

COGNAC ET ARMAGNAC

Millésimées ou non, ces grandes eaux-de-vie que l'on savoure tranquillement en digestif, forment notre patrimoine du goût. L'Histoire, la volonté des hommes et des femmes, l'art des coupes, celui de l'élevage, la mystique "part des anges"... amènent à rester fidèles à un certain style de spiritueux, ceux qui ont une "âme".

Aurore Cassar et Thibault Legrand

COGNAC

FRAPIN

Jean-Pierre Cointreau
BP 1 Rue Pierre-Frapin 16130 Segonzac
Tel 05 45 83 40 03
Fax 05 45 83 33 67

Le plus grand domaine d'un seul tenant de la Grande Champagne (300 ha). Superbe Cognac Extra Reserve Patrimoniale Pierre Frapin, issue de la réserve ancestrale familiale exclusivement vendangée, distillée et amoureusement vieillie en fûts, conservée par Pierre Frapin et ses descendants. De couleur acajou aux reflets cuivrés, vraiment splendide, où le cuir s'allie aux fruits secs, un grand Cognac très doux, très onctueux, avec cette touche de rancio et de tabac très caractéristique, typique des très vieilles Grande Champagne, Premier Grand Cru du Cognac, qui apparaissent entre 40 et 50 ans d'âge. Le XO Château Fontpinot, Grande Champagne Premier Cru, qui provient également du château familial, unique car il peut revendiquer l'appellation Château puisque la récolte y est entièrement vendangée, distillée, vieillie et mise en bouteilles, est exceptionnel, avec ces notes caractéristiques d'épices et de pruneau confit, gras, tout en nuances aromatiques (coing, tilleul, jacinthe, orange confite...). Remarquable Domaine Château de Fontpinot : mis en bouteilles numérotées, le nouveau Millésime 1986, 20 ans d'âge, a bénéficié de merveilleuses années d'épanouissement bien à l'abri dans les chais. Cet envoûtant Millésime 1986 contient l'expression concentrée du Domaine Château de Fontpinot. La belle robe ambre doré dévoile une concentration d'arômes subtils (fleurs blanches, vanille, coing et miel d'acacia). En bouche, les saveurs amples et très persistantes mêlent des notes d'amande, orange, abricot confit et même de fruits exotiques en passant par le fameux rancio. Même propriétaire que Gosset (voir Champagne).

LAFRAGETTE

Distribué par Taittinger
9, place Saint-Nicaise, BP 2 741
51100 Reims
Tél 03 26 85 45 35
Fax 03 26 50 14 30
www.taittinger.com

La maison Lafragette est l'une des dernières distilleries encore installée au centre historique de Cognac, sur les rives de la Charente, et à



Domaine Château de Fontpinot 1986

proximité du port fluvial, ce qui confère à ses chais attenants une humidité permettant un

vieillessement d'une qualité exceptionnelle. Le fondateur, Jean-Paul Lafragette, s'est voué à faire découvrir les spécificités des terroirs de Cognac et s'est ingénieusement inspiré des méthodes d'antan pour présenter une gamme originale de cognac. On se fait donc plaisir avec ce beau Cognac Grande Champagne XO, aux arômes envoûtants et d'une grande subtilité où s'entremêlent le miel, les épices, la figue confite ou le santal, alliant richesse et distinction en bouche, à dominante de rancio, de noix et de fruits secs, d'une belle longueur.

H. DARTIGALONGUE ET FILS

Françoise Dartigalongue
BP 9 32110 Nogaro
Tel 05 62 09 03 01
Fax 05 62 09 01 78
e-mail contact@dartigalongue.com

Cette propriétaire sympathique peut être fière de ce très beau Bas-Armagnac de 25 ans, assemblage de plusieurs Armagnac dont le plus jeune a au minimum 25 ans (70% de 1974 et 30% de 1976), racé, avec ces connotations de figue sèche et de cacao, légèrement fumées, d'une grande onctuosité en bouche, très parfumé (noix, pruneau), d'une longue finale. Remarquable Bas-Armagnac 59, d'une très grande complexité en finale, à la fois sec et suave, très persistant au palais. Le millésime 34 (vous lisez bien) mérite à lui seul une commande.

