

**BONNES  
BOUTEILLES**



COGNAC, **ARMAGNAC**  
ET MARC

# Des spiritueux «qualité France»

COMME LE CHAMPAGNE, ces eaux-de-vie de vin sont synonymes de la plus grande qualité, et leur réputation de très haut de gamme a fait le tour du monde. Distillées et vieilles avec un savoir-faire séculaire qui fait toute la différence, elles sont aussi appréciées en apéritif ou en cocktails. PAR FLORENT LECLERCQ

## Sélection



**FINE DE COGNAC HENNESSY.** Équilibré et subtil, d'une robe dorée aux reflets ambrés, il offre une grande palette aromatique, de la fleur d'oranger et du citron, au miel de sapin et à la cannelle. Il s'adapte à tous les modes de consommation, aussi bien en apéritif, avec du foie gras, qu'à la fin du repas, avec une tarte Tatin.  
Prix public : 30€.



**CHÂTEAU ARTION HAUT-ARMAGNAC.** Issu d'ugni-blanc et distillé très tôt, dès novembre, il présente une robe ambrée lumineuse, un bouquet fin, agréable avec des notes intenses de poire et des saveurs équilibrées d'épices et de fruits mûrs. Médaille d'argent au concours d'Eauze cette année.  
Prix départ domaine : 30€.  
Tél. 05 56 62 99 31.

**É**laborés à partir de vin, concentrés à la distillation et affinés en fûts, on peut difficilement trouver plus riches et complexes, en arômes et saveurs, que le cognac et l'armagnac. Seuls de vieux whiskies de malt rivalisent avec eux. Encore sont-ils vieillis dans des fûts utilisés pour... le vin (du xérès surtout). Cette spécialité française est très appréciée à l'étranger : 95% de la production de cognac est exportée. Il connaît ses plus grands succès en ce moment sur les marchés américain, russe et chinois. L'armagnac, dont la production est bien moindre, marche sur ses traces. Moins connus et très dispersés, les marcs restent des produits appréciés régionalement.

Le cognac est fait pratiquement à partir d'un seul cépage, l'ugni-blanc, qui offre des qualités exceptionnelles pour la distillation. La méthode particulière à Cognac est dite « à la repasse », c'est-à-dire avec deux passages en alambic. Les eaux-de-vie obtenues sont vieillies en fûts, où la fameuse « part des anges » s'évapore au fil des ans, puis assemblées pour donner au cognac des saveurs d'une richesse sans égal. Toutes ces opérations ont des coûts élevés qui expliquent le prix atteint par ce nectar. L'âge indiqué sur la bouteille est celui de la plus jeune eau-de-vie entrant dans la composition. Aucune n'a moins de deux ans de vieillissement. Dans les VSOP (Very Superior Old Pale), elles ont toutes au moins 4 ans. Et 6 ans, dans les XO (eXtra Old), mais souvent beaucoup plus.

En armagnac, les cépages traditionnels sont la folle blanche et le colombar, mais les plus utilisés aujourd'hui sont l'ugni-blanc et le baco. La distillation se fait en continu, suivie d'un élevage en fût. Les vieux armagnacs portent souvent un millésime. Mais leur vieillissement s'est arrêté à la date de mise en bouteille, indiquée sur l'étiquette ou au dos.

Les marcs, quant à eux, ne viennent pas du vin mais

**SUCCULENTES AFFAIRES**

**Le château Bellevue-la-Forêt, l'un des domaines les plus réputés de Fronton, propose un rouge 2005 plein de fraîcheur et de charme, mais aussi de profondeur et de richesse aromatique. Il a été distingué au dernier Concours général agricole par une médaille d'or. À 4,70€ la bouteille (départ cave), il offre un rapport qualité/prix vraiment remarquable. Tél. 05 34 27 91 91.**

**Les Hauts-du-village 2003 de Rasteau, un côtes-du-rhône villages, est nettement plus cher (11,90€ la bouteille), mais c'est sans aucun doute l'un des mieux faits que l'on puisse trouver dans l'appellation, avec une personnalité riche, complexe et exubérante. Il le doit en partie à l'importante proportion de mourvèdre, l'un des cépages dont il est tiré, avec la grenache et la syrah. Tél. 04 90 10 90 10.**



du « marc » de raisin : ce qui reste après le pressurage. On ôte les rafles (égrappage), on le fait fermenter, puis on le distille. Les vieux marcs sont passés en fûts. On en trouve partout, mais les plus réputés proviennent d'Alsace (marc de Gewurztraminer), de Champagne, de Bourgogne et de certains sites des Côtes-du-Rhône.

Quand ils sont jeunes, ces élixirs se dégustent fort bien à l'apéritif, en général un peu allongés d'eau ou de tonic, et aussi en cocktails. Les plus vieux sont incomparables en digestifs. Une bouteille de l'un de ces spiritueux fait toujours un beau présent.



**COGNAC PRINCE DE POLIGNAC VS.** Issu en majorité de fins bois, il a une robe dorée aux reflets brillants et un nez frais et léger, sans agressivité. Harmonieux et fin, avec des saveurs fruitées en bouche, il se consomme facilement en apéritif, sec ou allongé de tonic ou d'eau gazeuse, ainsi qu'en cocktail.  
Prix public: 12€.



**VIEUX MARC DE CHAMPAGNE DERRIÈRE-LES-MURS DE MOUTARD-DILIGENT.** Élevé en fût, il offre de fines touches boisées qui donnent de l'ampleur aux arômes. Rond et équilibré en bouche avec des nuances vanillées et une légère amertume cacaotée. Une belle note d'allégresse à la fin du repas.  
Prix public: 30€.