



COGNAC

LE GOÛT DU SIÈCLE.

Au domaine de Merpins, en Charente, des maîtres de chais ont élaboré un cognac d'exception. Elevé sur plusieurs décennies, ce nectar marie de très anciennes eaux-de-vie. Une dégustation qui défie le temps. **Par Jérôme Baudouin**

Des arômes de noix, de dattes, d'épices, de tabac et de cuir témoignent de son grand âge. Sa puissance aromatique en bouche pourrait laisser croire à une eau-de-vie de 40 ou 50 ans, dans la fleur de l'âge. Pas du tout. Ce cognac Louis XIII Rare Cask 42,6 (le degré d'alcool à la sortie du fût) est un assemblage d'eaux-de-vie de près de 100 ans, voire plus pour une petite partie d'entre elles. Le temps arrondit, peaufine, allonge les saveurs, renforce les arômes tertiaires – cuir, sous-bois, humus... La découverte de ce cognac d'exception donne un bel aperçu de la lente élaboration des très vieilles eaux-de-vie.

« Le cognac est la seule boisson que l'on élève sur plusieurs décennies, de génération en génération de maître de chai, avant de la mettre en bouteille », raconte Pierrette Trichet, ingénieure chimiste de formation et première femme maître de chai d'une grande marque de cognac, la maison Rémy Martin. Depuis 2003, elle est le nez de la maison, en élabore les différentes cuvées et passe sa vie dans les dizaines de chais situés sur le domaine de

Merpins, près de Cognac, et au Grollet. Les plus anciennes eaux-de-vie sont logées dans des tierçons, sortes de grandes barriques de forme étirée d'une contenance d'environ 500 litres. Abandonnés car trop lourds et plus fragiles que la barrique charentaise, ils ne servent plus qu'à garder les eaux-de-vie les plus anciennes. Celui dans lequel était logé le fameux Rare Cask a plus de cent ans. « Depuis la fin du XIX^e siècle, nous ne faisons plus fabriquer les tierçons par les tonneliers. Celui que nous avons sélectionné date forcément de la fin du XIX^e siècle », poursuit le maître de chai. Un tierçon de la fin du Second Empire ou de la III^e République, qui nous transporte plus loin encore dans le temps. « Nos bois de fût provenaient des forêts limousines et étaient acheminés en gabarre le long de la Charente », précise Pierrette Trichet. Le chêne dont est fait ce fût aurait été semé trois ou quatre siècles auparavant, du temps de Louis XIII, dont le plus prestigieux cognac de Rémy Martin porte le nom...

Mais ce tierçon-là n'est pas arrivé par hasard entre les mains de Pierrette Trichet. « Notre travail est de sélectionner les eaux-de-vie et d'estimer leur potentiel de vieillissement. Une grande partie d'entre elles va servir, après quelques années d'élevage en fût, à l'élaboration des cognacs VS et VSOP. Après dix ans d'élevage minimum, elles vont entrer dans la composition du XO, l'Extra Old. Ces très vieilles eaux-de-vie demandent un suivi particulier. Nous les goûtons très régulièrement, mettons de côté les meilleures pour les laisser vieillir et les assemblons entre elles », précise Pierrette Trichet. Car, au fil des ans, une partie du cognac en fût s'évapore, c'est la fameuse part des anges : 5% pour les eaux-de-vie les plus jeunes, et 2 à 3% pour les plus anciennes. Les assembler permet qu'elles soient toujours conservées dans des fûts pleins. En 2004, Pierrette Trichet goûte un lot de très vieux tierçons. « L'un d'eux était vraiment exceptionnel par sa puissance aromatique malgré son grand âge », raconte-t-elle. Pendant encore deux ans, elle va le surveiller de près pour l'empêcher de se dégrader. Ce tierçon d'exception se révèle être une pépite, au point que Pierrette Trichet rompt avec la tradition de l'assemblage et met en bouteille cette eau-de-vie issue d'un seul fût. « Je crois que je voulais laisser mon empreinte », souligne-t-elle avec humour. Cela donnera naissance à une première cuvée d'exception : Louis XIII Rare Cask 43,8. En 2009, elle découvre un second tierçon dans le chai du domaine du Grollet. Celui-ci titre 42,6 degrés d'alcool. En 2012, une dégustation dévoile tout son potentiel. Rémy Martin fait réaliser une carafe noire par la cristallerie de Baccarat. Seulement 783 flacons enfermeront la précieuse eau-de-vie. La carafe, commercialisée 18000 euros dès l'été 2013, sera intégralement prévenue en quelques semaines auprès de grands collectionneurs. Pierrette Trichet travaille aujourd'hui avec les tonneliers de Rémy Martin pour relancer la fabrication de tierçons, plus de cent ans après leur abandon. Comme pour mieux défier le temps.

