

# Appellation CONTRÔLÉE

Grande champagne, petite champagne, fins bois...

Sous la même appellation de cognac, plusieurs crus se disputent l'excellence.

Une dégustation s'imposait. *Par François Morel*

L'extraordinaire histoire du vignoble charentais - juste au nord du Bordelais, autour de Cognac - ne cesse d'étonner. Patrie de la plus fameuse des eaux-de-vie de vin depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, il survit à toutes les crises et trouve aujourd'hui un regain de vitalité, surtout à l'export. La qualité de ses différents terroirs et l'aptitude au vieillissement de son eau-de-vie sont sans doute ses principaux atouts.

Chacun des six crus qui composent l'appellation apporte un style propre : grande champagne et petite champagne, les plus réputés, borderies, fins bois, bons bois, bois ordinaires. Quant au vieillissement en fûts, il détermine des catégories fondées sur l'âge de la plus jeune des eaux-de-vie entrant dans l'assemblage d'un cognac : VS (au moins 2 ans), VSOP (au moins 4 ans), XO, Napoléon ou autres dénominations (au moins 6 ans). Quelques rares cognacs peuvent être millésimés.

## RÉMY MARTIN COGNAC X.O. FINE CHAMPAGNE 40°

Grand nom historique de Cognac, la maison **Rémy Martin** est aujourd'hui le second plus gros producteur après Hennessy. Elle a toujours su sélectionner avec rigueur ses raisins, uniquement en grande et petite champagnes, dont l'assemblage constitue la fine champagne. Le vin est distillé en douceur dans de petits alambics - la richesse et la concentration n'en sont que plus grandes - puis l'eau-de-vie est élevée durant de longues années en fûts de chêne. Modèle du genre, la **fine champagne XO** marie des eaux-de-vie de 10 à 37 ans. Mœlleuse et veloutée, elle séduit par ses envoûtantes nuances de figue, d'orange confite et de noisette, ses touches de jasmin et ses notes épicées (cannelle). Une merveille d'élégance et d'harmonie.  
Environ 135 €.

## FRAPIN COGNAC V.S.O.P. GRANDE CHAMPAGNE 40°

Installée à Ségonzac depuis le XIII<sup>e</sup> siècle, la **famille Frapin** est à la tête d'un vaste vignoble de 300 hectares entièrement situé dans la grande champagne, le plus fameux cru cognacais. Vendanges manuelles, fidélité à la tradition dans la culture de la vigne comme dans l'art de la distillation et de l'élevage, telles sont les vertus d'une maison dont on appréciera le VSOP très classique, avec sa belle couleur ambre doré, ses notes de fruits à noyau et de fruits secs, son mœlleux et sa superbe finesse, véritable signature du terroir calcaire de la grande champagne. Environ 54 €.



## ABK6

### COGNAC VSOP 40°

À l'image un peu vieillissante du cognac, **Francis Abécassis** a su opposer un style plus moderne, plus jeune et plus inventif. Le flacon et le logo de la marque vont de pair avec une silhouette gustative où la fraîcheur et la franchise se mêlent à la complexité et à la puissance d'une eau-de-vie néanmoins traditionnelle. Ce mariage de la modernité et de la tradition donne un cognac à la fois aromatique et intense, bien typé par ses terroirs de petite champagne et des fins bois, riche en notes de fruits confits et de boisé noble, avec des nuances de brioche, de vanille, de pomme cuite et de cannelle. Une eau-de-vie de caractère et de belle ampleur qui illustre bien le retour au dynamisme de l'appellation charentaise. Environ 40 €.

