannelle, la dentine et du cumin.. La bouche s'envole dans la même ligne avec du sel, de l'iode, des relents herbacés le tout sur un lit de fruits mûres et marinés comme une eau de vie.. Un petit coup de cœur.. Vous voulez une note, bon d'accords.. eh il me lâche pas les bougres :**87/100**

- Steph:

La notion de terroir prend réalité avec ce cognac assez spécial, aux notes d'amandes et de fruits secs mais aussi de sol sablonneux, d'iode, de végétaux. En bouche puissant, vineux, tannique, un peu rapeux, rêche et piquant, probablement celui qui se laisse le moins faire de toute notre dégustation mais ce n'est pas un mal au contraire. Au fil des minutes, le fruité s'intensifie (pruneau, raisins secs) et s'originalise (boukha: eau de vie de figue). Sec, épicé, riche malgré son aspect initial un peu austère. Très bel accord avec huîtres et fruits de mer. **86/100**

- Jean-Michel:

***Zone de production la plus confidentielle (plus petite production en volume), la plus à l'Ouest de la zone d'appellation (dans le cas d'espèce : Ile d'Oléron). 1991 a été une année glaciale. Comment cela va-t-il se traduire au niveau de ce Cognac ?***

D'une belle robe ambre à reflets abricot, ce Cognac présente un nez très différent du précédent. Organique, marqué par des notes de linge mal essoré et de sac de jute retrouvé dans une cave humide, il évolue ensuite sur un registre de fruits très mûrs, qui se prolonge en bouche. On sort ici du registre pot-pourri habituellement associé aux Cognac, avec des arômes qui évoquent plutôt du kaki, et des mirabelles confiturées. L'ensemble dégage une certaine sensation de rusticité, mais la présence en bouche est bonne, puissante, sans être mise en danger par le bois ou l'alcool.

Un Cognac insulaire, voilà qui sort de l'ordinaire. L'originalité des arômes qu'il propose mérite qu'on lui porte de l'intérêt.

- ***Bertrand:***

Nez agréable plus axé bois et vernis, prometteur. La bouche est plus ferme mais l'alcool est bien équilibré; une finale correcte et le tout fidèle au 1er nez! **86/100**



### **Grande Champagne 1980 (28 ans) Folle Blanche 49,9° coeur de fût**

- ***Antoine:***

***Après ces deux du début, je m'attends à tout en fait.. et Ce n'est pas peu dire avec ce qui va suivre.***

Celui là déboule avec des herbes aromatiques, des condiments, de la fraîcheur style menthol, zan, réglisse.. Mais c'est un Islay ou quoi ? Il apporte aussi au nez des arômes d'amandes amères, des épices avec de la cannelle, de la gentiane, quelque chose d'anisette mais aussi une touche orientale, avec du curi. La bouche donne un beau parallèle et un bel équilibre avec pour parfaire le tableau, un exotisme montant.. allez je m'éclate alors du coup **.90/100**

- ***Steph:***

Probablement le cognac le plus typé de la soirée avec le précédent. Puissant, sur l'eau-de-vie de fruit et des notes florales parfumées, puis révélant des notes d'épices orientales (curry, curcuma...) originales et un peu insolites. Intéressant mais pour moi manquant de variations et un peu rustre. **84/100**

- ***Jean-Michel:***

***Un Cognac avec une histoire palpitante. A la mort de son mari, une veuve apprend qu'elle hérite d'un lot de fûts de Cognac, fruit des investissements (pour raison fiscale !) de son mari. C'est en lisant courtier sur l'étiquette d'une bouteille de Cognac Groperrin qu'elle a alors l'idée de contacter Guilhem pour lui proposer de lui céder ce lot bien encombrant. C'est ce Cognac qu'il nous est donné de goûter ce soir.***

