



Coup de cœur pour le cognac "Cépages", réalisé selon la méthode du XIX^{ème} siècle

Par Baptiste Bochet, Geoffrey Avé / Mis à jour le 29/11/2019 à 17:11

La maison Groperrin élabore un cognac VSOP composé de trois cépages récoltés et distillés séparément, à l'image des cognacs d'autrefois

> *Baptiste Bochet, expert en cocktail :*

J'ai un coup de cœur aujourd'hui pour le **cognac** de Guilhem Groperrin, "Cépages". C'est une cuvée assez végétale, on perçoit au nez des arômes de fleurs. La bouche dévoile des notes de réglisse, complétées d'une sensation miellée liée au cépage colombard. En finale, on apprécie les légères notes de torréfaction liées à l'élevage.

> *Guilhem Groperrin, directeur et maître de chais de la maison Groperrin :*

"C'est un cognac Grande Champagne de catégorie VSOP (cognacs dont l'**eau-de-vie** la plus jeune a au moins cinq ans), traditionnellement issu d'un assemblage. Il est ainsi composé des **cépages** ugni blanc, folle blanche et colombard.

Nous avons élaboré ce cognac en nous inspirant des anciennes techniques. Au XIX^{ème} siècle, la folle blanche était majoritaire avant l'arrivée du phylloxéra. Mais c'était loin d'être le seul cépage ! Ils étaient récoltés et vinifiés séparément, avant tout car ils n'arrivaient pas à maturité en même temps. Les alambics étaient également beaucoup plus petits.

Pour cette cuvée "Cépages", nous avons ainsi décidé de récolter et de vinifier ces trois cépages séparément, et de réaliser une première distillation unique pour chacun de ces trois cépages. Nous avons ensuite assemblé les brouillis de ces trois cépages pour les distiller ensemble. Chaque année, nous avons ainsi pu assembler chacun des cépages avec un pourcentage différent en fonction de la maturité et de la qualité. Ensuite, nous les avons fait vieillir séparément, par millésime. Nous avons assemblé ainsi ces trois cépages depuis environ huit ans.

> Ce cognac "Cépages" sera disponible dès la fin du mois de novembre 2019 chez les cavistes.