## CAMUS

### COGNAC XO ÎLE DE RÉ 40°

Depuis cinq générations, la **famille Camus** développe un style de cognacs intenses et floraux bien ancrés dans le terroir des Borderies. Mais, en grand connaisseur des crus de l'appellation, cette maison renommée a choisi de revaloriser un terroir singulier, rattaché aux Bois Ordinaires de moindre

réputation, celui de l'Île de Ré, en partenariat avec la cave coopérative locale. La puissance très marquée du terroir se marie avec la finesse « marine » pour se traduire en notes iodées et salines conjuguées aux touches de fruit, de pain d'épice et de tamarin, avec un boisé très discret. Une typicité apte à séduire les amateurs de whisky pur malt ! Environ 130 €.

## BERNARD BOUTINET

### COGNAC CŒUR DE FINS BOIS 50°

Riche d'une expérience de 150 ans, la **famille Boutinet** pratique la mise en bouteille sous son nom propre depuis une trentaine d'années, affirmant ainsi un style personnel en parfaite adéquation avec la finesse florale et fruitée du terroir des fins bois. Il n'y a pas de meilleure façon de découvrir la personnalité de ce terroir que la cuvée *Cœur de Fins Bois*, admirable d'expression : à 50°, modérément « réduite » (la réduction est une délicate adjonction d'eau pour réduire le degré d'alcool, généralement à 40°), elle s'offre avec une grande fraîcheur où dominent les notes de fleurs blanches, de fruits blancs et de raisin, soutenues par des nuances de noisette et d'écorce d'orange. Environ 52 €.

## DUDOIGNON

### COGNAC NAPOLEON GRANDE CHAMPAGNE 40°

La rencontre d'un grand terroir - le plus réputé, la grande champagne, au cœur de l'appellation Cognac - et de la tradition artisanale des petits producteurs ! **Claudine Dudognon-Buraud**, qui dirige aujourd'hui la maison familiale, s'en tient à l'alambic au feu de bois et de charbon (et non au gaz), plus nuancé mais plus délicat à maîtriser, et qui exige une attention de tous les instants pendant les 45 jours que dure la saison de la distillation. Un tel savoir-faire trouve sa justification dans une grande-champagne comme la *cuvée Napoléon*, qui associe des eaux-de-vie de 15 à 18 ans : un cognac remarquable d'ampleur et de vivacité, véritable mariage de délicatesse et de tension qui résume la finesse du terroir, avec une subtile note saline. La longueur en bouche s'accompagne d'une belle fraîcheur persistante. Environ 53 €.

## LA GABARE

### PETITE CHAMPAGNE 1976 41,5°

Très rares sont les cognacs millésimés, c'est-à-dire d'une seule et unique année, sans assemblage. Avec sa connaissance du terroir et de chaque cave de producteur ou de négociant, **Jean Grosperin** s'en est fait une spécialité. Il propose une extraordinaire « collection » d'eaux-de-vie d'exception, d'une parfaite authenticité, telle la *cuvée 1976* en provenance du beau terroir de la petite champagne, avec ses arômes de jasmin et de fleurs séchées, ses notes de fruits confits et secs et ses nuances poivrées. Un cognac encore jeune, peu boisé, très typé et expressif, de grande allure. Environ 85 €.



## QUELQUES CAVISTES

**Lavinia.** 3, bd de la Madeleine, 75001 Paris. Tél. : 01 42 97 20 20.

**Caves Legrand Filles & Fils.** 1, rue de la Banque, 75002 Paris.

Tél. : 01 42 60 07 12.

**Cave Augé.** 116, bd Haussmann, 75008 Paris. Tél. : 01 45 22 16 97.

**Lafayette Gourmet.** 97, rue de Provence, 75009 Paris. Tél. : 01 40 23 52 00.

**La Route des vins.** 201, av. Mazargues, 13008 Marseille. Tél. : 04 91 77 20 00.

**La Cognathèque.** 8, place Jean-Monnet, 16100 Cognac. Tél. : 05 45 82 40 00.

**Petit Caveau Sainte-Catherine.** 9, rue de la Barre, 59800 Lille.

Tél. : 03 20 54 27 94.

**Cave Malleval.** 11, rue Émile-Zola, 69002 Lyon. Tél. : 04 78 42 02 07.