



TENDANCE | SPIRITUEUX

LA SÉLECTION DE SÉVERINE JOUBERT ET PHILIPPE CAMPA



1. VIEILLE RÉSERVE DE PAUL GIRAUD

Charme fruité

Le cognac Vieille Réserve de Paul Giraud est le coup de cœur de son producteur. Et pour le moins, ce peut aussi être le coup de cœur de celui qui goûtera ces eaux-de-vie de Grande Champagne, qui ont en moyenne 25 ans d'âge. Le charme des fruits, comme la prune, conquiert le palais. Le cognac Vieille réserve, très souple en bouche, mérite que l'on s'y attarde, à l'image de Paul Giraud, qui ouvre volontiers les portes de son exploitation. Cette qualité est également présentée en carafe pyramidale. 58 € environ les 70 cl

En vente à la propriété et chez les cavistes.

Le Bourg 16120 Bouteville.

Tel. : 05 45 97 03 93.

www.cognac-paulgiraud.com

2. HINE ANTIQUE XO

La maturité

Le cognac Hine Antique XO est un voyage dans l'histoire de la maison jarnacaise. Depuis, il transporte avec lui un assemblage d'une quarantaine

d'eaux-de-vie issues de Petite Champagne et Grande Champagne, les deux premiers crus de la zone de production. Élégance et légèreté rivalisent avec des notes épicées, poivrées et vanillées. Complexe mais dépayasant.

Environ 120 € les 70 cl.

En vente chez les cavistes.

<http://www.hine.cognatbeque.com>

3. COGNAC PAUL BEAU HORS D'ÂGE

L'illustre médaillé d'or au concours général agricole de Paris cette année, le cognac Très vieille Grande Champagne Hors d'âge, est une illustration du savoir-faire de cette maison située au cœur de la capitale de la Grande Champagne, Segonzac.

Lors de ce même Salon de l'agriculture, la maison Beau a reçu le prix de l'excellence. Le cognac Hors d'âge présente des eaux-de-vie qui ont entre 20 et 25 ans de vieillissement. Le cognac s'exprime tout d'abord en douceur dans la bouche avant d'y laisser entrevoir quelques saveurs de miel puis de notes plus affirmées comme celles de la prune.

Environ 59 € les 70 cl en vente chez les cavistes et à la propriété.

18, rue Millardet 16130 Segonzac.

Tel. : 05 45 83 40 18.

Mail : michel.laurichesse@wanadoo.fr

4. SEMPÉ DÉCROCHE LA LUNE

L'Armagnac Sempé, au cœur du bas Armagnac, est une des plus anciennes maisons de négoce. Son XO Carafe Lune offre une belle couleur ambrée. Au nez, un fruité prononcé de pruneaux avec des notes de noyau et de sous-bois. En bouche, cette eau-de-vie est ample avec la complexité aromatique en retour (pruneaux-fruits cuits-notes toastées). Plus de dix ans de fût pour cet armagnac aux allures de modernité qui plairont aux esthètes. Carafe de 50 cl, présentoir en bois.

En vente en grandes et moyennes

surfaces au prix de 24 €.

5. SIGNATURE OGNOAS, 1995

Au château d'Ognoas, dans les Landes, on connaît mieux qu'ailleurs l'importance du maître de chai. Et sa capacité à marier les cépages. Le millésime 1995 (30 % bacco, 60 % ugni

blanc, 10 % folle blanche) est remarquable. Son ambré est léger avec des reflets orangés, attaque nez fruitée type abricot, pruneau et légèrement vanillée. Si son âge explique une approche légèrement vigoureuse en bouche, le fondu fruité est harmonieux sans évolution boisée. Le fond de verre est puissant, la longueur intéressante.

En vente chez les cavistes, au prix de 42 €.

6. VEUVE GOUDOULIN, 1973

Depuis 1935, les Armagnacs Veuve Goudoulin, à Courrensan, s'offrent en héritage la passion pour les bas armagnacs. À l'instar de leur millésime 1973. Une eau-de-vie ambrée aux reflets verts et brillants, des notes de pruneau et l'apparition d'un très beau rancio. Le tout se fond à merveille. En bouche, l'attaque est franche avec une souplesse et une richesse de tanins. Une finale sur la régresse et le zan est due à un bois encore bien marqué. Médaille d'or 2010 au concours international de spiritueux.

En vente sur www.armagnac-goudoulin.com. En vente chez les cavistes.