

Esprit fruité

Le charme de l'exotisme

VERSION SOLEIL

Avec ses notes de mangue, de banane, mais aussi de verger provençal (abricot, pêche), ce n'est plus un cognac mais une immédiate invitation au voyage. Pour les fêtes, le coffret comprend deux flacons de « Summer Snow », paillettes sucrées à saupoudrer sur les desserts en accompagnement de la cuvée.

Rémy Martin, Cœur de cognac, 100 euros.

VERSION BIG BEN

Assemblage des millésimes 1984, 1986 et 1987, ce cognac a été élevé en Grande-Bretagne, dont le climat doux et humide lui a donné ces notes florales, fruitées (écorces d'orange), tout en finesse et en élégance.

Hine, Homage, 90 euros.



L'AVIS DE SANDRINE HOUDRÉ-GRÉGOIRE, CRÉATRICE DE SAVEURS

Je suis fan de cognac car je suis très chauvine ! Je trouve que c'est une très belle eau-de-vie, parfaite en dégustation dès l'apéritif, car ses saveurs toujours équilibrées sont dépourvues d'agressivité. Ces qualités la destinent également idéalement aux cocktails. Au bar, si je pouvais, je n'utiliserais que du XO, mais c'est bien sûr impossible pour des raisons financières. À défaut, je conseille de choisir au minimum un VSOP. Un exemple ? Un cocktail que j'ai baptisé La Part des Anges, en hommage à l'évaporation dans les fûts de cognac. Dans un shaker rempli de glace, verser 4 cl de cognac Martell, 1 cl de sirop de châtaigne et 2 cl de Martini rosé. Secouer énergiquement, verser dans un verre à cocktail à travers une passoire (pour ne pas laisser passer les glaçons). À l'aide d'un siphon à chantilly, compléter le cocktail avec une mousse de lait de soja parfumée avec un trait de sirop de chocolat blanc. C'est prêt !

Hélène Piot



Vignes en fleurs...

PRINTANIER

Herbacé, mentholé, doté d'un exceptionnel bouquet de saveurs fraîches et épicées (cèdre), un cognac extraordinaire, vendu à un prix... similaire.

Polignac, Héritage du Prince, 2 000 euros.

ESTIVAL

Assemblage de trois millésimes exceptionnels dans le Sud-Ouest (1982, 1983 et 1986), cette cuvée offre d'incroyables arômes de pêche, d'abricot et de fruits secs, d'une immense longueur.

Frapin, Multimillénaire n° 3, 150 euros.

Esprit *ambré*

1. **Otard**, VSOP, 32 euros.

2. **Courvoisier**, XO, 114 euros.

3. **Delamain**, Grande Champagne 1980, 250 euros.

4. **Meukow**, Esprit de famille, 350 euros.



DOUX VSOP OU MILLÉSIMÉ D'EXCEPTION, CETTE SÉLECTION DE COGNACS SE DÉGUSTE CONFORTABLEMENT CALÉ DANS UN CHURCHILL AU COIN DU FEU. DES ARÔMES INTENSES ET DÉCOMPLEXÉS, DANS DES FLACONS QU'ON NE FAIT PAS QUE REGARDER !

INITIATIQUE

Otard VSOP. Douceur, chaleur, vanille et ambre caractérisent cette cuvée tout en rondeur. Assemblage de Grande et Petite Champagnes, présentée en coffret design pour les fêtes, elle constitue un cadeau stylé et abordable pour une bonne initiation au monde du **cognac**.

GOURMAND

Courvoisier XO. Chocolat, vanille et miel : cet assemblage mêle volontiers des cognacs des crus Borderies et Fins Bois aux Petite et Grande Champagnes réputées plus nobles. Résultat : une complexité décomplexée, un velouté intense.

RARE

Delamain 1980. Avis aux collectionneurs : il n'existe que 250 bouteilles de ce cognac d'exception, fruit d'un seul fût de chêne du Limousin mis en bouteille en 2009. Pour autant, il serait dommage de le garder sur une étagère : ce serait passer à côté d'un bouquet de sous-bois automnal à couper le souffle.

PRÉCIEUX

Meukow Esprit de famille. Ses arômes de tabac blond, de cuir et de réglisse douce appellent inmanquablement des plaisirs hédonistes : festin truffé ou excellent cigare, au choix !

Take Five

Une recette de Sandrine Houdré-Grégoire (lire page 112), créée pour un concours organisé à Cognac sur le thème du jazz, d'où son nom, en hommage à Dave Brubeck.

INGRÉDIENTS

- * 1 demi-citron vert coupé en dés
- * 1,5 cl de sirop de caramel
- * 3 cl de jus de pomme
- * 1,5 cl de liqueur de mandarine impériale
- * 4 cl de cognac VSOP
- * Compléter de ginger ale (soda au gingembre type Canada Dry)

Directement dans un verre tumbler, déposer les dés de citron vert, ajouter le sirop de caramel et piler. Dans le shaker, ajouter le jus de pomme, la liqueur de mandarine impériale, le cognac, frapper, verser dans le verre avec les glaçons, compléter de ginger ale. Remuer avant de servir avec une paille.

* Astuce : pour plus de gourmandise, remplacer le sirop par du caramel liquide maison.

Hélène Piot



UNE RÉGLE D'OR : LE POLITIQUEMENT INCORRECT

Pour rien au monde Winston Churchill n'aurait voulu qu'on le soupçonne de passer son temps à s'encrasser les poumons. « Ne croyez surtout pas que je fume toute la journée ! Je suis bien trop tempéré pour cela. Il s'agit en réalité de faux cigares : ils sont creux et remplis de cognac à l'intérieur... ! » Une manière de répondre au général de Gaulle, qui avait en horreur « l'anglomanie » consistant à boire en France du whisky, cette « vulgaire eau-de-vie de grain ». C'est bien connu, impossible de se fier à la perfide Albion : « Ils ont préféré l'ersatz à l'original ! » Groucho Marx aurait pu les mettre d'accord, écrivant, à propos de son chien Alonzo : « C'était un animal fort intelligent, il avait tendance à siffler tout mon cognac. Je suppose que c'est typique des saints-bernards, bien que j'aie des tas de copains bipèdes qui en fassent autant ! »