



Lundi 16 Décembre 2019, dernière sortie de l'année de l'ASPC en Charentes

Valentin CHAUVEAU sommelier au restaurant étoilé « l'Hysope » à La Jarrie en Charente Maritime organise cette journée sur « ses » terres en Cognac Cru Fin Bois.

Nous avons rendez-vous au « Clos de Nancrevant » à Chaniers, commune entre Cognac et Saintes.

Nous sommes attendus par Madame Quéré Jélineau pour une visite de la distillerie et du chai. La propriété, s'étend sur 35 ha. On y cultive les cépages Ugni- Blanc, et Colombard pour le Cognac, Merlot, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Sauvignon gris pour les vins.

Après un rappel sur la distillation des vins, nous passons à la dégustation.

Nous pouvons ainsi découvrir la gamme des vins en IGP, le pineau, et terminons sur les cognacs.

Notre coup de cœur se porte sur le XO, rond en bouche, avec une finale boisée très agréable.

<https://www.closdenancrevant.com>

L'après-midi nous partons pour Burie commune plus au nord, visiter la distillerie de Fanny FOUGERAT. Sur la propriété familiale de 30 ha reprise en 2013, Fanny a décidé de « changer les codes »

Elle se définit : Cognac d'Auteur, avec des créations sans ajout, sans assemblages, au plus près du vin de chaque parcelle.

La dégustation vient confirmer avec des cognacs gourmands, avec une réelle personnalité.

L'Iris Poivrée XO en cru Borderies révèle des arômes floraux avec une finale épicée.

Le Laurier d'Apollon, en Petite Champagne, très ample offre une puissance aromatique et sera notre coup de cœur.

Le Cèdre Blanc est remarquable par sa finesse et sa persistance en bouche.

Nous terminons avec un pineau blanc très peu sucré et qui laisse apparaître tous les arômes du vin.

Nous remercions Madame Quéré Jélineau et Fanny Fougerat pour leur accueil et leur disponibilité.

Merci à Valentin pour cette très belle journée embaumée par les odeurs de bonnes chauffes qui règnent à cette saison dans notre région.

<https://www.cognac-fannyfougerat.fr>

Yves Zerbib