

PUBLICATION 750G LE MAG
 TYPE PRINT
 AUDIENCE NC
 PERIODICITÉ //
 PAYS France
 DATE 10/06/22

Guide d'achat Par Julie Coulton-Siadou

Spiritueux vive le made in France!

La scène française des spiritueux vit une période passionnante : forte de ses savoir-faire artisanaux ancestraux, grâce au talent de ses producteurs et aux idées innovantes de la jeune génération, elle renaît. Des distilleries centenaires aux dernières-nées, les spiritueux 100 % made in France ont de beaux jours devant eux.



LE SAVOIR-FAIRE D'UNE MAISON FAMILIALE

→ **Cognac ABK6 VSOP**
 De la culture de la vigne à la commercialisation des bouteilles, la famille Abécassis déploie son savoir-faire à toutes les étapes de l'élaboration du cognac. Le cognac ABK6 VSOP Superior est l'un des fleurons de la gamme, avec son équilibre entre les notes fruitées (fruits secs) et boisées (épices, cannelle...), mais les amateurs apprécieront le cognac XO Renaissance, une eau-de-vie d'exception, riche et gourmande, remarquable de finesse et de complexité.
 Où ? 41,90 €, au domaine.



DÉCOUVRIR LES TERROIRS DU COGNAC

→ **La Guilde du Cognac**
 La classification du cognac repose sur l'âge des eaux-de-vie : avec La Guilde, la Maison Vilvert fait découvrir son aspect géographique, avec 4 cognacs « single village ». À Saint-Germain-de-Vibrac (Petite Champagne) il évoque les épices (cannelle, muscade, vanille). À Saint-Preuil (Grande Champagne) il fleure le tabac et le chocolat. Celui de Lorignac (Fins Bois) est fruité (fruits exotiques et agrumes). Celui de Cherves-Richemont (Borderies) est floral (violette).
 Où ? À partir de 60 €, Le Repaire de Bacchus.

UN COGNAC DE VIGNERON NOUVELLE GÉNÉRATION

→ **Bourgoin Cognac Micro-Barrique 1994**
 Après plus de 80 années à fournir en eaux-de-vie de grandes maisons, le domaine familial a mis en bouteilles ses premiers crus en 2015. Innovation et qualité sont les maîtres-mots de ce cognac vieilli 22 ans, dont une partie en micro-barriques de 10 l. Il séduit par sa rondeur, sa gourmandise, son fruit, ses notes flatteuses d'amande grillée, fruits exotiques, noix de coco et vanille.
 Où ? 59,90 €, La Maison du Whisky.



TOUT LE SAVOIR-FAIRE ALSACIEN

→ **Poire Williams Wolfberger**
 Outre des vins et crémants, Wolfberger élabore des eaux-de-vie, des crèmes et des liqueurs dans sa distillerie de Colmar. Des grands classiques de la région (kirsch, quetsche, framboise, marc) aux boissons plus atypiques (alisher, liqueurs de fruits exotiques...). chaque spiritueux exprime avec une grande pureté l'ingrédient dont il est issu. C'est vrai pour cette Poire Williams, où l'on a l'impression de croquer dans la chair d'une poire mûre.
 Où ? 26,50 €, à la cave.



Les liqueurs et eaux-de-vie s'invitent à table

• **Les eaux-de-vie et liqueurs sont de véritables concentrés** : au nez ou au palais, quelques gouttes suffisent à recréer les odeurs et saveurs de leurs fruits et ingrédients, d'où leur intérêt en cuisine.

• **En Alsace, Wolfberger a créé une gamme dédiée à la restauration** et travaille avec des chefs cuisiniers, pâtisseries et chocolatiers, pour élaborer de nouvelles recettes.

• **Non loin de là, la distillerie Massenez a produit la collection « Garden Party »**, une gamme de liqueurs et eaux-de-vie aux parfums originaux, inspirés de la cuisine et du potager : liqueur au curry (en cocktail avec jus de mangue et gin), à la lavande, au radis noir, thym, piment d'Espelette...

Notre coup de cœur : les sprays, pour leur originalité. Une touche de Garden Party Basilic sur un macaron fraise, ou Romarin sur du fromage de chèvre.

Liqueurs Garden Party, 20 cl, 13,40 €. Sprays, 10 cl, 9,95 €.

