

Saintes

« La Gabare » ouvre une boutique

Spécialisée dans la sélection et l'élevage de vieux cognacs dont des cognacs millésimés reconnus des amateurs sous la marque « Cognac de Collection Jean Groperrin », la société La Gabare s'installe à Saintes.



300 références de vins naturels et 500 de spiritueux pour la boutique ouverte sur le site de production.

Guilhem Groperrin est un négociant discret. Il mène sa barque à l'écart de Cognac, le centre névralgique de l'appellation. Et rien de mieux qu'un bord de fleuve pour voguer plus loin encore. Trop à l'étroit dans ses chais de Chermignac, Guilhem Groperrin a investi 1,2 million d'euros dans un nouveau site de production. Il s'étend sur 1 500 m², rue de Courbiac à Saintes. Adeptes des vins naturels et puristes

en matière de cognac (ni sucre, ni boisé, ni caramel, ni passage au froid), ce chef d'entreprise de 33 ans ouvre également une cave de 80 m² attenante à ses chais. Baptisée « La Cale », la boutique propose 300 références de vins naturels et 500 références de spiritueux, dont 200 whiskies et 100 cognacs et pineaux.

Le lieu est magnifique, empreint d'histoire et d'authenticité. Rien d'ostentatoire dans la rénovation.

Des matériaux du cru, des artisans locaux et la trace, ici et là, des anciens occupants du lieu. Un vieux chai, quelques fûts (vides !) oubliés, une vieille échelle à rouler et les derniers vestiges olfactifs d'une activité interrompue en 1987. C'est à cette date que la Compagnie de Guyenne rachète la maison Rouyer – Guillet, le dernier propriétaire des lieux, qui fût un temps la deuxième maison de cognac de la place avec un parc de

57 chaudières. Depuis, les anciens chais Martineau (du nom de son constructeur) avaient été rachetés par la Société d'Economie Mixte Immobilière de Saintonge (SEMIS) dont le projet, jamais abouti, était de créer un village d'entreprises. Guilhem Groperrin parcourt souvent la campagne charentaise à la recherche de cognacs précieusement gardés de génération en génération dans les petits chais des récoltants. Pas étonnant

LABORATOIRE COGNAC OENOLOGIE

J.-L. DONAPÉTRY & F. GODICHON Oenologues

*vos partenaires
qualité...*



Conseils de terrain

- Suivi des vinification et distillation
- Suivi qualité des Pineaux et des Cognacs (réalisation de coupes)
- Dégustation et conseils
- Détartrage chimique (prestation et location)

Permanence au laboratoire

- Offres sur toute la gamme des produits oenologiques Cognac et autres
- Conseils personnalisés par l'Oenologue sur le choix et la mise en oeuvre

Analyses adaptées à tous vos besoins

- Moûts, vins de distillation, revendication VDP et Pineaux, EDV, Cognac, spiritueux, liqueurs
- Accréditation COFRAC Vins et Spiritueux
- Agrément export DGCCRF, Viniflor

62 rue Henri-Fichon - 16100 COGNAC - Tél. 05 45 32 47 20 - Fax 05 45 35 46 42 - laboratoire@cognac-oenologie.com

que ses pas l'aient mené jusqu'à ce site historique. Bien qu'une partie de ses stocks reste à Chermignac (Centre ville et sécurité obligent, le stock est limité à 500 hl volume dans les chais de la rue de Courbiac), le nouvel outil de production est opérationnel. Guilhem Groperrin a aussi fait de l'endroit une vitrine commerciale et un lieu d'éducation. « En ouvrant une cave, mon objectif est de faire vivre notre nouveau site et de favoriser la connaissance de nos clients en matière de spiritueux » explique-t-il. Une centaine peut être dégustée dans le laboratoire du maître de chai qui fait également office de salle de dégustation. Un concert mensuel animera des dégustations autour des spiritueux. Le cognac a ouvert la saison le 22 septembre dernier. Le prochain rendez-vous est prévu le 20 octobre autour du scotch whisky avec cornemuse et la baroque viole de gambe pour la programmation musicale.

