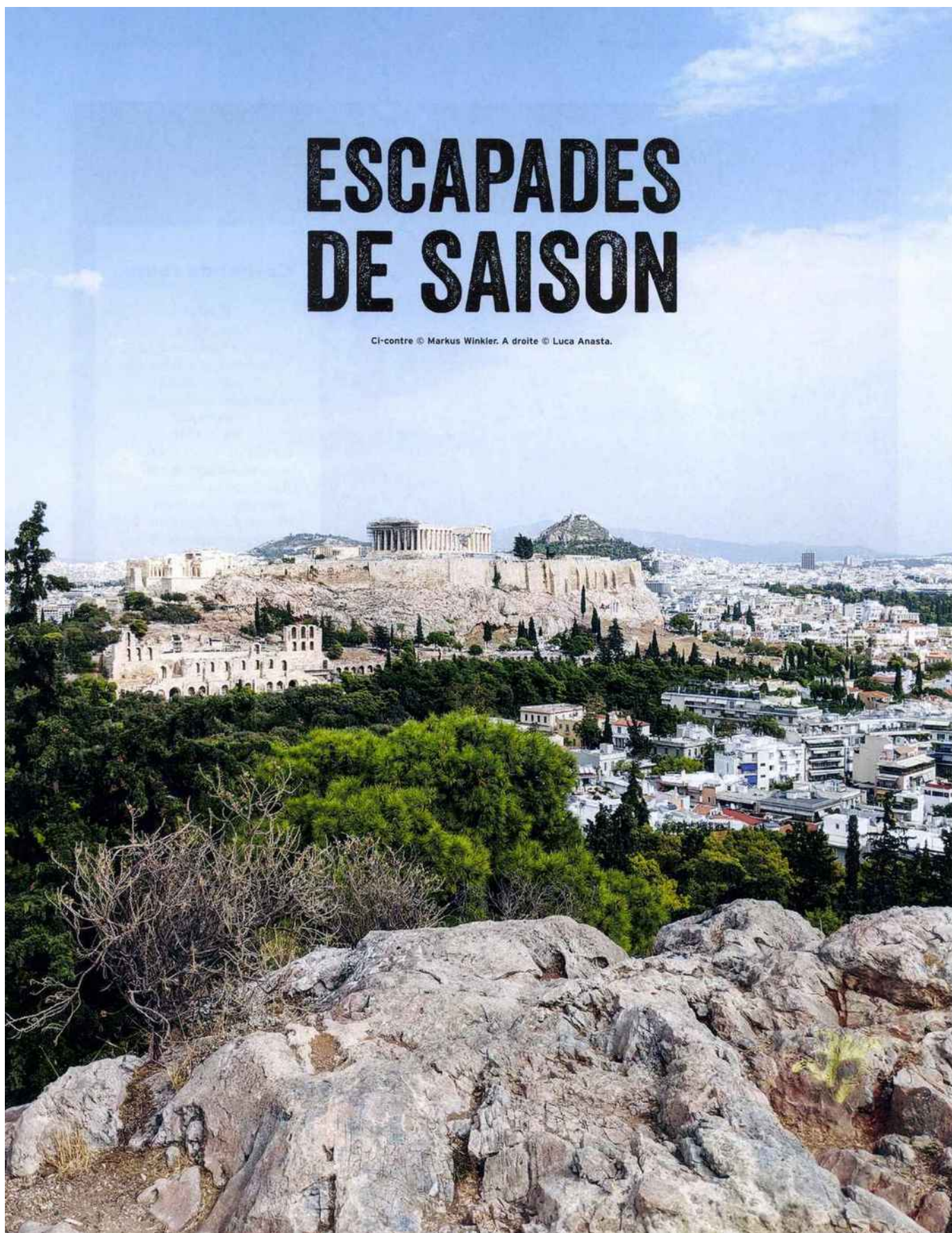
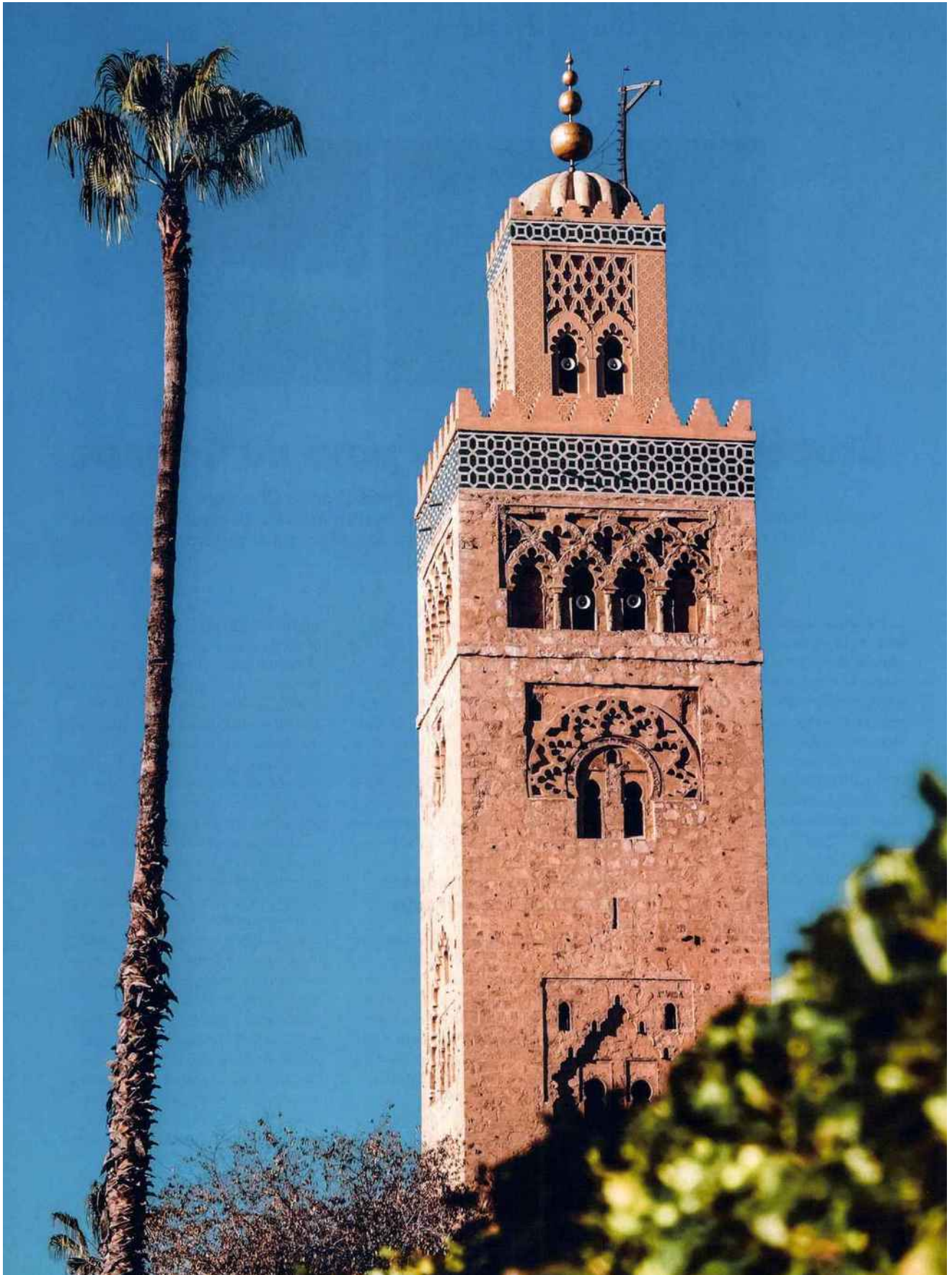