Etonnamment pâle au regard des 28 ans qu'il affiche au compteur, ce Cognac reste d'abord assez discret au nez. Loin de l'exubérance fruitée que j'ai tendance à associer au Cognac, nous sommes plutôt là sur le territoire de ces Talisker Bourbon qui affichent une austérité classe et épicée. Distillat très propre, très net, sans fantaisie. S'ouvre lentement sur la douceur d'un beignet de fleurs d'acacia saupoudré de sucre vanillé. Et une pointe de poivre gris. Un jeune Clynelish, peut-être ? Un peu d'astringence en finale. Un Cognac pour grande personne, celles qui préfèrent les Riesling

secs et tranchants d'antan aux fards des vins technologiques sur-aromatiques d'aujourd'hui.

- Bertrand:

Bien différent des deux premiers. Le vernis ne me quitte pas. Quelques temps après la finesse se fait sentir et arbore quelque salinité. **82/100**

### Fins Bois 1975 (32 ans) 59,9° brut de fût

- Antoine:

*Bon ok j'ai compris, il y a aussi autre chose que le whisky, mais il faut quand même signaler que Guilhem aime le Whisky et aussi et surtout qu'il est passionné par son travail, découvrir des fûts et y mettre tout son savoir faire, son envie de faire connaître mais aussi sa méticulosité pour ne donner à nos papilles que le meilleur.. Force est de constater que tout le monde ne fait pas pareil et loin s'en faut.*

Nous passons à la seconde série, des un peu plus vieux à ce qu'il paraît.. Là il y a des fruits acidulés style berlingot ainsi que des fruits cuits et plus confiturés en fait. Je n'oublie pas la rondeur, la vanille, les épices, le sucré et un équilibre parfait malgré les degrés. En bouche je retrouve le berlingot, les épices mais en plus une petite amertume agréable, un boisé certain et une touche de fruits en eau de vie ainsi que macérés au vin.. Quoi c'est normal, c'est du raisin à la base.. Ben faudrait alors que certains gouttent ces Cognacs.. Suis pas sur que nous parlons des mêmes.. La note d'exotisme arrive en final comme pour annoncer que les papilles vont se faire plaisir.. Je crois que c'est aussi dans les 90, mais bon je note plus là, je suis sur le derrière là pour rester poli. **90/100**

- Steph:

Au nez fait preuve d'une rondeur boisée vanillée gourmande, presque pâtissière, avec de belles notes de fruits rouges. La bouche est bien calquée, fruitée boisée épicée, un peu plus rèche mais quand même bien équilibrée. **89/100**

- Jean-Michel:

Un superbe nez, riche et dense, concentré, plein d'épices douces. Evoque à la fois un XMas pudding flambé (et son cortège d'amandes diverses), un pain d'épices bien moelleux, une orange piquée de clou de girofle... La bouche, parfaitement fondue, est elle aussi dominée par les épices douces, et par le boisé aromatique de certaines eaux de toilette pour homme (bois de santal ?). Un Cognac riche et évolué, sur lequel le temps et le bois ont bien travaillé.

- Bertrand:

Grande finesse... Au nez, peu d'alcool paradoxalement. La bouche est ronde, parfaitement équilibrée mais finalement trop courte. Il s'ouvre et devient terrible! Un peu comme un parfum de femme qui nous attire... **87/100**



### Fins Bois 1968 (40 ans) 41° réduit

- Antoine:

*Maintenant je me laisse porter, j'ai plus rien à ajouter il me semble.. Conquis est le mot je crois.. Mais attention je persiste et*



*je signe, là c'est quand même la grande classe, rien à voir avec ce que l'on trouve en règle général.*

Bref ce Fins Bois, c'est Fin quoi avec une présence exotique constante sur une bouche dans les mêmes tons, avec quelque chose en plus mais je n'arrive pas à le définir. Exotique quoi comme un très vieux whisky. L'exotisme est fruité et floral, une belle continuité avec le précédent. Bon je note plus se serait indécent mais cela est au dessus des 90 points sans problème sur mon échelle.