Maison Rémy Martin, 20, rue de la Société-Vinicole, Cognac.
Tél.: 05-45-35-76-66. www.remymartin.com/fr


VENTEALAPROPRIETE.COM

N°1 des ventes privées 100% vins

LA ROUTE DES VINS EST PLUS SÛRE SUR MOBILE



SITE NOTÉ ★★★★★
PAR PLUS DE 1200 CLIENTS



Téléchargez l'application gratuitement
en scannant ce code.

Disponible sur iPhone
App Store

Google play



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

COUP DE JEUNE SUR L'EXTRA OLD.

Les cognacs Extra Old, fers de lance des maisons charentaises, renouent avec le succès. Nouveaux arômes, notes plus florales ou épicées, un changement de style qui leur permet d'être apprécié aussi en apéritif. **Par Roberto Petronio et Jérôme Baudouin**

LEXIQUE

BLENDED : terme anglo-saxon emprunté au vocabulaire du whisky pour définir les cognacs d'assemblage de plusieurs cuvées et plusieurs distilleries. La très large majorité des cognacs est issue d'assemblages.
SINGLE ESTATE : nom donné à un cognac issu d'une seule propriété viticole.

VS - VERY SPECIAL : ce sont les cognacs les plus jeunes. Ils sont produits à partir d'eaux-de-vie âgées de 2 ans de vieillissement au minimum. C'est le minimum de vieillissement autorisé pour qu'une eau-de-vie prétende à l'appellation cognac.

VSOP OU VO - VERY SUPERIOR OLD PALE OU VERY OLD : ce sont les cognacs les plus courants. Ils sont issus d'eaux-de-vie âgées de 4 ans de vieillissement au minimum.

XO : Extra Old, appelé aussi Napoléon, Extra ou Hors d'Âge, ces cognacs haut de gamme sont élaborés à partir d'eaux-de-vie âgées de 6 ans au minimum. Mais la plupart des maisons élaborent leur cognac XO avec des eaux-de-vie de 20, 30, voire 50 ans et plus. A partir de 2018, l'âge minimum de vieillissement pour les XO passera à 10 ans.

LES CRUS : l'aire d'appellation du Cognac est divisée en six crus : Grande Champagne, Petite champagne, Borderies, Fins Bois, Bon Bois et Bois ordinaires. La mention d'un cru est autorisée sur l'étiquette à la seule condition que les raisins soient issus à 100 % de ce cru.

Frapin

CHÂTEAU FONTPINOT, 18/20

Pépité de la maison Frapin, le Château Fontpinot possède un extraordinaire terroir de Grande Champagne que le cognac XO caractérise parfaitement. Un nez discret et subtil de fruits confits et de rancio. La bouche se montre plus tendue, sur le fil. Notes d'abricot et d'orange, boisé léger en finale, tabac blond. Complexe et délicat. Sublime. **110 €**

Paul Girard

VIELLE RÉSERVE, 18/20

Ce cognac de producteur à la qualité constante est l'une des références de l'appellation. L'eau-de-vie, exclusivement issue de parcelles situées en Grande Champagne, se révèle distinguée, avec ses arômes de prune. Sa bouche tendue jusqu'en finale, marquée par des notes de fruits, est une très belle réussite. A découvrir. **66 €**

