

Incontournable cognac

PAR JEAN-CHARLES CHAPUZET

Les fêtes de fin d'année nous font caresser le fantasme de voyages spiritueux où le cognac est incontournable. D'une matière première tellement noble, issue d'une double distillation, protégée par une appellation d'origine contrôlée, l'eau-de-vie charentaise promet de la rondeur et de l'arôme, du tactile et de l'olfactif. Cette sélection retient quatre styles à déguster sur des poissons fumés, des fromages, des desserts ou des carrés de chocolat. Des flacons à offrir itou



Ragnaud-Sabourin VSOP N° 10

41 % | 58 € LES 70 CL

On ne se trompe jamais en ouvrant un flacon de chez Ragnaud-Sabourin, ce domaine niché à Ambleville, au cœur de la Grande Champagne. Et ce VSOP – une eau-de-vie jeune au regard du reste la gamme – donne le « la », sinon la mesure de la signature Ragnaud-Sabourin. Délicat et fruité, pur, floral, surmonté de quelques notes épicées, ce cognac mérite l'expérience d'accord avec un saumon fumé et du beurre salé, le tout sur de tièdes blinis.



Paul Giraud Iridis XO

40 % | 198 € LES 70 CL

En quelques décennies, le domaine Paul Giraud est devenu un grand classique de la Grande Champagne, en France comme dans le monde. Nous sommes à Bouteville, sous le château de la cité, et la propriété compte une cinquantaine d'hectares. Cet XO de la maison s'est voulu aérien, floral, où la pêche de vigne se dispute avec des notes de miel. Solide et noble, il mérite des fromages qui ont du tempérament, un salers, par exemple, pourrait constituer une rencontre au climax.



Courvoisier XO

40 % | 180 € LES 70 CL

On ne présente plus cette prestigieuse maison qui surplombe le fleuve à l'entrée de Jarnac-Charente. Les eaux-de-vie sont soigneusement triées avant de reposer dans les chais. Ce XO imprime le style de cette maison aux accents napoléoniens. Le nez est profond et annonciateur d'une grande complexité aromatique. L'attaque confirme l'immersion dans l'écorce d'orange et l'abricot sec, des notes de prune et d'iris. Un financier devrait pertinemment prendre la main de cette coupe où la puissance et l'onctuosité forment un bel équilibre.



Château Montifaud XO Christmas

40 % | 59,90 € LES 50 CL

Élodie et Laurent Vallet mettent l'intégralité de la récolte de leur domaine en bouteilles. Leur terroir de Petite Champagne, ajouté à leur savoir-faire, délivre des pépites où la profondeur convoque l'explosion aromatique. Ce XO Christmas signe et persiste pour nous emmener, passé les fruits secs et les épices, dans l'univers du rancio. Une telle pureté appelle le carré de chocolat noir, entre la cheminée qui crépite et le sapin au pied duquel sont emballés quelques flacons de chez Montifaud.