ESCAPADES DE SAISON

Ci-contre © Markus Winkler. A droite © Luca Anasta.







Étapes gourmandes au pays du Cognac

Promenade dans les vignobles qui s'étendent de la Charente à la Charente-Maritime, à la découverte d'un terroir gourmand réputé pour son fameux élixir ambré. Du « spiritourisme » à distiller et déguster sans modération !

- Par Alexandra Chassin -

La technique n'a pas changé depuis le XVII^e siècle et pourtant, rares sont ceux qui connaissent la double distillation charentaise, un procédé aussi long que subtil permettant de transformer le vin en cette fameuse eau-de-vie qui sert à fabriquer le cognac. Qu'à cela ne tienne ! Partager son amour de la vigne, les secrets de la double chauffe comme de l'assemblage complexe d'eaux-de-vie issues de plusieurs crus aux vieillissements divers, est la grande passion d'Hugues Chapon. Ce dernier distille son propre cognac au Chai du Rouissoir, une ferme XIX^e entourée de vignes qui ondulent dans un paysage vallonné, à quelques encablures de Jonzac, coquette cité de Charente-Maritime.

Petits déjeuners et balades contées au milieu des vignes

Hugues aime la rencontre, en toutes saisons. Durant les chaudes nuits d'été, ce « bouilleur de crus » propose des balades contées dans le vignoble : toutes sortes de créatures féériques, dont le Galipote farceur, viennent peupler ses récits, ressuscitant l'histoire d'un terroir rythmé par la taille des sarments, les vendanges et la vinification. L'hiver, lorsque la vigne se

repose, il reçoit ses visiteurs pour petit-déjeuner au pied d'un alambic de cuivre d'un beau rouge brique où la distillation de la nuit vient de s'achever. Dans la chaleur bienfaisante de la distillerie saturée de parfums poivrés, les convives découvrent la galette réaulaise, se régalent de grillons charentais, de boudin noir et de pâté de tête, autant de spécialités locales arrosées de Pineau rouges et rosés ou d'un délicieux cognac de 10 ans d'âge aux arômes de poire et d'abricot. Ici, on sait accueillir ses hôtes !

