



DIGESTIFS D'EXCEPTION

Les repas de fêtes et les soirées en famille sont l'occasion rêvée de déguster des digestifs, vieux de préférence, à la richesse aromatique incomparable. Ils font aussi des cadeaux appréciés. *Par Florent Leclercq*

La France, avec ses eaux-de-vie de vin comme le cognac et l'armagnac, est le paradis des digestifs. L'immense variété des apports du raisin et leur lent et subtile vieillissement en barrique leur confèrent une incomparable palette d'odeurs et de saveurs. Il y a un coût, c'est la fameuse « part des anges », joli nom pour l'évaporation naturelle des eaux-de-vie en fût. Les marcs des différentes régions et la grappa italienne sont dans leur lignée. Il y a bien sûr aussi le calvados, tiré du cidre et venu des vergers de Normandie.

Et puis encore tout l'éventail des eaux-de-vie de fruits, à commencer par la prune et la poire. Le rhum suit un processus comparable à partir de la canne à sucre. Celui qui est tiré du pur jus de canne, non pas de la mélasse industrielle, et que l'on appelle « rhum agricole » outre-mer, prend en vieillissant des arômes étonnants, d'une douceur et d'une longueur enchanteresses. Enfin, parmi les alcools de grain, les vieux whiskys et bourbons, élevés patiemment en fût de chêne, sont eux aussi susceptibles d'offrir le bouquet final à un bon et joyeux repas.



Armagnac Tariquet Folle blanche 15 ans.

Ce grand domaine a remis à l'honneur ce cépage traditionnel et capricieux. Ce bas armagnac, couvert de prix dans les concours internationaux, conjugue complexité et élégance, avec des notes d'orange confite, miel et poivre blanc, et en finale un éblouissant pas de

deux entre le rancio et les épices.
Prix : 70 €. Renseignements :
05 62 09 87 82 et www.tariquet.com



Armagnac J. Goudoulin 1965.

Reprise avec dynamisme, cette vieille et belle maison offre, dans une gamme riche, des millésimes épatants. Ce presque cinquantenaire, vif et rond en bouche, présente des notes d'orange, de bois, de réglisse et d'épices, avec un rancio doux et long en finale

Prix : 164 €. Renseignements : 05 62 06 35 02
et www.armagnac-goudoulin.com



Cognac Léopold Gourmel Age des Fleurs 15 carats.

Venu des Fins bois, il avoue son âge, exprimé en carats, avec beaucoup d'élégance et de charme. Son bouquet de rose, jasmin et vanille, sa bouche riche et soyeuse, et son équilibre entre complexité,

finesse et longueur en bouche font l'unanimité. Prix : 120 €. Renseignements :
05 45 83 76 60 et www.leopold-gourmel.com



Cognac Courvoisier XO Impérial.

Le fournisseur attiré de Napoléon élabore à partir des quatre premiers

crus de Cognac un XO très harmonieux, qui collectionne les médailles. Il offre un nez complexe de fruits confits, vanille, miel et chocolat, avec des touches épicées et exotiques, et se montre riche, souple et velouté au palais.

Prix : 130 €. Renseignements :
05 45 35 55 55 et www.courvoisier.com



Whisky single malt Macallan Sienna.

Cette distillerie réputée produit une gamme remarquable de vieux whiskys. Vieilli dans des fûts originaux de xérès, en chêne, il se distingue par un nez complexe, aux notes de vanille, pomme, orange, fin boisé et chocolat blanc, et une

bouche douce et longue, avec des touches de fruits secs, épices douces et vanille. Prix : 79 €. Renseignements : 01 49 24 20 20.



Bourbon Woodford Reserve double oaked.

Cette distillerie ancestrale du Kentucky produit ce bourbon intense et original par triple distillation et double

maturation en fût de chêne neuf. Au nez, le toasté du chêne se mêle aux notes de pomme, miel, chocolat et amande. Au palais, s'ajoutent vanille, caramel et noisette, avant une finale sur la pomme, les épices et le miel. Prix : 43 €. Renseignements :
01 55 53 07 07 et www.dugas.fr



Calvados Pays d'Auge Roger Groult 12 ans.

Produit d'une double distillation au feu de bois et d'un élevage en vieux fûts de chêne roux, il offre un équilibre entre le fruit des jeunes calvados et la complexité des vieux assemblages. Aux arômes de fruits et de fleurs

au nez, s'ajoutent en bouche des notes d'épices et de zeste d'orange confite. Prix : 59 €. Renseignements :
02 31 63 71 53 et www.calvados-groult.com



Rhum Arcane Extraroma 12 ans.

Venu de l'île Maurice, ce rhum tire le meilleur des arômes de la canne fraîchement coupée, puis il est vieilli 12 ans après distillation en continu. La robe d'or et d'acajou et le nez intense de fruits exotiques, d'épices et de

chêne toasté annoncent une bouche complexe et longue de fruits mûrs, vanille, poivre et pain d'épices. Prix : 42 €. Renseignements : www.arcanerum.com



Vieille Prune de Souillac Louis Roque.

Cette distillerie traditionnelle de grande réputation assemble et vieillit ses eaux-de-vie dans des foudres de chêne. Sublime dans sa simplicité, cette « vieille prune » montre beaucoup de rondeur et de longueur, avec des

notes de fruit mûr, une texture veloutée et une pointe de rancio. Prix : 40 €. Renseignements :
05 65 32 78 16 et www.lavieilleprune.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.