- Steph:

J'adore d'emblée le bouquet qui déploie une multitude de fruits bien mûrs et sucrés (fraise, kiwi, menthe...). Notes ludiques de bonbons, de chewing gums. La bouche n'est pas en reste, délicieusement et richement fruitée, sucrée avec une douce amertume et une pointe d'acidité (fruits exotiques), elle se laisse dangereusement boire. Le cognac le plus extravagant et gai de la soirée pour moi, 40 ans = l'âge de l'ouverture ??? **92/100**

- Jean-Michel:

*Acheté à un viticulteur négociant, ce Cognac a été stocké dans un chai humide de l'ORECO.*

Après 40 ans de fût, ce Cognac présente une robe or lumineuse encore étonnamment pâle. Le nez, très expressif avec ses arômes de pot pourri, est lui aussi d'une fraîcheur gourmande quasi-juvénile. A l'âge où la plupart des whiskies courent le risque d'être sur le fil, on a ici l'impression de déguster un nectar d'abricot d'une très grande fluidité en bouche. Incroyablement facile à boire.

Un vieux Cognac taillé pour le pur plaisir plus que pour la contemplation. C'est extrêmement réjouissant, mais j'ai un souci : j'ai 40 ans de patience dans mon verre, et je ne suis pas persuadé qu'en aveugle je saurais mieux profiter de ce Cognac que d'un autre deux fois plus jeune et construit sur les mêmes arômes...

- Bertrand:

Le nez explose de part sa complexité malgré peu de degrés; belle richesse aromatique. **89/100**



### Petite Champagne 1964 (44 ans) 60,5° brut de fût

- Antoine:

*Et ben non il y a encore plus... Oh j'en ai marre.. c'est quoi ces trucs Guilhem ? Cela n'a rien à voir avec les malheureuses bouteilles connues çà et là.. La presse devrait vraiment déguster et gouter avant de dire tout et n'importe quoi sur ces nectars exceptionnels.. Ah mais c'est vrai j'oubliai, il y a pas de sucre ajouté, pas de coloration au caramel et quasi pas de réduction ou pas du tout.. Et oui toute une éducation à refaire en fait*

Alors celui là c'est de l'exotisme confit, bien gras, encore un pas au dessus du précédent. Ensuite chacun apprécie suivant son palais et ses goûts, certes, mais objectivement il y a encore un pas.. Tout sur l'exotisme par contre c'est vrai et si on aime pas.. Bon mais tout le monde aime l'exotisme, hein les vahinés, les coliers de fleurs.. Euh je m'égare, désolé.. Quoi vous voulez absolument une note... Non c'est plus possible.

- Steph:

On revient ici à quelque chose de plus classique, avec d'intenses notes de fruits rouges, noirs, pruneaux, figues confiturés, d'amandes et de fruits secs, intense et délicieux. Un bouquet proche des

meilleurs whiskies sherry butts. En bouche le degré nous ramène un peu sur terre avec un côté puissant, chaud, mais le tout reste bien équilibré, avec une étonnante fraîcheur végétale qui semble arriver de nulle part. **92/100**

- Jean-Michel:

*Ce Cognac a été produit dans un petit alambic à charbon qui a cessé de fonctionner depuis 1976. Il a été conservé dans un chai très sec, qui a conduit à une forte évaporation en volume, mais pas en degrés...*

Au nez, il se démarque du Fins Bois 1968 par un fruité plus effacé, et de très nettes notes de bonbon au café au lait. En 44 ans, le bois n'a pas fait de zèle, et la bouche a gardé une fois encore une très belle fraîcheur, avec un gros retour du fruit, bien soutenu par des notes de réglisse discrètes. Les 60.5% pouvaient faire peur, mais l'équilibre est parfait.

Un Cognac à la personnalité double qui mérite qu'on lui laisse un peu de temps pour s'exprimer au meilleur de sa forme.

