

PORTRAITS

GUILHEM GROSPERRIN, LA JEUNESSE AU SERVICE DE LA TRADITION

PRODUIRE DU COGNAC COMME IL Y A 50 ANS, VOILÀ SON IDÉE. DANS LE SILLAGE DE SON PÈRE, CE GRAND PASSIONNÉ PRATIQUE UN NÉGOCE À DIMENSION HUMAINE POUR DE BELLES FULGURANCES EN BOUTEILLES.

La maison Groperrin est née en 1992... Autant dire qu'au regard de la tradition charentaise et de l'âge canonique de ses signatures emblématiques, elle est un petit bébé! Petit retour en arrière: Jean Groperrin, venu de sa Haute-Marne, est courtier de campagne à Cognac, jouant les intermédiaires entre les viticulteurs-producteurs de cognac et les négociants-acheteurs... Dans les chais de certains domaines familiaux, il met parfois la main sur des trésors de vieilles eaux-de-vie qui, selon lui, méritent mieux que de finir noyées dans l'anonymat des assemblages du grand négoce. Au début des années 90, il décide de monter sa propre maison de négoce-élevage pour mettre en valeur ce patrimoine exceptionnel. Dans la salle de dégustation de la maison installée à Saintes, sur les bords de la Charente, Guilhem Groperrin se souvient: «En 1999, on a fait les premières mises en bouteilles avec trois fûts. C'était hyper artisanal... On étiquetait sur la table de la cuisine.» Depuis 2003, il a pris la suite de son père, et résume l'esprit Groperrin en une demi-phrase: «Une petite maison, jeune, mais très attachée à la tradition.» Mais encore? «Je veux faire du cognac comme il y a cinquante ans, laisser le temps au temps, travailler les eaux-de-vie lentement et de manière naturelle. Le challenge est vraiment d'élaborer des cognacs qui restent en mémoire, dont de nombreux cognacs millésimés, très minoritaires dans la production charentaise». Impossible de relever ce défi sans une matière première de qualité. La sélection des eaux-de-vie est très exigeante: Guilhem achète à des courtiers et des négociants, mais il poursuit aussi son travail de défricheur au contact direct des vigneron et aime prendre le temps d'aller chiner quelques merveilles dans le secret de leurs chais. Ensuite, tout est question de temps et de savoir-faire avant de pouvoir mettre en bouteilles des cognacs chargés de caractère et d'émotion que les cavistes les plus pertinents s'arrachent et que l'on peut aussi acheter sur place, à La Cale, l'excellente cave à vins tenue par Axelle, la sœur de Guilhem.

ERIC FORGET, MAÎTRE DE CHEZ HINE

DES « CUVÉES » CLASSIQUES COMME LE VSOP AUX SPÉCIALITÉS COMME LES MILLÉSIMÉS ET LES COGNACS DE TERROIR, IL CULTIVE LA SIGNATURE HINE AVEC BEAUCOUP DE FINESSE ET D'INSPIRATION.

Créée en 1763 par Thomas Hine, la maison éponyme est le fournisseur exclusif de la cour d'Angleterre depuis 1962... Pas sûr pour autant que la Reine connaisse tous les secrets de fabrication des cognacs Hine qui atteignent leur apogée dans les chais de cette vénérable institution installée à Jarnac, sur les rives de la Charente. Dans des dames-jeannes entreposées dans le «Paradis», sommeillent même des eaux-de-vie plus que centenaires, dont la plus ancienne date de 1855. La force de Hine, au-delà du savoir-faire de la distillation sur lies ou de l'élevage ultra-précis? Tout contrôle de la viticulture à la mise en bouteille, puisque la maison possède 70 hectares de vignes au cœur de la Grande Champagne et travaille aussi en très étroite collaboration avec quelques viticulteurs de la région. Eric Forget, maître de chai depuis 1999, explique: «Maîtriser la matière première dès le début est primordial car on sait exactement ce qu'on veut: le style Hine, c'est la richesse aromatique, sur le fruit notamment, mais surtout la délicatesse et la finesse. On peut avoir cette ambition car nous profitons des excellents sols de la Grande Champagne. Ailleurs, ce ne serait pas forcément possible.» Dans cette quête de l'expression de terroir, Hine pousse le bouchon assez loin. Sur des volumes certes relativement confidentiels, la maison inaugure, avec le cognac Grande Champagne Bonneuil 2005 ou la Single Cask Selection, une gamme de cognacs issus d'une seule propriété, d'un seul cru et d'une seule récolte. Depuis longtemps, Hine se distingue aussi dans l'univers du cognac par la fréquence à laquelle elle sort des millésimés: seules les années moyennes échappent à la «règle». Comme pour ses devanciers, une partie du 1991 – le dernier né – a mûri à Jarnac, et une autre outre-Manche, dans les chais de la distillerie Glenfarclas. Là-bas, l'humidité plus grande et les plus faibles variations de température permettent un vieillissement plus lent et le «développement» d'une remarquable patine autour d'arômes d'écorce d'orange. La dégustation comparative est passionnante!