Château de Montifaud

HÉRITAGE LOUIS VALLET, 17,5/20

Alors que Laurent a repris les rênes de la propriété familiale, c'est à son grand-père, Louis Vallet, qu'il rend ici hommage avec cette très belle cuvée issue d'un assemblage d'eaux-de-vie de Petite Champagne, complexe et sans lourdeur, au nez épicé. La bouche est soyeuse avec une belle tension en finale, servie par des notes de rancio élégantes. **160 €**

François Voyer

XO GOLD, 17,5/20

La maison François Voyer fait partie des producteurs de haute volée qui privilégient la qualité des vieillissements. Ce XO en est une parfaite illustration. Alors que les notes florales titillent les sens, elles sont supplantées par des arômes de fruits. En bouche, la puissance ne parle pas immédiatement mais monte crescendo autour d'une texture soyeuse sur des arômes d'épices qui soulignent une grande longueur. **99 €**

Tesseron

LÉGENDE, 17,5/20

La maison Tesseron, dirigée par Alfred Tesseron (propriétaire du château Pontet-Canet à Pauillac), s'est taillée une réputation dans la production exclusive de cognacs XO. Au sein de la vaste gamme, ce nouvel XO baptisé Légende présente un nez discret sur les épices, une bouche ample mais tendue, très distinguée, qui se dévoile dans la longueur sur des arômes de fruits et d'épices. Magnifique. **250 €**

Château de Beaulon

NAPOLÉON 20 ANS D'ÂGE, 17/20

Très belle propriété située sur les bords de la Gironde, à Saint-Dizant-du-Gua, et dirigée de main de maître par Christian Thomas, Beaulon a la particularité de produire des cognacs issus de folle blanche, montils et colombard, d'où ses eaux-de-vie typées. Le nez est marqué par la muscade, la poire et des notes florales (muguet et fleur de cassis). La bouche ample et soyeuse, est soulignée par un bois léger et de la cannelle. La finale se montre fruitée et voluptueuse, sans lourdeur. **120 €**

Camus

ÉLÉGANCE, 17/20

Nez discret, sur la réserve avec ses notes de confiture de prune. La bouche se distingue par sa dimension sphérique, sans fioritures, tout en élégance. La finale possède une grande longueur, avec des arômes d'épices doux. **150 €**

Léopold Gourmel

ÂGE DES ÉPICES 20 CARATS, 17/20

Cette eau-de-vie s'inscrit dans une gamme de cognacs de trois âges différents (10, 15 et 20 ans). Le 20 ans d'âge dévoile un nez riche aux notes d'orange confite, avec une belle élégance. La bouche est soutenue par

des arômes épicés comme le poivre, sans tomber dans la caricature. La puissance aromatique et l'énergie sont parfaitement maîtrisées, jusqu'à une finale séduisante. **149 €**

Leyrat

ÉLITE, 17/20

Propriété de Francis Abécassis, Leyrat produit des cognacs plus tendus et francs que ABK6. Si le nez est plus réservé, avec ses arômes de pâtisserie, la bouche se révèle soyeuse, avec beaucoup de fruits, la finale plus sèche, sur des notes de feuille, possède une bonne longueur et une tension en finale appréciable. **150 €**

Brard-Blanchard

16,5/20

Belle surprise avec ce cognac issu de l'agriculture biologique, qui présente une couleur légèrement plus pâle que ses voisins de dégustation. Le nez est floral et la bouche tendue, toujours sur des notes florales, comme la pousse de cassis, la violette et les épices douces. Un beau cognac, tout en finesse, à découvrir. **58,50 €**

Camus

BORDERIES, 16,5/20

Dans un style différent du cognac Élégance, le Borderies se distingue par un nez plus fruité. La bouche est tendue, sans excès, avec cette permanence d'arômes de fruits blancs (poire, pomme) et floraux (chèvre-feuille). La tension se poursuit jusqu'en finale et avec distinction. Très belle réussite. **140 €**

Deau

LOUIS MEMORY, 16,5/20

Ce producteur élabore trois XO différents - XO, Black et Louis Memory, que l'on peut découvrir dans un coffret dégustation à 99 €. De ces trois eaux-de-vie, nous avons retenu la dernière, élaborée à partir de vieilles eaux-de-vie de 30 à 90 ans d'élevage, issues de Grande Champagne. Son nez, à la fois floral et fruité, laisse place à une bouche d'une belle rondeur, marquée par des arômes de miel, de tabac, d'abricot sec et d'épices. **285 €**

