



Lundi 26 Octobre, les sommeliers de l'ASPC visitent les Maisons REMY MARTIN et HINE

Pour cette sortie tournée plus particulièrement vers le « COGNAC », nous avons choisi deux maisons spécialisées dans deux domaines bien spécifiques

Une trentaine de membres ont répondu présents.

La Maison REMY MARTIN, maison familiale fondée en 1724 et située à Cognac s'est spécialisée dans la production des cognacs fine champagne.

Nous sommes reçus par Alexandre QUINTIN responsable des ambassadeurs internationaux et Maxime PULCI ambassadeur international.

Après nous avoir retracé l'histoire de la Maison et de sa région, nous nous dirigeons vers le coffre où sont entreposés un film de John MALKOVICH et un disque de Pharrell WILLIAMS. Ces 2 œuvres sont dédiées aux générations futures qui pourront les découvrir dans 100 ans. « *Les bandes annonces sont sur YOUTUBE* ».

La visite se poursuit jusqu'à la merveilleuse salle de dégustation, pour une expérience sur les accords autour du cognac.

Avec le VSOP nous avons testé la force d'une crème de roquefort,

« 1738 » est notre coup de cœur avec l'accord sur des amandes grillées

Le XO sera sublimé par un moelleux au chocolat.

Nous remercions Madame Marie-Alice BRAUD pour la qualité de l'organisation et messieurs QUINTIN et PULCI pour leur disponibilité et les connaissances qu'ils nous ont transmises.

www.remymartin.com/fr



L'après-midi nous rejoignons la commune voisine de JARNAC où nous sommes attendus chez HINE, qui est le seul fournisseur officiel de cognac de la reine d'Angleterre, et ce depuis 1962.

Nous sommes reçus par Rodolf ANTIGNY

La MAISON HINE est surtout réputée pour son savoir-faire dans les cognacs millésimés dont certains sont vieillis outre-manche « les EARLY LANDED »

Au cours de la visite, nous nous attardons devant un atelier qui permet de visualiser et de bien comprendre le processus d'évolution du cognac.

La dégustation : VSOP, RARE, XO Hommage, XO Antique, BONNEUIL issu des parcelles de la propriété élevage entre 5 et 10 ans.

Bonneuil millésime 2006 notre coup de cœur

Bonneuil millésime 2008.

Pour terminer Le EARLY LANDED élevé à BRISTOL millésime 1983 qui montre bien sa différence.

Nous remercions tout particulièrement Mr François LEGRELLE de nous avoir reçus et Rodolf pour ses explications et son écoute.

www.hinecognac.com/fr

A l'heure où ces lignes sont écrites, nous sommes de nouveau en confinement.

Mais malgré tout, nous espérons vous avoir donné envie de visiter ces deux belles maisons dès que vous pourrez venir nous retrouver en Charente.

En attendant, protégez-vous et restez prudents.

Yves ZERBIB