Découvertes gourmandes et rencontres conviviales

Depuis quelques années, grandes marques et petits producteurs de Charente et Charente-Maritime multiplient les bonnes initiatives de « spiritourisme » : dégustation progressive pour comprendre l'évolution du cognac à travers son vieillissement dans la prestigieuse maison Camus (instants de pur bonheur lorsqu'arrive le tour du divin Extra Dark & Intense !), ateliers de cocktails au cognac au Chais Monnet, une ancienne distillerie de 1838 reconverte en 5 étoiles design, sessions d'accords entre cognac et chocolat, concerts, virées en jeep et autres séances de tai-chi dans les vignes... Le point

commun de toutes ces rencontres un chouïa alcoolisées ? La convivialité ! Le constat est le même au Domaine de Castel-Sablons où la famille Roux – qui produit d'ailleurs du verjus, de délicieux pineaux et cognacs aux arômes fleuris et fruités – partage une ancienne tradition locale fort originale pour les néophytes : le brûlot charentais ou café flambé au cognac ! L'œil malicieux et la voix gourmande, le patriarche de la maison orchestre la démonstration qui s'organise sur rendez-vous. Dans l'ambiance tamisée de la distillerie où s'alignent les alambics, ce dernier a disposé des tasses en grès de Saintonge remplies de café froid. Il verse quelques gouttes de cognac brut dans le liquide noir, vide deux cuillères à soupe du fameux nectar dans la soucoupe où sont disposés des carrés de sucre, puis enflamme le cognac qui se caramélise tout en réchauffant le café qui prend feu et semble vivre une seconde torréfaction. L'ambiance est chaleureuse, les senteurs envoûtantes et lorsque la flamme s'est éteinte et que le grès refroidit, chacun verse le contenu doré de la soucoupe dans sa tasse. La dégustation se fait dans un silence respectueux... aussitôt suivie par des soupirs de gourmandises : c'est un délice !



Carnet de route

S'informer

OFFICES DE TOURISME DE LA RÉGION

Vous trouverez tous les renseignements nécessaires à la préparation de votre voyage sur les sites Internet suivants :
www.infiniment-charentes.com
www.jonzac-haute-saintonge.com
www.destination-cognac.com

Visites

LA MAISON DE LA VIGNE ET DES SAVEURS

Accès gratuit pour ce lieu ludique et interactif qui permet de s'initier en douceur à l'histoire comme à la complexité des méthodes de fabrication du cognac et du pineau. La Pierre Brune, 17520 Archiac.
Tél. : 05 46 49 57 11.
www.maisondelavigneetdesaveurs.com

Dans de beaux draps

HÔTEL CHAIS MONNET & SPA (ci-dessous)

Un superbe 5 étoiles dévoué à l'art de vivre à la française, tout de bois, de verre et d'acier, en plein cœur historique de la ville et à proximité immédiate des plus grandes maisons de Cognac. Ne manquer ni l'apéritif, confortablement installé dans l'un des Chesterfield du somptueux bar, ni l'excellente cuisine de La Distillerie...
50 avenue Paul Firino Martell,
16100 Cognac.
Tél. : 05 17 22 32 23.
www.chaismonnethotel.com

À voir, à faire

LE CHAI DU ROUISOIR

Petit déjeuner ou balade contée au milieu des vignes...
Roussillon, 17500 Ozillac

Tél. : 05 46 48 14 76.
vigneronaurement.com

DOMAINE CASTEL-SABLONS

Dégustation du fameux « brûlot charentais ».
Le Bourg, 17520 Saint-Maigrin.
Tél. : 05 46 70 05 20.
www.castel-sablons.com/2016

MAISON DE CAMUS COGNAC

Découverte « verticale » de cognacs parmi les plus réputés.
21 rue de Caquillet,
16100 Cognac.
Tél. : 05 45 32 72 96. camus.fr

LES FLEURS DU MALT

Une cave à bières et à vins mais également un restaurant convivial pour découvrir la cuisine locale

entre deux visites de chais.
6, rue de l'Hôtel de Ville,
17160 Matha.
Tél. : 05 46 24 07 27.



LA BAMBOUSERAIE

Au cœur du vignoble de 45 hectares de Joan Brisson se trouve une étonnante forêt où se côtoient des dizaines de variétés de bambous de collection, des plantes tropicales et médicinales à sentir, toucher et goûter...
16 rue du Moulin, 17160 Matha.
Tél. : 05 46 58 25 07.
www.bambouseraie-brisson.com

