

Le cognac, un héritage vivant : la maison Paul Giraud au cœur de la première rencontre du Paysan

Un atelier de dégustation pour dévoiler les multiples visages du cognac, entre tradition familiale et ouverture sur le monde.

C'est dans le cadre des Rencontres du Paysan que la maison Paul Giraud, installée à Bouteville depuis 1635, a ouvert ses portes à un atelier de dégustation singulier, mêlant cognacs de terroir et gastronomie d'inspiration internationale. Animé par Oriane Chambon, Cognac Educator bien connue dans la région, et accompagné par les préparations de la cheffe Léna Prost, ce moment d'échange aura permis une nouvelle fois d'explorer la diversité des usages du cognac, dialoguant à son aise et se mariant avec finesse et panache avec les cultures du monde entier.



UNE MAISON MULTISÉCULAIRE POUR CADRE : BOUTEVILLE, CŒUR DE LA GRANDE CHAMPAGNE

C'est au sein même de la maison Paul Giraud, à Bouteville, dans un environnement où vignoble et distillation cohabitent au quotidien, que cette première rencontre du Paysan a pris place. Un petit clin d'œil à notre centenaire, autant que beaucoup d'humilité face à un domaine s'inscrivant dans une continuité familiale remontant à 1635. Et depuis cette date, ce ne sont pas moins de onze générations qui se sont succédé à la tête de la maison, dont – c'est à noter – sept portant le prénom Paul. Aujourd'hui, Paul-Jean Giraud, ou monsieur Paul, comme ses collaborateurs aiment l'appeler, travaille aux côtés de son fils Paul, dans un esprit de transmission et de fidélité aux pratiques établies au fil du temps. Le

« C'est bien à ce terroir que les eaux-de-vie distillées et vieilles en ces lieux doivent leur finesse et leur longueur. »

vignoble s'étend sur 50 hectares, exclusivement plantés en ugni blanc, sur des sols argilo-calcaires typiques de la Grande Champagne. Et comme aime à le rappeler monsieur Paul, c'est bien à ce terroir que les eaux-de-vie distillées et vieilles en ces lieux doivent leur finesse et leur longueur. La maison travaille en cuvées uniques, souvent non réduites, attachée à l'évolution naturelle des eaux-de-vie.

LES RENCONTRES DU PAYSAN : CENT ANS, AVEC L'ENVIE D'ÉCOUTER ET DE PARTAGER ENCORE

Cet atelier s'inscrit dans le cadre des Rencontres du Paysan, pensées à l'occasion de notre centenaire pour aller à la rencontre de celles et ceux qui font vivre les métiers du cognac et des produits du cru, et partager avec eux un moment à hauteur d'homme, dans les vignes, les chais ou autour d'une table.

À Bouteville, la maison Paul Giraud a choisi d'ouvrir ses portes non pas pour montrer,

mais pour faire goûter. L'idée était simple : proposer une autre manière de parler du cognac, en le replaçant dans des usages concrets, parfois éloignés des habitudes locales.

C'est dans cet esprit que l'atelier élaboré et animé par Oriane Chambon pour *Le Paysan Vigneron* proposait une immersion dans les différentes expressions de la maison, chacune accompagnée d'une bouchée inspirée d'une tradition culinaire étrangère. Ces réalisations, imaginées par la chef Léna Prost, s'appuyaient sur les arômes dominants des eaux-de-vie sélectionnées : fruits secs, épices, notes florales ou boisées. Plus que d'harmoniser, il s'agissait alors de créer un dialogue entre le verre et la bouchée, en tenant compte des textures, des températures et de ce que chacun perçoit, différemment, en bouche.

UNE DÉGUSTATION QUI BOUSCULE LES HABITUDES

Au fil de l'atelier, le duo formé par monsieur Paul et Oriane Chambon aura permis une



exploration sensorielle du cognac, au travers de quatre expressions de la maison Paul Giraud, chacune accompagnée de plusieurs accords culinaires, certains grands classiques, d'autres de belles découvertes, tous pensés pour l'occasion.

