

TENDANCE | SPIRITUEUX

LA SÉLECTION DE PHILIPPE MÈNARD ET PHILIPPE CAMPA



1. RÉMY MARTIN VSOP MATURE CASK FINISH

Pari

Rémy Martin revisite un grand classique, le VSOP, dont la recette n'avait pas changé depuis 1927, et la fameuse bouteille à effet « gelé » depuis 1972. Objectif : renouveler son image en Europe, où son VSOP est numéro un de sa catégorie. Le négociant a ajouté une année de vieillissement dans des fûts anciens, à la manière du malt whisky, pour accentuer des notes fruitées de violette, vanille et abricot. Le flacon retrouve sa transparence afin de flatter la couleur miellée du cognac.

Rémy Martin VSOP Mature cask finish : 35 € (prix conseillé), Rémy-Martin, 20 rue de la Société vinicole, 16100 Cognac. 05 45 35 76 00 www.remymartin.com

2. HORS D'ÂGE, COGNAC PAUL-BEAU

Excellence

Neuf médailles en onze ans, dont six en or au Concours général agricole. Le hors d'âge de la maison Paul-Beau, à Segonzac, est un modèle de régularité dans l'excellence. La vente directe de cette petite société familiale se limite à

6 000 bouteilles par an, en marge d'une production dédiée aux grands négociants. Ce vieux cognac, traditionnellement assemblé par les femmes de la maison, offre à un prix accessible toute la complexité du cru Grande Champagne sublimée par le temps.

Hors d'âge : 53 € départ propriété. Maison Paul-Beau, 18, rue Millarlet, 16130 Segonzac. 05 45 83 40 10. michel.laurichesse@wanadoo.fr

3. BOIS ORDINAIRES DE L'ÎLE D'OLÉRON JEAN GROSPERRIN

Salin

Jean Groperrin, petit négociant basé à Chermignac, près de Saintes, a pour spécialité de proposer des cognacs millésimés et naturels, sans sucre, caramel ni filtration à froid. Sur la trentaine de références, le bois-ordinaires de l'île d'Oléron 1991 soigne le contre-pied. De ce territoire où la production est minime et déconsidérée, ce lot produit à Saint-Pierre-d'Oléron tire des sols sableux une rusticité et une note saline. Attention, il affiche 56,7 degrés.

Bois-ordinaires de l'île d'Oléron, millésime 1991 : 39 €. La Gabare S.A., 3, avenue du Littond, 17460 Chermignac. 05 46 90 48 16 www.lagabare.com

4. L'ÉTERNEL DE FONTAN

Brut de fût

Nadège et Sylvain Fontan, sur leur domaine de Maubet, à Noulens (Gers), poursuivent avec réussite leurs explorations. Ainsi proposent-ils un assemblage de plusieurs barriques de 1996. Il s'agit d'un assemblage brut de fût mis en vente à 54,6 %. Cet ugni blanc Bas-Armagnac révèle toute la richesse de ce terroir (sol boulbène). Élevé en barriques neuves de chênes français, cette eau-de-vie offre une robe jaune d'or brillant et un nez vanillé sur des notes de cire et de miel. Sa bouche longue, aux notes épicées et de rancio vanille et noisette, surprendra plus d'un amateur. Dégustez-le chambré à l'apéritif!
L'éternel de Fontan : 68,50 €. vignoblesfontan.com

5. UBY JOUE « LONG »

Un hors-d'âge racé

Le domaine Uby, à Cazaubon (Gers), ne cesse de s'illustrer. François Morel a repris le flambeau familial sur cette propriété plantée sur les sables fauves typiques du Bas-Armagnac. Le jeune Armagnacais lance une nouvelle gamme

SMLXL. Entendez : sweet, medium, long et extra long. Le long est un hors d'âge de 12 ans minimum, issu de parcelles ugni blanc et élevé en fût de chêne. Doté de reflets dorés soutenus, il révèle des notes de cannelle et de fruits confits (orange et figue notamment). Sa douceur, son onctuosité et sa bonne longueur le distingue. À découvrir.

Long du domaine Uby : 43 €. www.domaine-uby.com

6. TARIQUET 1994

Une puissance épicée

On ne présente plus le château Tariquet à Eauze (Gers). La famille Grassa, chef de file des côtes-de-gascogne, distille aussi des eaux-de-vie qui méritent l'attention. À l'instar de son 1994 à la puissance très épicée qui ravit les amateurs de cigares corsés. Sa robe de couleur de miel d'acacia et son nez séveux et chaleureux de pain grillé aux accents exotiques d'ananas rôti et de banane flambée, surprendront plus d'un connaisseur. Sa bouche est dense, grasse et puissante. Elle s'intensifie dans les épices et persiste longuement dans des nuances cacaoisées, de sève, de réglisse et d'écorce.

55 €. www.tariquet.com