Delamain

PALE & DRY, 16,5/20

La maison Delamain travaille ses eaux-de-vie exclusivement en provenance de Grande Champagne et ce cognac respecte à merveille son ter-

roir d'origine. Le nez est délicat. La bouche est à la fois élégante et puissante grâce à son profil aromatique floral et velouté. Cette cuvée sort cet hiver en magnum. **190 € le magnum**

Hine

ANTIQUE, 16,5/20

Plus tendue et plus en retenue que le Cigar Reserve, cette eau-de-vie issue de Grande Champagne respecte ses origines. La bouche est ample mais conserve une belle tension et de la finesse. Les notes de réglisse, de chocolat, de pomme cuite et de gelée de coing, qui se marient à merveille avec la finale, légèrement rapide, la distinguant. **169 €**

Rémy Martin

EXCELLENCE, 16,5/20

Deuxième producteur de cognac, orienté haut de gamme, Rémy Martin possède une véritable expertise dans les vieux cognacs grâce à son immense stock de vieillissement. Plus fin que ses concurrents immédiats, le XO de Rémy Martin présente un nez délicat, sur des notes florales et fruitées. La bouche, équilibrée et ronde, conserve une belle tension grâce aux arômes d'agrumes confits avant de terminer sur une finale épicée. **159 €**

Louis Royer

16,5/20

Propriété du groupe Suntory depuis 1989, Louis Royer fait partie des belles maisons qualitatives de cognac grâce à une grande maîtrise de ses approvisionnements. Le nez est discret, de fleurs blanches et de fruits. La bouche se montre tout d'abord ronde, sans verser dans le sirupeux propre à certains cognacs de cette catégorie, avec une finale tendue, sans fioritures. Bel ensemble harmonieux. **178 €**

ABK6

16/20

Ce cognac Single Estate est issu des vignes du domaine de Chez Maillard à Claix, au sud-ouest d'Angoulême. ABK6 est une marque créée par Francis Abécassis lui-même au début des années 2000 et qu'il a propulsée très rapidement parmi les références. Son XO s'exprime avec des notes de bois et de rancio délicat. La bouche est ronde sans être molle, avec des arômes d'épices qui soulignent la finale. **85 €**

Bernard Magrez

Propriétaire de 4 Grands Crus Classés
à Bordeaux



CHATEAU PAPE CLÉMENT
PREMIÈRES VENDANGES EN 1252
SOUS LE RÈGNE DE LOUIS IX

CHATEAU LA TOUR CARNET
PREMIÈRES VENDANGES EN 1409
SOUS LE RÈGNE DE CHARLES VI

CLOS HAUT-PEYRAGUEY
PREMIÈRES VENDANGES EN 1618
SOUS LE RÈGNE DE LOUIS XIII

CHATEAU FOMBRAUGE
PREMIÈRES VENDANGES EN 1599
SOUS LE RÈGNE DE HENRI IV

●●● Hennessy

16/20

Hennessy, la marque de LVMH, commercialise à elle seule près de 60 % de la production cognacaise. Malgré les volumes considérables que le XO doit représenter par rapport à la concurrence, il se tient. La couleur très soutenue annonce un nez intense, dominé par des notes boisées. La bouche, en cohérence avec le nez, est ronde, et se termine par une finale épicée, mais un peu courte. **155 €**

Hine

CIGAR RÉSERVE, 16/20

Ce cognac n'usurpe pas son nom avec ses arômes de tabac et d'épices, sa bouche légèrement poivrée. Ce XO de la maison Hine est équilibré et évite parfaitement l'écueil des arômes trop lourds, malgré ses notes d'épices. C'est un style de cognac qui plaira aux amateurs de havane, car il permet un beau mariage. **89 €**

Claude Thorin,

16/20

Ce domaine viticole situé à Segonzac, en Grande Champagne, s'étend sur 106 ha. Claude Thorin, qui a pris la suite de son père en 1988, élabore aujourd'hui des XO de jolie facture, influencé par sa situation en Grande Champagne. D'où ce profil organoleptique au nez discret et à la bouche structurée. Jolie rondeur en finale. **65 €**