Le premier cognac servi était un single cask, élevé pendant dix ans dans les chais de la maison. Un profil doux, fruité, avec ce que monsieur Paul appelait « l'expression du fruit au premier abord » – grain de raisin, pomme, une légère acidité, aucune domination du bois. Mis en bouteille à 42,9 %, ce cognac a été conservé à son degré naturel pour restituer l'instant de sa découverte, tel qu'il avait été goûté dans le fût. Pour l'association culinaire, c'est une bouchée venue du Sud des États-Unis qui aura inspiré l'équipe : pain de maïs et haricots rouges mijotés. Une texture moelleuse, un fond légèrement sucré, qui réveille les notes briochées du cognac et souligne sa fraîcheur.

Le deuxième cognac, un VSOP de 8 ans, était présenté dans une expression givrée ou « frozen ». De quoi dérouter, au départ, mon-

sieur Paul, peu enclin à refroidir ses eaux-de-vie. Mais dès les premiers échanges en bouche, le doute est dissipé par Oriane : la fraîcheur fait ressortir des épices discrètes, presque inattendues à ce stade de vieillissement. « C'est amusant, on dirait des arômes qu'on retrouve normalement après 30 ans », notait-il lors de la dégustation. Accompagné d'une bouchée d'inspiration scandinave, de la terre à la mer avec, entre autres réjouissances, un toast crémeux de truite fumée et pickles, mais aussi un pain noir accompagné de sardine fumée...

Un peu plus tard, c'est au tour d'un cognac millésimé de 1999 d'entrer en scène. « La bascule entre les fleurs et les fruits » : un cognac charnu, complet, gras, où les premières notes florales laissent peu à peu place à une richesse plus profonde. Côté accord, une bouchée asiatique : un tartare de crevettes à la citronnelle, avec une pointe de sauce soja, construite sur le contraste – la vivacité de cette dernière venant percuter la rondeur du cognac.

Enfin, l'atelier se terminait sur une « vieille réserve » – un cognac de 25 ans, décrit comme l'expression la plus caractéristique de la maison. Un panier de fruits mûrs, abricot, pêche, prune, mirabelle, évoluant lentement dans le verre. Des arômes doux et accessibles,



où l'impression d'alcool est quasi inexistante. Monsieur Paul insistait sur l'importance de ne pas l'agiter, mais de le laisser se déployer patiemment. « Si je ne devais faire qu'un seul cognac, ce serait celui-là », disait-il. Pour accompagner cette palette aromatique, cap sur la Somalie avec une feuille de brick garnie d'épices, de viande et de légumes, suivie d'un dessert à base de manioc et de cacahuètes. Une fin de parcours chaleureuse, à l'image des hôtes de ce premier atelier.

UN MOMENT À HAUTEUR D'HOMME, ENTRE TRANSMISSION ET CURIOSITÉ

Au-delà des accords, c'est la simplicité, la générosité et la capacité à faire dialoguer un savoir-faire ancestral avec des sensibilités nouvelles ou venues d'ailleurs que tous retiendront. Au travers des mots de monsieur Paul, fidèle à une tradition transmise de génération en génération, et des propositions d'Oriane Chambon, portée par une vision ouverte du cognac, tous ont pu redécouvrir le cognac, capable de tant d'expressions. Avec cet atelier, la maison Paul Giraud a donné le ton des rencontres à venir : du partage, des découvertes, pour toujours plus faire savoir nos savoir-faire !

Nina Couturier

Les Rencontres du Paysan

9 octobre 2025

Les sépages résistants

VINS CHARENTAIS

Prochainement

Les arômes du Pineau des Charentes

P
PINEAU DES CHARENTAIS
VIGNERON

Paysan VIGNERON

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION