

# Cognac Groperrin

Installée depuis 2012 à Saintes, rue de Courbiac face à La Charente et au port La Rousselle, la Maison Groperrin est aujourd'hui un éleveur reconnu par les meilleurs spécialistes pour ses cognac millésimés et cognac anciens. Sur le même site, la boutique La Cale accueille un large public d'amateurs, novices ou éclairés, dans un univers chaleureux et convivial conçu pour le partage et la découverte. Plus de 500 références de vins\*, champagnes\* et spiritueux\* y sont proposées.

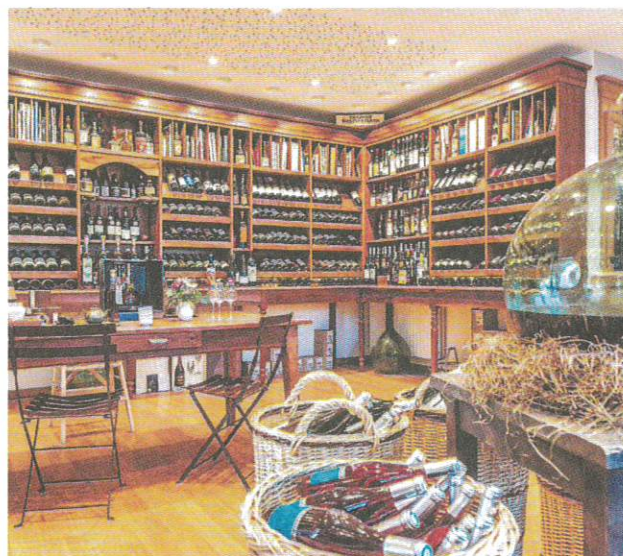
Des bâtiments entièrement rénovés, avec goût et dans les règles de l'art. Une renommée aujourd'hui acquise auprès des spécialistes les plus exigeants.

La Maison Groperrin est une véritable référence dans le domaine des cognacs millésimés et anciens. « Nous sommes éleveurs-négociants. Cela signifie que nous ne nous contentons pas de choisir et revendre. Nous élevons dans nos propres chais, ici à Saintes, à Chermignac et à Cognac. Nous travaillons en nous appliquant à respecter le savoir-faire et les méthodes anciennes de vieillissement », précise Guilhem Groperrin, gérant de l'entreprise. « Nos produits sont présents dans les meilleurs établissements en France comme à l'étranger et remportent chaque année des médailles d'or aux concours internationaux. En 2017, l'un d'eux s'est d'ailleurs distingué en remportant de prix de l'innovation à Paris. »

## LA CALE, UNE INVITATION AU VOYAGE

À l'entrée de la propriété, La Cale est le nom donné à la boutique de la Maison Groperrin. A sa tête, Axelle Groperrin. Caviste depuis dix ans, la jeune femme a rejoint l'entreprise familiale après des études aux Beaux Arts à Paris.

Véritablement passionnée et devenue experte dans le domaine, elle aime conseiller, orienter et rechercher le meilleur



Crédit photos : Stéphane Charbeau



Axelle - caviste.

pour sa clientèle. Infatigable, elle arpente les vignobles, part à la rencontre des vigneronnes et ne manque aucun salon dédié au vin. Aujourd'hui, sa sélection porte sur plus de 500 références, disponibles dans son magasin. « La grande majorité de nos vins sont dits naturels. Ils ne contiennent pas ou très peu de sulfite. Certains champagnes aussi. C'est le gage d'une qualité supérieure, d'un savoir-faire et d'une certaine exigence dans la fabrication », explique Axelle Groperrin.

Les spiritueux occupent aussi une place importante dans le magasin. Cognac bien-sûr mais aussi whisky, rhum, gin,

## L'info

Tous les samedis  
du mois de décembre,  
La Cale organise  
des dégustations  
de champagnes  
de 10 h à 20 h.

## SAINTES

1 rue de Courbiac  
05 46 90 48 16  
La Cale (boutique)  
TÉL. 05 46 90 69 03  
lacale@yahoo.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10 h à 13 h 30 et de 16 h à 19 h 30 (toute l'année). Juillet-Août-Décembre : du mardi au samedi de 10 h à 20 h.

## Paroles de connaisseur

“ Le vin est vivant, c'est pour cela qu'il faut toujours carafier un vin, pour que celui-ci reprenne une respiration. Souvent les gens s'aperçoivent que le vin que l'on n'a pas terminé la veille est meilleur le lendemain. En le carafant tout de suite, vous avez l'assurance qu'il soit aussi bon que le lendemain ! ”

armagnac... la « Spirithèque » imaginée et conçue par Axelle est une véritable invitation au voyage.

Enfin, La Cale est aussi et surtout un lieu d'échanges. L'occasion de découvrir et de partager. Le Club de dégustation de spiritueux s'y réunit d'ailleurs une fois par mois en présence d'intervenants reconnus et d'invités amateurs éclairés ou plus novices.

À noter qu'à l'occasion des fêtes de fin d'année, des bons cadeaux sur-mesure sont proposés, et des dégustations de champagnes sont organisées tous les samedis de décembre de 10 h à 20 h.

\* À consommer avec modération