Pierre Ferrand,

SÉLECTION DES ANGES, 16/20

Si l'ambition de la maison, depuis sa reprise en main par Alexandre Gabriel en 1989, est de produire le plus grand cognac au monde, son XO est sur la bonne voie, même s'il faut batailler avec une concurrence bien armée. Cette eau-de-vie très expressive est issue de Grande Champagne. Le nez est puissant avec ses notes d'épices. Un bouquet que l'on retrouve en bouche, de manière atténuée, soulignée par des notes de cèdre et de muscade. Agréable. **125 €**

Martell,

CORDON BLEU, 15,5/20

Belle robe vieil or qui tire sur le caramel. Moins liquoreux que le XO de la maison, le Cordon Bleu est véritablement plus gourmand, mais sans excès. La bouche est ample et soulignée par ses arômes de fruits confits, de tabac et d'épices comme la muscade. La tension en finale lui apporte un supplément d'âme qui manque au XO, plus lourd. **118 €**

Maxime Trijol,

GRANDE CHAMPAGNE, 15,5/20

Maxime Trijol est l'une des plus importantes distilleries indépendantes de Cognac. Elle élabore une vaste gamme d'eaux-de-vie, dont cet XO issu de grande Champagne. Le nez

s'anime de notes de réglisse et de cèdre. Un peu vif en milieu de bouche et astringent, le cognac retrouve son équilibre en finale. **85 €**

Meukow,

15,5/20

Maison fondée en 1862 par les frères Meukow, envoyés par le tsar Alexandre II à Cognac pour l'approvisionnement en eau-de-vie. Son XO révèle ici un nez légèrement toasté, avec des notes de noix et d'amande. Bouche ample et puissante où l'on retrouve à nouveau ce boisé léger, notes de boîte à cigares avec une pointe d'épices en finale. **128 €**

André Petit,

15,5/20

Vigneron indépendant et producteur également de pineau des Charentes, Jacques Petit met un soin particulier à l'élaboration de cet XO. Le nez est épicé et porté par des notes de rancio. La bouche, ample et ronde, manque un peu de nerf, surtout en finale. **68 €**

Prince Hubert de Polignac,

XO ROYAL, 15,5/20

Plus confidentiel que le XO classique de la maison, le Royal se montre aussi plus distingué, avec son nez réservé délivrant de belles notes

d'orange confite. La bouche est tendue, avec une belle allonge, et présente des notes d'agrumes confits et de bois vanillé. Mais l'astringence mêlée à une légère douceur en finale dessert un peu l'ensemble. **95 €**

Bache-Gabrielsen,

15/20

Créée par un Norvégien au tout début du xx^e siècle, la maison Bache-Gabrielsen vend l'essentiel de sa production à son pays d'origine. Son XO présente des notes de moka et de cacao. La bouche est marquée par le bois, qui assèche la finale. Un cognac viril qui plaira aux amateurs de cigares. **74 €**

Baron Otard,

XO GOLD, 15/20

Située sur les bords de la Charente, au château de Cognac, au centre de la cité, la maison Baron Otard est aujourd'hui la propriété du groupe Baccardi. Le XO, très classique, est marqué par les notes de prune. La bouche, structurée, puissante et épicée, manque de personnalité. **150 €**

Bisquit,

15/20

Longtemps propriété de Pernod Ricard, Bisquit est passé sous pavillon sud-africain lors de son rachat en 2009 par le groupe Distell. D'une



Le plus beau voyage, celui des arômes



Longtemps les malles ont transporté les bouteilles de Bourgogne et fait voyager leurs arômes délicats à travers le monde. Ces vins, parmi les plus exportés de France, sont révélateurs de saveurs et épousent parfaitement toutes les cuisines du monde.



