



Spiritueux

## COGNAC ET ARMAGNAC, LES DÉGUSTER AUTREMENT

*En cocktail, pendant le repas ou en apéritif... les plus anciennes eaux-de-vie de France  
rajeunissent grâce à de nouveaux modes de consommation.*



La légitimité de la pérennité :  
Cognac Frapin produit depuis  
1270, Rémy Martin depuis 1724  
et Camus depuis 1863.



**L**a crise sanitaire et la fermeture des frontières ont incité nombre de Français à redécouvrir leur pays, ses différents terroirs, l'origine de leurs merveilleux produits. À la recherche d'authenticité, ils se sont rendus en Charente (pour le cognac) et en Gascogne (pour l'armagnac), à la rencontre de leurs producteurs et des fabuleux paysages qui les entourent. L'occasion de ressusciter également l'intérêt pour ces deux classiques modernisés par de nouveaux modes de consommation.

Né il y a plus de 400 ans, utilisé dans les cocktails dès le XIX<sup>e</sup> siècle, le cognac entrait déjà dans la composition du Mint Julep créé en 1800 aux États-Unis. Les rappeurs américains l'ont propulsé sur le devant de la scène dans les années 2000, en le glorifiant sous le terme de « yak » dans leurs chansons. Ce qui en a considérablement favorisé l'essor outre-atlantique. D'ailleurs, entre octobre 2020 et septembre 2021, le premier marché d'exportation du cognac est resté celui des États-Unis (+ 24,6 % avec 118,4 millions de bouteilles expédiées) suivi par la Chine (+ 74,4 % et 34,7 millions de bouteilles). La France arrive en cinquième position avec une augmentation de + 15,5 %. Exporté à 98 %, le cognac semble

toutefois retrouver le chemin de la maison et des bars de l'Hexagone. La dégustation douillette à domicile l'invitant toujours au moment de l'apéritif ou en digestif voire pendant le repas.

### L'HISTOIRE FASCINANTE DU SIDECAR

« Les mixologues ont la même approche que les grands chefs cuisiniers, note Patrice Piveteau, maître de chai chez Cognac Frapin. Pour façonner leurs cocktails haut de gamme, ils recherchent des ingrédients de grande qualité et le cognac, avec sa finesse, son élégance, sa complexité aromatique répond à leurs attentes. » S'il évoque le cocktail Old Fashioned à base de whisky, mais revisité avec du cognac, chez Camus et Rémy Martin, on ne jure que par le Sidecar... « Il aurait été créé en 1921, avant que le Ritz Paris n'en fasse une version de luxe en 1923, rappelle Joffrey Etienne, brand ambassador chez Rémy Martin. Ce cocktail légendaire à l'histoire fascinante doit son nom au side-car utilisé par un soldat américain à Paris. Il fut ensuite popularisé à Londres, et reste résolument influencé par ces deux villes. » Quant à Cyril Camus, président de la maison homonyme, il recommande le Camus VSOP dans le Sidecar et renchérit : « L'image du cognac →







## LE CHEF JEAN-FRANÇOIS PIÈGE A IMAGINÉ SIX ACCORDS SALÉS ET SUCRÉS AVEC LE COGNAC



A Eauze, le domaine Tariquet propose une belle gamme de bas-armagnac.

a été rajeunie sur l'ensemble des marchés, en particulier par un retour à l'utilisation du cognac en mixologie. »  
 À table, aussi, il commence à imposer sa présence. « Un repas au cognac, ça effraie à tort, argumente Patrice Piveteau. Il faut le considérer comme un condiment. Une bouchée, une petite gorgée et, à côté, un verre d'eau si l'on a soif. »  
 Expérience concluante entre un carpaccio de lotte et un Frapin VSOP, un pigeon au foie gras et un Château Fontpinot. Parmi les accords les plus réussis chez Càmus, le cognac Ile de Ré Fine Island s'associe à des huîtres ou à un carpaccio de saint-jacques, le Borderies XO à un fondant au chocolat.

### ARMAGNAC ET DESSERTS À BASE DE CHOCOLAT

Le maître de chai de Rémy Martin, Baptiste Loiseau et le chef Jean-François Piège ont d'ailleurs mis au point six accords salés et sucrés, révélant l'élégance aromatique de 1738 (idéal avec le chocolat) et de XO que le chef étoilé propose d'allier avec son dessert signature, le Blanc Manger. Pour une dégustation à la maison enfin, le petit verre de cognac correspond le plus souvent à un doux moment de détente. On prend son temps, on l'observe, on le sent et on le déguste pour apprécier tout ce qu'il a à donner d'arômes évoluant à l'aération. En digestif, ça, tout le monde connaît. Au coin du feu, c'est encore mieux !  
 Mixologie et association avec des mets, la formule s'applique également à l'armagnac. Connue pour ses longs vieillissements, ce grand spiritueux de terroir, artisanal, se déguste dans sa jeunesse, à l'instar de la Blanche Armagnac (AOC depuis 2005), si jeune qu'elle en est cristalline.

Si les producteurs gardaient pour accompagner leurs repas cet alcool blanc fraîchement distillé, sur le fruit et la fraîcheur, les barmans l'emploient toujours davantage. « De plus en plus de cocktails sont associés à l'armagnac qui en reste cependant l'ingrédient principal, confirment les frères Grassa, Rémy et Armin, cinquième génération à la tête du Domaine Tariquet, en Gascogne. Les jeunes eaux-de-vie sont aussi dégustées sur glace, à l'apéritif et, si nombre de consommateurs les apprécient fines et légères avec des desserts à base de chocolat, café, caramel, une tarte Tatin, un crumble aux abricots..., la majorité d'entre eux les préfèrent à la fin du repas. » Nul doute que ce sera l'instant choisi pour savourer leur tout nouveau Montreur d'Ours, ce bas-armagnac hors d'âge produit en hommage au métier de leur arrière-arrière-grand-père et composé à 70 % du cépage oublié plant de grasse.  
 Autre nouveauté en cette fin d'année, la Blanche Armagnac de Tariquet 2000 qui était non millésimée jusqu'alors. Elle se plaît en compagnie d'un saumon fumé, de caviar, d'un carpaccio de bar très citronné, du Roquefort... Une cuvée monocépage issue à 100 % de Folle Blanche, comme les aime Lionel Osmin. Il vient de signer L'Apothicaire, une collection qui chante les louanges du spiritueux gascon : « Cette sélection hors du commun comprend des armagnacs bruts de fûts, millésimés, aux couleurs naturelles, des eaux-de-vie non réduites... ». Une gamme de sept eaux-de-vie dont cinq sont monocépages : Folle Blanche 15 ans, Folle Blanche 2019, Baco 1995, Baco 1999, Ugni Blanc 2012 et Colombard 2013. De quoi mettre en lumière la formidable diversité de l'armagnac. ■

V. F.

