



EPICURIEN

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE DE L'HOMME CONTEMPORAIN



VINEXPO... SALON MONDIAL DES VINS

CHAMPAGNE

Dossier spécial : Trophées Epicure 2015
 Dégustations croisées : Brut - Blanc de blancs
 Millésimés - Blanc de noirs - Rosé...

VINS DE FRANCE

La route de l'Epicurien : Alsace - Bordeaux
 Bourgogne - Corse - Languedoc Roussillon - Loire
 Provence - Rhône - Sud-Ouest

EVASIONS

Côte d'Azur & Ile Maurice "Mauritius"

CHEF & COOKING

Poissons sauvages d'Alaska
 Chefs étrangers en Cuisine
 Gourmandises d'été

ACTUS DE L'EPICURIEN

Epiques & Piqûres - Les Epicuriales
 La nuit d'Epicure à la Chèvre d'Or

SPIRITUEUX

Alcools : Cognac et Armagnac
 Coffrets Cadeaux



L'HOMME CONTEMPORAIN :

HI-TECH - AUTO - MOTO - YACHTING - PARFUMS
 MODE - DESIGN - BAGAGERIE - HORLOGERIE



Cognac, une valse à deux temps, une valse à mille temps.

Le Cognac est une eau-de-vie de vin. Sa particularité : une distillation en deux temps, qui lui assure un potentiel de vieillissement exceptionnel.

Le Cognac est une eau-de-vie de vin. Sa particularité : une distillation en deux temps, qui lui assure un potentiel de vieillissement exceptionnel. La dégustation de vieux cognacs, c'est un incomparable défi au temps.

Le vignoble de Cognac (78 179 ha) est divisé en différents crus hiérarchisés : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires. Chaque cru induit des caractéristiques gustatives, qui sont encore affinées par les modes de culture de la vigne, de distillation et d'élevage. De façon générale, les terroirs charentais sont assez crayeux, ce qui donne des vins blancs vifs et frais, floraux et fruités. Les cépages principaux sont l'ugni blanc (surtout), le colombar et la folle blanche. On trouve aussi le jurançon blanc, le meslier Saint-François, le montils, le sémillon, le folignan et le sélect.

Après une fermentation d'environ trois semaines (la chaptalisation est interdite), les vins sont distillés dans des alambics charentais de forme caractéristique. La distillation est dite "à repasse", et comprend deux chauffes. Dans un premier temps, on obtient le "brouillis", soit le premier distillat (28 à 32 % d'alcool). Ensuite le brouillis est remis en chaudière pour la "bonne chauffe", dont on élimine les "têtes" et les "queues" pour ne garder que le cœur : l'eau-de-vie elle-même. Elle sera mise

à vieillir en fûts de chêne français (de Tronçais ou du Limousin) pour devenir du Cognac. Le vieillissement s'effectue dans des fûts de 270 à 450 l, et peut se prolonger durant des décennies. La porosité du chêne permet le transfert à l'eau-de-vie des substances extraites du bois, ce qui provoque, avec le temps, la formation du rancio (terme charentais qui désigne les arômes nés du vieillissement en fût de chêne). Au cours du vieillissement, une partie du volume alcoolique va s'évaporer : c'est la part des anges, qui représente quand même l'équivalent de vingt millions de bouteilles par an ! Le maître de chai procède à l'assemblage d'eaux de vie d'âges et de crus différents, pour composer le cognac qu'il estimera le meilleur. Il peut par exemple les changer de fût ou de chai, pour les rendre plus moelleuses ou

La dégustation de vieux cognacs, c'est un incomparable défi au temps

plus sèches. Il procède aussi à la réduction, en ajoutant très progressivement de l'eau distillée ou déminéralisée pour l'amener

au volume alcoolique désiré (40 % minimum). Qui dit Cognac dit flacons d'exception et souvent cristal. Et entre le Cognac et son flacon, c'est tout un art, ou plutôt la rencontre entre deux traditions ancestrales. Du plus classique au plus complexe en passant par les plus luxueuses (Signées Baccarat par exemple) sans oublier l'or pour plus de prestige, les carafes

Une dégustation en deux actes

Nos bureaux de la rédaction, devenus pour un temps une merveilleuse boutique d'alcools fins, n'avaient pas connu depuis longtemps une telle exposition de bouteilles ciselées, de bouchons argentés, dorés, d'étiquettes sérigraphiées, dont les différents liquides ambrés luisaient sous les projecteurs.

Il était presque dommage de les déguster ensuite à l'aveugle, tant les couleurs invitaient à la contemplation. Nous avons mené cette dégustation en deux actes. Tout d'abord les V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) et plus précisément des assemblages de plus de 4 ans. Dans un deuxième temps la catégorie supérieure : les X.O. (Extra Old), désignant un Cognac de plus de 6 ans.

De tous les Cognacs qui nous ont été proposés, il en est un qui a largement retenue notre attention « La Fontaine de la Pouyade ». Ce n'est pas Philippe Faure-Brac qui nous dira le contraire tant il a partagé notre avis sur ce « Trésor ». Un grand bravo à la famille Plantevigne-Dubosquet pour sa « Fontaine»,...de Jouvence !

Cognac
Grand coup de coeur
Epicure d'Or 2015



La Fontaine de la Pouyade

La fontaine de La Pouyade Cognac appartient à la quatorzième génération de la famille Plantevigne-Dubosquet. Ce produit provient exclusivement du cœur de la région délimitée du Cognac : la Grande Champagne classée Premier Cru. Le flacon est une réplique des anciennes bouteilles du 17^{ème} siècle, capsulé et scellé à la cire, l'étiquette est dorée à l'or fin 24 carats. www.plantevigne-dubosquet.com. L'Epicurien est un privilégié et déguster un tel nectar que cette grande Champagne est aussi un grand privilège. Avant de passer au côté visuel du produit abordons celui du packaging et là, l'Epicurien sait reconnaître le beau du « Bling-bling ». Nous sommes dans l'épuré d'un coffret en bois teinté rouge qui renferme un flacon sobre marqué d'une plaque dorée à l'or fin reposant dans un écrin de satin. Après avoir retiré la cire et le bouchon nous passons à la dégustation.

• *Déjà la robe en dit long : or cuivré qui tire sur le brun brillant et intense offrant de belles jambes et des reflets ambrés. Un nez où tout se confirme, le pruneau et le raisin de Corinthe au départ puis des notes florales et d'herbes sèches (foin). Viennent ensuite des touches de torréfaction et de vieux cuir ... sub-bouche : harmonie, puissance et caractère, entre figue rôtie, noix de muscade, le tout sur la longueur avec des impressions de tabac blond, d'épices (Muscade, poivre oiseaux sauvage) et une grande persistance.*

