



## Dossier champagnes, vins & spiritueux

### Eaux-de-vie

# Des pommes, du raisin, de la canne et des framboises

*Les eaux-de-vie hexagonales et antillaises comptent parmi les plus réputées du monde. Issues de la distillation de raisin, de canne à sucre ou de fruit, elles relèvent d'une production souvent artisanale et se distinguent par la maîtrise de leur élevage en fûts et la subtilité de leurs saveurs.*



### CALVADOS 30&40 Michel Huard 10 ans

Un single cask sélectionné par la jeune équipe de 30&40 qui sillonne la Normandie pour dénicher les plus beaux lots de l'eau-de-vie de pomme. Ce 10 ans d'âge de la maison Huard (vallée du Noireau, Orne), embouteillé brut de fût, s'avère savoureux et intense. Les arômes de pommes cuites et d'épices douces (gingembre, muscade...) évoluent en bouche sur des notes subtiles de bergamote, de pâte d'amande, de réglisse.

**69 euros.**

### COGNAC

#### Martell Chanteloup XXO

Assemblage de 450 eaux-de-vie concocté par le maître de chai Christophe Valtaud. Les plus vieilles peuvent aller jusqu'à 70 ans, issues de quatre grands crus de Cognac (Grande et Petite Champagne, Borderies et Fins Bois). La mention XXO entérinée, il y a peu, par le Bureau national interprofessionnel du cognac correspond à un vieillissement d'au minimum 14 ans (10 ans pour le XO). Nez fin sur l'abricot et la pêche de vigne, complété par des notes de fruits secs et confits (raisins, figue, amandes, noix). La bouche, tout en douceur et intensité, confirme les impressions olfactives. **390 euros.**



### COGNAC

#### Hennessy XO

Pour la fin d'année, la maison Hennessy revisite sa cuvée emblématique avec un coffret en édition limitée qui se transforme enseau à glace pour découvrir de nouvelles expériences de dégustation. Ses arômes, riches et complexes (fruits confits, épices, cacao), et sa texture onctueuse s'accrochent tout à fait d'une dégustation avec glace, à condition que celui-ci soit d'eau pure et de bonne taille. **198 euros.**



### ARMAGNAC

#### Apothicaire de l'armagnac baco et ugni blanc 1990

Une collection lancée par Lionel Osmin et Cie autour de quelques principes simples : pas d'assemblage de millésimes ni de réduction avant la mise, pas d'ajout de colorant ni de sulfites, indication de la date de mise en bouteille afin de connaître la durée du vieillissement. L'assemblage baco et ugni blanc a passé vingt-neuf ans en fûts de chêne et affiche un joli rancio (noix) et beaucoup de finesse.

**59 euros les 50 cl.**



### MARC DE BOURGOGNE

#### Clos Saint-Joseph

Implantée au cœur du vignoble bourguignon, la distillerie du Clos Saint-Joseph relance ce spiritueux oublié qu'est le marc de Bourgogne. Distillat de marcs de pinot noir de la Côte de Beaune, il est élevé deux ans en barriques puis affiné huit mois en fûts de Moscatel, selon les méthodes d'élevage des whiskies. Mis en bouteille sortie de fût sans réduction (46°), il déroule de francs arômes d'écorce d'orange et de fruits confits. A consommer sur glace ou en cocktail. **55 euros.**

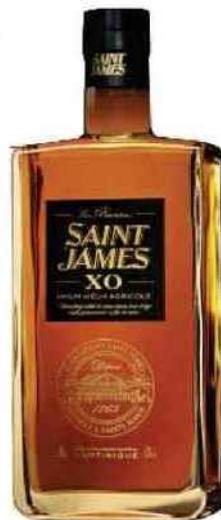
L'illustration d'Hennessy est inspirée de la marque. A côté de la bouteille, il y a un verre de cognac.

**RHUM****Martinique HSE  
sauternes 2005**

Le finish en second fût sur le modèle du whisky fait des émules chez les distillateurs de canne. Habitation Saint-Etienne (HSE) fut l'un des premiers à l'expérimenter à la Martinique. La finition en fûts de sauternes La Tour blanche élargit la palette aromatique de ce 2005. On distingue des notes d'abricot sec, de miel, d'ananas confit, de datte, de raisins secs et de crème brûlée. **94 euros.**

**RHUM****Martinique  
Saint-James XO**

Rhum vieux (entre 6 et 10 ans) agricole élaboré par la distillerie de Sainte-Marie. Rond en bouche sur des notes boisées, fruitées (pruneau, figue sèche), torréfiées (cacao, café) et épicées (cannelle, muscade). Joli rancio final. **34,50 euros.**

**EAUX-DE-VIE****Alsace Framboise  
des bois**

Reprise il y a un an par Nicolas Lombard, la distillerie Jos Nusbaumer compte parmi les plus réputées d'Alsace. La Framboise sauvage, obtenue par macération de fruits (8 kg par litre d'alcool) dans une eau-de-vie de vin neutre puis une double distillation, est tout simplement exceptionnelle. Ronde et délicate en bouche – le fruit y est magnifié et les saveurs d'une précision diabolique. **60 euros.**