BOURGOGNES

www.vins-bourgogne.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

●●● couleur soutenue, ce XO conserve un côté pommadé. Il révèle au nez des notes de moka et de cacao qui annoncent la bouche ample et soyeuse. La finale asséchante le déshabille quelque peu. **100 €**

Jules Gautret,

15/20

La marque Jules Gautret appartient depuis une cinquantaine d'années à la coopérative charentaise Uni-cognac. Elle a su développer une gamme cohérente, dont plusieurs XO. Le nez est marqué par les arômes de mirabelle confite et un boisé léger. La bouche, nerveuse, conserve sa dimension fruitée jusqu'en finale, malgré une certaine astringence. **60 €**

Merlet,

ASSEMBLAGE N° 1, 15/20

Cette distillerie familiale a réalisé cet assemblage issu d'eaux-de-vie de 1992 à 2001. Le nez évolue sur le fruit et le bois de cèdre. La bouche est structurée, marquée par le bois et les alcools les plus jeunes. Finale sur les notes de prune. **83 €**

Cognac Park,

15/20

Propriété de la distillerie Tessendier & Fils, Park a été imaginé par Jérôme et Lilian Tessendier. Le nez est expressif de fruits confits. La bouche se

montre ronde et souple, marquée par des arômes de gelée de coing et d'abricot sec. La finale est sur la rondeur. **125 €**

Richard Delisle,

XO GRANDE CHAMPAGNE, 15/20

L'expressionnisme immédiat de cette eau-de-vie issue exclusivement de vignes situées en Grande Champagne ne présage pas de son origine. Si le nez se distingue par des notes de fruits confits et d'épices, la bouche, très ronde et opulente, s'impose sur le même profil aromatique. La finale est plus tendue et souligne ce cognac bien fait et classique. **98 €**

Richard Delisle,

CLUB CIGARE, 14,5/20

Cuvée élaborée pour accompagner les amateurs de cigares dans les effluves d'un beau havane, ce cognac, marqué par la mirabelle au nez, se montre un peu trop démonstratif. La bouche opulente, ronde et un brin pommadée, distille des notes de tabac brun, de boisé chaud, qui alourdissent l'ensemble. **80 €**

Léopold Raffin,

14,5/20

Marque appartenant à la maison René Laclie, cet XO est un assemblage d'une trentaine d'eaux-de-vie qui révèle au nez des notes d'amande et de fruits confits séduisantes au

premier abord. La bouche, opulente et démonstrative dès l'attaque, avec ses notes de vanille et d'épices rondes, marque le pas ensuite, et la finale manque d'allonge. **39,20 €**

Courvoisier,

14,5/20

Depuis une dizaine d'années, Courvoisier change souvent de propriétaire. La maison est aujourd'hui détenue par la société américaine Beam, qui semble vouloir élaborer des cognacs au profil dessiné pour un public américain. Le nez est très expressif, marqué par l'amande. La bouche, puissante et ronde, enveloppe tout le palais avec ses arômes d'épices, de tabac et de boisé léger. Finale longue et un peu lourde. **130 €**

LES COGNACS MILLÉSIMÉS

Château de Beaulon,

1975, 17,5/20

Ce 1975 est une réussite, sans doute l'un des plus beaux cognacs millésimés actuellement commercialisés. Si les premières notes sont florales, elles sont suivies par des épices douces, de la noix, du caramel, sans exagération. La bouche, sphérique et soyeuse, conserve une belle acidité, avec des notes de tabac, d'épices et d'abricot. Très longue persistance aromatique. **238 €**

Delamain,

1973, 17/20

Cette année, la maison Delamain sort trois cognacs millésimés : 1963, 1973 et 1983 ; si l'échantillon du plus ancien était particulièrement marqué par le bois, le 1973 a retenu notre attention. Cette eau-de-vie subtile au rancio classieux est portée en bouche par une belle tension, sans lourdeur, marquée par les fruits secs. La maison a commercialisé 396 bouteilles. **490 €**

Frapin,

1991, 16,5/20

Le nez est plus expressif que pour le le XO du Château Fontpinot, d'où provient ce cognac millésimé. Néanmoins, on retrouve la filiation. La bouche conserve cette tension caractéristique des eaux-de-vie Frapin, provenant toutes de Grande Champagne. On aimerait goûter des cognacs millésimés plus anciens encore. Une belle surprise. **125 €**

