

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU vin DE FRANCE
larvf.com

GIGONDAS
L'outsider qui talonne
Châteauneuf-du-Pape

NOUVELLE FORMULE
+ d'actus
+ de rubriques
+ grand format

BOURGOGNE, LOIRE, LANGUEDOC, ALSACE, JURA

Pinot noir
La dégustation vérité !

BOURGOGNES SUR INTERNET
Les 10 sites les mieux achalandés

COGNAC
Dix cuvées très spéciales

NOS 100 MEILLEURS CHAMPAGNES ROSÉS

JURANÇON
La balade inoubliable

PARIS
SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS
Une entrée gratuite

OFFERT !
Indispensable pour dénicher le bon caviste

LE GUIDE DES CAVISTES

M 06279 - 03 - F. 6,90 € - RD

1827116_RVVF06_COUV0600C01001.indd 1

DIX FLACONS QUI BOUSCULENT LES RÈGLES DU COGNAC

Les belles cuvées de cognac ne se résument plus aux VS, VSOP, XO et Extra. Un bouillonnement créatif s'est emparé du vignoble cognaçais et donne des résultats aussi étonnants que séduisants.

par Cyrille Mald et Alexandre Vingtier

Ces dix dernières années, quelques grandes maisons ont lancé un mouvement innovant avec des cuvées surtout destinées à l'export : Hennessy Classivm et Black, Rémy Martin Cœur de Cognac ou encore Martell Noblige. Désormais, cette soif de bousculer les codes s'étend à l'ensemble de l'AOC, de la Grande Champagne à l'île d'Oléron, des négociants aux vignerons. Au sein des six crus apparaissent des cuvées parcelaires, des vieillissements en fûts de petites tailles ou des chauffeuses inhabituelles en collaboration avec les tonneliers locaux, ainsi que des degrés de mise en bouteilles supérieurs au sacro-saint 40 %. D'autres jouent avec la nouvelle version du décret d'appellation de janvier 2015 : on voit ainsi apparaître des finitions (et bientôt des vieillissements) en fûts de sauternes ou d'oloroso. Même le fût neuf de chêne américain s'invite dans la danse !

Les conseils de spécialistes peuvent être trouvés auprès de l'incontournable Cognathèque à Cognac, des boutiques Cognac Only à La Rochelle et Bordeaux et LDMW Fine Spirits à Paris.



PHILBERT 2012 OLOROSO SHERRY FINISH Petite Champagne, 41,5 %

Passer un cognac en fût de sauternes n'est pas un sacrilège, puisque son cépage majoritaire, le sémillon, fait aussi partie de l'AOC Cognac. Mais employer d'anciens fûts de xérès oxydatifs est une autre affaire : c'est tenter de marier cognac et rancio andalou ! Attaque sur les fleurs blanches (jasmin, fleurs de mandarinier) et notes torréfiées de café et d'amande. Bouche sur les fruits rouges. Tabac, gingembre et ananas reprennent, au final, le dessus.
Prix : 49 € les 70 cl