La signature « Groperrin »

Guilhem Groperrin est aussi le maître de chai de l'entreprise familiale créée par son père courtier de campagne en 1992. Son travail sur les eaux-de-vie est remarquable à tel point que des négociants lui confient l'élaboration de certaines de leurs coupes. Il n'a de cesse de mettre en valeur les terroirs et les hommes, bousculant en passant les idées reçues qui présentent le cognac comme nécessairement un produit d'assemblage entre les crus et les années. Ce négociant en quête de différenciation écoule chaque année quelque 30 000 bouteilles sur un marché qu'il décrit lui-même comme « une niche dans la niche ». La Gabare réalise 40 % de son chiffre d'affaires sur le marché français auprès d'un réseau de 450 cavistes indépendants. Les Millésimes sont le plus souvent distribués sous la marque « Cognac de Collection Jean Groperrin » mais depuis 2003 un VSOP et un XO sont proposés sous la marque Le Roch. En 2010, Guilhem Groperrin a réveillé une belle endormie. « Le fruit



Guilhem Groperrin et Eve Cordier, caviste conseil de « la Cale »

d'une rencontre » explique-t-il. « J'ai fait l'acquisition en 2010, de 250 bouteilles de la marque Mestreau disparue en 1919. La société fondée en 1808 a fait faillite et son propriétaire Abel Mestreau avait gardé 500 bouteilles pour sa collection personnelle. Avec l'accord de son héritière Madame Dupuy, nous avons déposé la marque ». Toujours en quête de rareté et d'authenticité, une seule qualité est proposée aujourd'hui sous la marque Mestreau : un cognac XO Grande Champagne. Avis aux connaisseurs, il faut guetter le lancement imminent d'un cognac Grande Champagne 100 % Folle blanche. Un cépage pré- phylloxera qui représente aujourd'hui seulement 1 % de l'encépagement de l'appellation cognac. « Il s'agit d'un assemblage des millésimes 2003 et 2008 issus d'une parcelle de 1,5 hectare ». Bien décidé à faire sortir de l'anonymat ces eaux-de-vie oubliées, ce dénicheur hors pair propose également le plus vieux millésime de cognac produit sur l'île d'Oléron « Il s'agit du millésime 1989. Moins de 1 % du stock global de cognac est constitué par les eaux-de-vie de l'île d'Oléron. Il reste 700hlAP en compte 10 et 10 % de ce stock est chez nous » se félicite le spécialiste. Acheté il y

a longtemps, Guilhem Groperrin a travaillé quatre années à la réduction de ce cognac proposé à 46°. Citons encore la sortie d'un cognac biologique en mars dernier (voir encadré) et le projet d'un Pineau des Charentes Millésime 1981, le millésime restant une piste d'innovation peu exploitée par les producteurs de Pineau.

Depuis l'arrivée de Guilhem Groperrin dans l'entreprise familiale en 2003, le chiffre d'affaires de la société « La Gabare » a été multiplié par 10 à 2,8 millions d'euros. Les effectifs sont passés de 2 à 8 salariés. Guilhem Groperrin aimerait profiter de la bonne santé de son entreprise pour passer à la vitesse supérieure. Il annonce rechercher des partenaires pour accompagner son développement. En attendant, rendez-vous à « la Cale » un lieu de référence pour tous les amateurs et les épicuriens. La caviste conseil, Eve Cordier y guidera vos choix avec compétence et sincérité.

CHRISTINE CROIZET

Ouverture de la Cale du mardi au samedi de 10h00 à 13h00 et de 16h00 à 20h00

► Du bio chez Groperrin

La gamme des cognacs de collection Jean Groperrin s'est enrichie en mars d'un millésime 2001 issu de l'agriculture biologique. Un single cask du cru Fins Bois vieilli dans un petit chai ancien sur terre battue aux murs semi-enterrés. « Les fûts n'ont pas pu être retirés avec l'eau-de-vie car la porte du chai était condamnée. Le pompage du lot s'est effectué par la fenêtre en présence d'un huissier de justice » se souvient Guilhem Groperrin dont l'activité n'a de sens qu'avec une traçabilité sans faille. Un huissier de justice intervient sur toutes les opérations et chaque bouteille est scellée. Des prestations qui coûtent 25 000 € chaque année à l'entreprise.



TRACTEURS - PRESSEURS - PULVÉRISATEURS - MATÉRIELS AGRICOLES

sarl **THOUARD**



SAV • Installations de chais
Magasin de pièces détachées
Cuverie • Pulvérisateurs Nicolas et Friuli
Travail du sol • Rogneuses, broyeurs...



LAMBORGHINI

Gamme RS, RF et R2
pour Vignes de 1,80 m à 3 m



DIEMME

Cages ouvertes
Cage fermées



FRIULI

Atomiseurs - Panneaux
Récupérateurs



NICOLAS

Tornado Maxi

17770 LE SEURE - Tél. 05 46 94 91 45 - Port. 06 09 73 42 70