



TENDANCE | SPIRITUEUX

LA SÉLECTION DE SÉVERINE JOUBERT ET PHILIPPE CAMPA



1. DOMAINE DE BIRIUS

Les fines fleurs du cognac

La gamme de cognacs du Domaine de Birius est avant tout l'œuvre d'Anne et Philippe Bouyer, viticulteurs, producteurs récoltants et distillateurs en Charente-Maritime. Leur VSOP est un concentré de fleurs, relevé du parfum de lilas et de la pêche de vigne. Le VSOP du Domaine de Birius flirte avec les 12 ans d'âge. Il a décroché de nombreuses récompenses dont l'or au dernier salon de l'agriculture. Implantée au cœur de la Petite-Champagne, la famille d'exploitants a pris le parti d'une viticulture raisonnée. 17,50 € les 50 cl.

Domaine de Birius, 4 rue des Peupliers, la Brande, 17800 Biron.

En vente au domaine : 05 46 91 22 71 ou www.cognac-birius.com

2. XO CIGAR DROUET

Le plein accord

Au milieu de la Grande-Champagne, la famille Drouet élabore quelques-uns des cognacs les plus remarquables de la région. Elle s'est laissée aller avec bonheur à ima-

giner le cognac du cigare. XO Cigar est un assemblage de vieilles eaux-de-vie, réfléchi et senti pour accompagner, par exemple, un Hovo de Monterrey ou un Cuaba Salomon, préconisent les artistes viticulteurs. Ils ont même pensé à l'étui pour déposer le cigare. Environ 78 € les 50 cl.

Drouet et fils : 1, route du Maine-Neuf, 16130 Salles-d'Angles.

05 45 83 63 13

ou www.cognac-drouet.fr

3. NAPOLEON F. GACON

L'éclat des Fins Bois

La vieille réserve Napoléon des cognacs F. Gacon est une balade en Fins Bois, l'unique cru dont sont tirées toutes les eaux-de-vie qui la composent. Les cognacs ont chacun vieilli entre quinze et vingt ans sous bois, en fût de chêne du Limousin. De l'œil au palais... la couleur or du Napoléon Gacon disparaît en bouche dans un éclat d'arômes de fruits secs.

Existe en 70 cl, 50 cl (avec étui), en 20 cl et 5 cl.

Cognac F. Gacon,

17160 Les Touches-de-Périgny.

05 46 58 53 27 ou www.cognac-gacon.com

4. ARMAGNAC GÉLAS

Eau-de-vie de séducteur

Philippe Gélas, à la tête de la maison de négoce familiale installée à Vic-Fezensac, le dit tout de go : « J'ai imaginé cet armagnac pour attirer les consommateurs de la journée. » Tout est dans la séduction avec ce Decanter 12 ans, issu d'un assemblage ugni-blanc et baco dont la plus jeune eau-de-vie a vieilli douze ans en fûts de chêne. Robe lumineuse, bouche harmonieuse, il s'épanouit merveilleusement sur un foie gras de canard chaud. Ce petit dernier de la Maison Gélas devrait satisfaire ceux qui osent le pas armagnac. 35 €.

En vente à la Maison Gélas, chez les cavistes et chez Lavinia à Paris ou sur www.gelas.fr

5. DOMAINE DE PUJO

Folle blanche de Bas-Armagnac

Daniel Dubos garde l'esprit porté par sa famille depuis 1865 à Larée, au cœur du Bas-Armagnac. Entre Gers et Landes, le cépage folle-blanche se distingue du baco qui fait la réputation des eaux-de-vie ambrées après un long vieillissement dans ce coin de Gascogne. Au domaine de Pujo, cette folle-blanche très riche, aromatisée, fruitée et très

florale, offre une eau-de-vie particulièrement souple en bouche, sans agressivité et parfaitement incolore. Une blanche à déguster seule ou pour accompagner des cocktails. 22 €.

En vente au domaine, www.domainedepujo.fr,

6. DOMAINE DE LUQUET 1977

Généreux et suave

Niché dans le département des Landes, le Domaine de Luquet, en Bas-Armagnac, élève la vigne depuis des générations sur un sol sablonneux, le fameux sable fauve qui fait la réputation des eaux-de-vie de ce terroir. Le millésime 1977 de la propriété dirigée par Maryse Escoubet fait honneur à sa réputation. Ce millésime, issu des cépages ugni-blanc et baco, toujours sous bois à ce jour, est généreux et suave. De couleur brun foncé, il offre un nez fumé, café torréfié et bois grillé. Bouche ample, riche et soyeuse aux arômes de sous-bois et de café torréfié (sans amertume). Notes vanillées. 85 €.

En vente à la propriété : escoubet@domaine-luquet.fr