- Bertrand:

Superbe. Longueur en bouche, équilibre parfaits. **89/100**

### Grande Champagne 50 ans 48° (assemblage 1931/32/33 mis en bonbonne en 1988)

- Antoine:

*Bon et bien maintenant, je m'attends au pire, euh je veux dire c'est plus de la découverte, c'est irréel quasiment.*

Au nez des tomates en coulis, presque pour les pizzas ainsi que sur la fermentation comme un ketchup en fait, accompagnés d'arômes acidulés pour ensuite présenter du rantio, du balsamique acidulé. La bouche est encore sur une nouvelle déclinaison d'exotisme.. et moi qui adore cela..

- Steph:

Puissant mais équilibré, chaud, fruits macérés gorgés de sucre, frais. En bouche des fruits mais aussi de belles notes florales, pot pourri, figolu, doux, relaxant. **91/100**

- Jean-Michel:

*Un Cognac qui a connu une genèse un peu compliquée : Si je ne me suis pas trompé dans mes notes, deux lots de 1931 et 1932 ont dans un premier temps été assemblés en 1944, avant que l'ensemble ne soit à son tour assemblé en 1970 avec un lot distillé en 1933. Enfin, le tout était mis en bonbonne en 1988.*

D'une belle robe ambrée, ce Cognac présente une belle maturité qui le rapproche d'un vieux rancio. Au nez comme en bouche, on trouve des arômes évolués de pruneau, associés au caractère épicé, presque fermier, d'un cigare cru. Puis une certaine fraîcheur fruitée revient en deuxième partie de bouche, pour signer une finale longue et savoureuse.

Un Cognac qui joue dans la cour des vieux malts. M'évoque un Bruichladdich 1967 Millenium de chez Signaory pour cette dualité entre le sérieux du bois et du pruneau, et l'impertinence du fruit.

- Bertrand:

Nez-nectar... bouche intense et longue. **89/100**



### Grande Champagne 1944 (60 ans+) 43°



- Antoine:  
*Ce que je pressens est en fait pour les trois derniers, une présentation de ce que l'exotisme peut amener de diversité, le tout aussi sur un ton balsamique. Voyons voir.*  
Ah je me trompe, sur ce nez il y a des arômes de pomme style calvados, ah mais l'exotisme est bien présent.. Eu peur moi. La bouche est un peu amère et un peu sèche. Peut être la présence du bois plus évidente cette fois. Nous repassons aussi sur de l'exotisme mais plus sur les fleurs cette fois dirais je.
- Steph:  
Subtil, fruité et floral, des notes de vanille, de coco, nougat gourmandes évoquant un peu un vieux single grain. **90/100**
- Jean-Michel:  
Encore un bel ambre profond pour ce Cognac dont le nez est plus facile, plus féminin, que celui du 50 ans, il me semble. Parait plus jeune que celui de son cadet, du fait d'une présence plus importante de notes de vernis (acétate d'éthyle m'explique Guilhem), et de fruits à chair jaune (toujours ce chewing-gum pêche-abricot). L'âge apporte des arômes plus sérieux de raisin sec et de pruneau macéré. La bouche est cohérente avec le nez. Crémeuse et satisfaisante, elle propose des arômes de fruits confits et de raisin bien mûr qui évoque un Sauternes de haute volée.  
Plus ça va, et plus je suis étonné du peu d'emprise que semblent avoir les ans sur la vivacité de ces honorables ancêtres. Un fringant sexagénaire!
- Bertrand:  
Excellentissime. Un nez 'champagne' au 1er abord puis gourmand et épicé. **90/100**



