

GRANDE CHAMPAGNE, PETITE CHAMPAGNE, LES BORDERIES, FINS BOIS, BONS BOIS... 1944, 50, 54, 58... 68, 71 ET 74... EXTRAORDINAIRE COLLECTION D'UN HOMME DE DISCRÉTION ET DE PASSION...

Jean Groperrin, collectionneur d'exception

Un peu après Cognac, je traversais quelques bourgs pour arriver en haut de la côte de Richemont aux abords d'une maison charentaise discrète, mais typique. La discrétion des lieux, caractérise le tempérament des occupants, M. et M^{me} Groperrin, installés dans la région depuis 1990. Au départ, rien ne les destinait réellement à s'enraciner dans le Cognacais, si ce n'est... un pari, une passion... Petit retour en arrière... Sur Jean Groperrin, homme calme, au vocabulaire précis et concis dont l'histoire ne peut qu'émerveiller et les trésors enchanter...

Placé dès 14 ans chez un vigneron bourguignon, il apprend le goût des vins, mais surtout mémorise les odeurs de l'alambic qui vient à la propriété, distiller les mares. Quelques madeines de Proust certainement... Ce passé l'a rejoint, ancré dans sa mémoire... olfactive.

Ses pas le conduisent ensuite en Haute-Marne pendant dix ans où il exerce le métier de bouilleur ambulant avec huit alambics. Puis il décide, en famille, de quitter la région pour Montpellier et reprendre des études pour passer avec succès un BTS en commerce des vins et spiritueux à l'âge de 34 ans. Le hasard des rencontres le conduit à Cognac chez un marchand d'alambics en 1990. *"J'ai redécouvert les alcools, découvert le cognac, et passé l'examen de courtier en 1991 pour m'installer dans le métier. De courtier, je suis passé à négociant. Mais en 1998/1999, la conjoncture était délicate. J'ai eu la chance de rencontrer un négociant, installé depuis cinq générations, qui cherchait à se défaire d'une partie de son stock. Un stock extraordinaire de vieilles eaux-de-vie. Un coup de cœur, que j'ai acheté immédiatement, sans avoir aucun débouché en vue. Je suis un peu joueur..."*

"Un savoir-faire familial"

Courtier en eaux-de-vie, il occupe une position discrète mais stratégique entre les producteurs et les négociants. Estimer, juger, jauger, la qualité des cognacs et totaliser aujourd'hui, près de 60 000 bouteilles en stock des millésimes de 1944 à 1974. Avec peu de moyens au départ, l'erreur de jugement lui aurait été fatale. Les choix et les achats judicieux l'ont certainement sauvé de cette douce folie, en allant à l'essentiel avec l'aide d'un courtier assermenté.





Réservé et collectionneur dans l'âme, Jean Gasperrin n'a pas de cognac favori : « Chacun a sa personnalité propre, par le terroir, la distillation, le millésime, le logement, l'hygrométrie et l'homme qui avait aussi sa façon de procéder ».

La douloureuse mais indispensable mutation du vignoble charentais a conduit à une nouvelle répartition des richesses obligeant de nombreuses familles à se déposséder de lots extraordinaires. "Je prolonge un peu leur histoire et leur mémoire sur l'étiquette, et par le produit lui-même. Un patrimoine du Cognacais révélé par des cognacs atypiques, d'une forte personnalité, et issus d'un savoir-faire familial, parfois disparu. Il arrive parfois, que les anges aient pris leur part... Jusqu'à 80 % du volume initial. Mon meilleur souvenir date de 1998, au balbutiement de cette future activité, quant je suis allé rencontrer un viticulteur en Grande-Champagne qui désirait vendre les eaux-de-vie de son grand-père. Coup de foudre, j'achetais ce trésor de 1924... Autre souvenir... Dans les Bons-Bois, derrière une maison dont les occupants totalisaient 250 ans d'âge à trois, une sorte de cave, creusée sous la roche, où des bouteilles reposaient, dont la forme de certaine invitait un retour au XIX^e siècle !"

Un respect de l'intégrité

Par un ami, conservateur au musée d'archéologie, il prend contact avec un chercheur du CNRS de Villeurbanne afin de réaliser sur ses cognacs une datation au carbone 14. Une innovation dans la région et un moyen utile pour la vérification de l'authenticité des archives. Une façon de procéder qui fait quelques vagues dans la région, malgré une reconnaissance de la procédure au niveau communautaire...

Un soupçon d'inconscience, un pari, des coups de cœur complétés par un travail sur sa marque baptisée "Cognac de Collection". Auprès des sommeliers et la grande restauration, l'accueil était immédiat. Un an et demi plus tard le chiffre d'affaires avoisinait le million... de francs (soit 152 000 euros) "Trois cents cavistes dans l'Hexago-

ne avaient adopté nos cognacs. Des cavistes passionnés, qui travaillent dans le même esprit que nous, et prennent le temps de parler de nos cognacs à leurs clients, ce qui ne nous empêche pas de travailler aussi à l'étranger", se permet d'ajouter Jean Groperrin. À travers l'étiquette sobre, et on ne peut plus précise, Jean Groperrin s'engage sur la qualité, l'authenticité de ses cognacs dont la couleur annonce les prémices d'une dégustation surprenante par le détail du millésime, du terroir dont ils sont issus. Un respect de l'intégrité de chaque cognac pour le suggérer aux dégustateurs et amateurs dans son essence même. À cela, l'obligation de contraintes draconiennes. Les lots dégustés, choisis, sans assemblage, continuent leur vieillissement dans leurs barriques d'origine ou en dames-jeannes pour les plus antiques millésimes.

