

LA VOGUE DU BIO BOUSCULE LE COGNAC

Encore peu nombreux, les cognacs bio forment un courant "artistique" marqué par la recherche d'une identité et d'un style renouvelés. Zoom sur les meilleurs d'entre eux.

Par Cyrille Mald et Alexandre Vingtier

A lors que le groupe américain Sazerac vient de s'offrir le plus grand vignoble bio du Cognac avec le Breuil de Segonzac et ses 57 hectares, penchons-nous sur la vogue naissante des cognacs bio et même biodynamiques !

Actuellement seul 1 % du vignoble de Cognac est converti et certifié. Deux raisons principales expliquent ce chiffre. Tout d'abord, les débouchés du cognac en bouteille sont contrôlés à plus de 95 % par les maisons de négoce, peu nombreuses à avoir franchi le pas du bio. C'est néanmoins le cas de Godet, Bache Gabrielsen ou encore Park. Ensuite, la nature du cognac n'aide pas. Assemblage de différents millésimes, cette eau-de-vie est un frein au bio puisque les vieux millésimes ne bénéficient pas de la certification.

Aujourd'hui, la seule solution pour produire un cognac entièrement bio consiste donc à développer sa marque, ses assemblages et son réseau commercial. C'est pourquoi les cognacs bio se démarquent par leurs styles singuliers. Leur nombre devrait progresser dans les prochaines années.

Les conseils de spécialistes peuvent être trouvés auprès de l'incontournable Cognathèque à Cognac et des boutiques Cognac Only à La Rochelle et Bordeaux.



2 DISTILLERIE DU PEYRAT XO, 40 %

En plus de son vignoble certifié depuis 1998, Jean-François Rault assure la distillation de la production de l'association Vitibio, soit environ 80 % des vins bio de la région ! Avec sa marque, il leur trouve même des débouchés en Europe et aux États-Unis. Cet XO d'au moins 12 ans possède un style unique dû à sa distillation sur lies, à son très large cœur de chauffe et à son assemblage de plusieurs crus. Un fait rare pour un cognac bio. La Petite Champagne domine et lui confère ses notes de fruits noirs et d'orange, tandis que les Fins Bois lui apportent plus de fleurs et de raisin, le tout enrobé de cuir, de cacao, de tabac, de quatre-épices et d'olive. Inédit et surprenant ! 41 € les 50 cl

1 BRARD-BLANCHARD XO Fins Bois de Boutiers, 40 %

Avec son vignoble conduit selon le cahier des charges de l'association bio Nature et Progrès depuis 1972,

Jacques Brard-Blanchard fait figure de pionnier dans la région. Aujourd'hui,

sa fille Sophie a pris la suite et continue à vendanger à la main la vingtaine d'hectares du domaine. Cette

cuvée est en fait le plus ancien millésime disponible au domaine,

1986, jugé tellement complet qu'il n'a pas été assemblé. D'une rare intensité, il

offre des notes fruitées de marmelade d'orange, d'abricot sec et de cassis, avec une belle

présence florale habillée d'épices nobles comme le macis

et le safran, et accompagnée d'un rancio très présent. Un splendide

cognac de cru ! 156 € les 50 cl



3 GROSPELLIN 2001 Fins Bois de Champmillon, lot n° 513, 46,9 %

Spécialistes des cognacs millésimés, les Groperrin ont obtenu leur certification Ecocert en tant qu'éleveurs-négociants et proposent ce cognac Fins Bois d'une rare

maturité. Issu de deux parcelles de la Petite Chapelle à Champmillon au bord de la Charente, l'un des plus

anciens domaines bio de la région, ce cognac au fort degré surprend par sa subtilité, ses notes fruitées

(pêche jaune, raisin blanc, abricot, zeste d'orange, amande) et épicées (muscade, vanille, gingembre) tout en conservant une belle fraîcheur

florale (violette, narcisse). Un cognac racé !

79 € les 70 cl