## N°22 Assemblage de 2 fûts de Grande champagne 40°

- Antoine:  
*Allez hop le dernier et pas des moindres.. Je n'ai jamais goutté un nectar aussi vieux et l'appréhension est grande aussi teinté de respect car c'est vénérable à ce stade.*  
Nez encore exotique mais cette fois sur du vernis. En fait je ressens comme une continuité avec le précédent, comme si le précédent c'est cela ce qu'il aurait donner s'il avait continué à vieillir. Par contre il me semble plus liquide, comme si en fait il était encore jeune et près pour des années encore à parcourir son fût. Etrange sensation.  
*Je finirai sur cette note, un grand merci à Guilhem pour cette découverte, mais je reste sur ma position. Le cognac dans son appellation pour le grand public, n'a rien à voir avec ce travail noble et au combien respectable qu'a effectuer la famille Groperrin depuis son entrée dans cette région pour ces nectars d'exceptions et qui aujourd'hui est perpétuée par le digne fils.*  
**MERCI**
- Steph:  
Opulent, gourmand et raffiné, contemplatif avec ses notes complexes de fruits confiturés, floral (miel), chocolat au lait, fraîcheur végétale, épices anciennes... et probablement quantité d'autres choses qu'on y trouverait en y passant des heures... on pourrait mourir heureux avec un tel verre en main, la grande classe!  
**93/100**
- Jean-Michel:

*Encore une aventure insolite pour ce Cognac : racheté en 1999, il avait été réduit bien longtemps avant, mais jamais mis en bouteille, si bien que son degré naturel, qui avait continué à baisser, était descendu à moins de 35%. Pour pouvoir commercialiser ce produit rare, il a donc fallu l'assembler avec un autre lot afin de remonter le degré de l'ensemble à plus de 40%, sans pour autant le dénaturer. C'est la Grande Champagne N°24 qui a été choisie à cette fin.*

Sa robe sombre témoigne du temps que ce Cognac a patienté en fût. Le nez est très délicat, appétissant ; un trait de café au lait, de la mirabelle bien mûre et très sucrée. En bouche, pas de trace de tanin, mais une liqueur voluptueuse et douce. Evoque un Alexandra dilué Aussi reposant et facile à boire que ces vieux Balblair 1966 G&M réduits.

- ***Bertrand:***

Dégusté en fin de soirée après plusieurs plats et 8 autres cognacs... Assez discret au nez comme en bouche. Equilibre sans remarque, un nez avenant, mais une globalité finalement presque banale.

**88/100**

Voici à présent quelques commentaires généraux:

***Concernant les accords gustatifs:***

Le 1991 bois d'Oleron était surprenant et très bon avec les huîtres et autres fruits de mer.

Le 1980 grande champagne folle blanche était original et intéressant avec les crevettes.

Les trois whiskies intermédiaires ont révélé de bons accords originaux avec le poisson grillé, mais ce dernier était un peu trop gras et écrasait un peu les cognacs. Guilhem avait initialement conseillé des rougets et je pense que les accords doivent en effet être beaucoup plus intéressants.

Les trois derniers whiskies dégustés passaient très bien sur le foie gras poêléaux raisins de corinthe et ananas confits. Ainsi que sur le dessert au chocolat.

Nous avons été enchanté pas la très grande homogénéité de la gamme dégustée.

Rien n'était mauvais, rien n'était agressif en bouche au point de devoir diluer. Etonnant quand on fait le parallèle avec des vieux whiskies single casks. Combien de fois tombe-t-on hélas sur des bouteilles au bouquet délicieux mais dont la bouche est trop tannique, boisée, astringente... ici, quasiment pas d'astringence même sur des alcools ayant passé plus de 50 ans en fûts! Et les bruts de fûts étaient d'un équilibre vraiment remarquable.

Un univers vraiment fascinant, enrichissant, à la fois proche et très très éloigné de celui des single malts.

Un immense merci à Guilhem Groperrin d'être venu nous présenter tous ces trésors en nous expliquant énormément de fait historiques, de points techniques, chimiques, sans compter quelques anecdotes bien croustillantes! Le tout avec une extrême convivialité et simplicité.