Le stockage s'effectue sous la surveillance d'un magasin général sous contrôle d'État et chaque lot subit une identification au carbone 14, afin de garantir le millésime, ou l'âge. La préparation des cognacs, leur mise en bouteilles s'effectuent sous contrôle d'huissier de justice et sont notées sur un certificat qui scelle le bouchon. "Mon grand plaisir c'est lorsque les gens reconnaissent la qualité du produit. Essayer de préserver une image pour cognac, par passion gustative, olfactive et sauver modestement les témoignages d'un savoir-faire individuel de la région."

"La démarche harmonique"

Plaisir que l'on présume total lorsque l'on parcourt des yeux les années, millésimes de la collection. Réservé et collectionneur dans l'âme, Jean Groperrin n'a pas de cognac favori en particulier : "Chacun a sa personnalité propre, par le terroir, la distillation, le millésime, le logement, l'hygrométrie et l'homme qui avait aussi sa façon de procéder." Plus

Les lots dégustés, choisis, sans assemblage, continuent leur vieillissement dans leurs barriques d'origine ou en dames-jeannes pour les plus antiques millésimes.





Le stockage s'effectue sous la surveillance d'un magasin général sous contrôle d'État et chaque lot subit une identification au carbone 14, afin de garantir le millésime, ou l'âge.

expansif, un ami proche, Pascal Baijot, se prête volontiers au jeu des accords "Cognac de Collection" millésimé, mets et cigares. Une recherche esthétique du goût, des goûts qui ne relèvent pas de l'amateurisme... Pascal Baijot a un nez "cognac" et demeure un passionné dans l'âme.

Associé amicalement dans la démarche qualité, chère à Jean Gersperrin, il nous révèle son approche accord mets/cigares et cognac de la "collection" : "J'essaie d'associer la nourriture et les cognacs d'après leur typicité, de découvrir la démarche harmonique, le rythme à chercher dans la dégustation afin de trouver les subtilités des mets en accord avec un cognac. J'aime les notions de complémentarité. Par exemple, une petite champagne 1958 au côté floral, d'acacia et de jasmin, très aérien, féminin, d'agrumes et de poire, avec un foie gras mis-cuit ou poêlé aux figues rôties et miel de bruyères. Ou encore, une petite champagne de 1962 avec un roquefort, en jouant toujours sur la complémentarité et le révélateur d'arômes, possibles par le cognac lui-même.

Et aussi, des artichauts confits et truffes noires en alliance avec une grande champagne de 1962 ; des pâtes fraîches au parmesan à huile d'olive et truffes blanches avec cognac des Borderies.

" Chercher l'intensité de la matière "

Les associations sont multiples, mais il faut prendre le temps et respecter le côté extraordinaire de ces cognacs, pour s'exprimer sur le côté surprenant de ces breuvages. J'aimerais réduire les distances qui séparent les amateurs au monde extraordinaire de cognacs de Jean.

" Un autre exemple, que j'affectionne particulièrement... La "grande champagne" 1944, fleuron de la collection, est un cognac qui se contemple paisiblement. Un cognac à la persistance magnifique qui

vous laisse découvrir en bouche tout ce que la richesse du bois a laissé comme patrimoine à une eau-de-vie presque septuagénaire. La puissance aromatique complète harmonieusement l'ampleur des premiers bouquets floraux de violette et de rose par des notes de fruits confits. Le rancio vous envahit le palais progressivement. L'expression de ce cognac, ne pouvait qu'accompagner un homard au beurre de noisette ou un dessert au chocolat amer de grande qualité. "

" Je suis en train de travailler sur les cigares et je découvre peu à peu les subtilités des deux mondes, comme avec le millésime 1971 d'une grande champagne non réduite. Un cognac par excellence pour le cigare, aux notes de cannelle, tabac blond, et de boisé. Certains millésimes de Borderies en relation avec des cigares du Honduras, dans lesquels on retrouve des notes de café grillé ; d'autres, d'origine cubaine, avec des grandes champagne, aux notes de chocolat amer et tous cigares de bonne facture avec la grande champagne de 1971. Il faut chercher l'intensité de la matière et non la puissance. Je reste persuadé qu'il faut jouer sur la complémentarité et ne jamais commencer à déguster son cognac avant le deuxième tiers du cigare pour développer la complexité cigare/cognac et obtenir un plaisir intense. "

Nos deux amis ne sont pas avares de mots pour vous faire découvrir l'ultime. Mais, personnellement, après avoir "cultivé" les jardins cachés de la région de Cognac avec bonheur au gré de ses trouvailles, Jean Gersperrin, plutôt introverti, discret et toujours fervent collectionneur, rêve comme Candide parfois à "cultiver son jardin"... Tout en continuant dans l'ombre à faire ce qu'il aime. "J'aimerais parfois me libérer un peu l'esprit, pour enfin exister pour moi-même, exprimer d'autres potentialités, expérimenter d'autres champs..."

F. VARAINE

Coordonnées : La Gabare S.A.

16370 Cherves-de-Cognac - 05 45 83 74 24