

Venus des Charentes mais en contact avec le monde entier, deux maisons emmenées par des trentenaires proposent des cognacs à servir *on the rocks* et à déguster dans des endroits interlopes.

Par Arthur Ganate

Photographie — Guillaume Belvèze

COGNAC 2.0

L'AUTRE FRENCH TOUCH

WE MAKE COGNAC AS WE ARE

Postmodernes, les frères Philbert se revendiquent comme des « créateurs de Cognac » qui veulent faire bouger les lignes autour du précieux alcool brun. Ouvertement tournés vers le monde (98 % de la production de cognac part à l'étranger tous producteurs confondus) mais résolument « crafted in France », les deux frères plutôt charismatiques (on ne dira pas « beaux gosses » dans *Playboy* promis mais quand même) possèdent deux exploitations en Petite et en Grande Champagne qu'ils ont activement développées en 10 ans après avoir repris le domaine familial. Subtil mélange entre innovation et héritage, « back to future », le cognac Philbert incarne lui aussi le renouveau de l'appellation, en étant le premier à faire du *rare cask finish* dans des fûts de Sauternes et de Oloroso Sherry. A Los Angeles (au Red Bird), Las Vegas (au Libertine Social), Long Beach (James Republic) mais aussi à Londres ou Shanghai, les flacons Philbert commencent à se promener. À Bordeaux, au Cancan, on peut déguster en exclusivité les cocktails de Clément. Le rafraîchissant « Few Miles Away » permet de s'éloigner des rives en douceur. Savoureuse recette ci-contre.