Guilhem nous a dit que plus de 90% des maisons de cognac n'étaient pas françaises mais anglaises, hollandaises, scandinaves... y compris celles ayant des noms "sonnant pourtant bien français". Et que plus de 90% des cognacs produits (y compris la majorité des grandes marques et des bouteilles rares et chères) étaient filtrés à froid, dilués, caramélisés, uniformisés...

Quelques rares français dont les cognacs Gourmel (notre parrain) et Groperrin résistent à l'envahisseur dans leurs petits bastions bien fragiles, produisant ou/et dénichant des cognacs "maison" et terroir, naturels... encourageons les de tout coeur!

A propos de coeur, Guilhem a inventé l'"appellation coeur de fût" pour ses cognacs, qui correspond à une très légère dilution, très lente (plusieurs années) et pouvant avoir lieu plusieurs fois pendant la maturation, car comme il nous l'a expliqué le cognac met beaucoup plus de temps à assimiler l'eau que le whisky.

Une notion qui cela n'échappera certainement pas à la plupart d'entre vous, est très proche du "degré parfait" que certains embouteilleurs écossais essayent aussi d'obtenir notamment Douglas Laing en réduisant à 50°...

Voici pour terminer quelques notes sur d'autres fioles de cognacs que Guilhem avaient amenées et que certains ont goûté:

- *Steph:*

**Grande champagne 1970 49,5°** : Essentiellement sur des notes de fruits secs (amande, amaretto, cerises amarena...), et de massepain, une bouche assez vive légèrement boisée épicée avec une belle longueur. Un bon cognac typé mais manquant à mon gré d'amplitude et de complexité pour une grande champagne. **Note: 85/100.**

**Petite champagne 1976 42,2°** : Délicieusement fruité (confiture/liqueur de fraise, mûre, groseille, figue...), boisé épicé très fin, quelques notes de fruits secs, en bouche une intense et étonnante fraîcheur végétale mentholée. Un cognac extrêmement raffiné qui se laisse dangereusement boire. **Note: 88/100**

- *Jean-Michel:*

**Fins Bois 40yo N°67 47.5%** : Paré de sa superbe robe grenat, celui-ci détonne dans l'alignement des bouteilles. Au nez, il en va de même. Pas de fruité exotique léger et fringant, mais une noirceur, une concentration et une vinosité dominés par des arômes de poudre de cacao, de café fort, et de cerises noires qui ne sont pas sans évoquer un vieux Longmorn Sherry Cask du début des années 70. La bouche est très cohérente, et nous renvoie à ces whiskies qui ont séjourné dans des fûts de Sherry qui ont beaucoup donné, au prix d'une certaine rusticité qui peut ne pas être au goût de tous. En tout cas, on ne s'ennuie pas en sa présence.

Peut-être les puristes pourront-ils lui reprocher de ne pas respecter les canons du Cognac. Je ne connais pas ces canons, je ne suis pas un puriste, et dans le cas d'espèce, ça m'arrange bien. Et puis pour une eau de vie vraisemblablement distillée en 1967, je suis prêt à beaucoup pardonner.

**Petite Champagne 30yo 1976 42.2%** : D'un superbe or à reflets abricot, ce Cognac nous propose un nez finement boisé, crémeux, marqué par les épices douces (muscade, cannelle, et une pointe de poivre noir), et un fruité de vieux Speyside (Caperdonich 1972 ?) évoquant la douceur gourmande d'une tarte au citron meringuée, ou d'un sabayon aux mirabelles. Terriblement tentalisant. La bouche n'est pas en reste, crémeuse et savoureuse à souhait, équilibrée et homogène, avec ses fins tanins veloutés, et ses arômes d'un exotisme appétissant mais qui se garde de tomber dans l'ostentation. Une petite note végétale et savonneuse en finale me renvoie sur des souvenirs de lokoums à la rose, ou sur la douceur d'une pastille de réglisse Florent à la violette.

Un Cognac doux, gourmand, et féminin.

[Marche arrière !](#)

[Accueil](#)