

## LA PHILOSOPHIE BOURGOIN COGNAC

Je m'appelle Frédéric Bourgoïn. Je suis vigneron à Tarsac sur la commune de Saint-Saturnin (en Charente, France), j'élabore des cognacs atypiques autant sur le fond que sur la forme. Des cognacs vous en avez certainement déjà dégusté, mais vous constaterez en lisant ce qui suit que mes eaux-de-vie sont bien loin des standards actuels. Le domaine familial porte le nom BOURGOIN depuis 1930 et s'étend aujourd'hui sur les crus premiers bois, petite champagne et fins bois. Mon ambition : dépoussiérer l'image du cognac afin de mieux le faire redécouvrir aux consommateurs français.

Je revendique principalement le terroir des premiers bois, un minuscule cru oublié de la carte AOC cognac de 1909, qui bénéficie de magnifiques sous-sols du Crétacé. Je m'obstine à faire des cognacs « naturels » qui expriment au mieux le terroir qui les a vu naître. Nature, c'est à dire ? Sans assemblages, sans filtrations, sans colorants, sans sucres ajoutés. Mes cognacs sont embouteillés à la main : par millésimes, par parcelle et par fût. Les vieux millésimes sont proposés à leur plein degré.

J'applique certains principes biodynamique. A ce titre, les réductions sur les jeunes eaux-de-vie sont faites à l'eau de pluie pour optimiser la portance aromatique. Les soutirages sont effectués en quadrature de lune, pour bénéficier au mieux de la mécanique des fluides et ainsi éviter toute filtration. La mise en bouteille est faite par gravité et 100% à la main sur le domaine.

Je destine mes cognacs aux cavistes passionnés, à la restauration de qualité et aux barmen soucieux du bien-être de leur clientèle. Voici les différentes qualités que je propose, les volumes sont limités mais le goût est toujours au rendez-vous :

«BRÛT DE FÛT MILLÉSIMÉ 1994» 35cl à 55%vol. Un cognac XO dans la plus pure conception terroiriste. Intervention minimale. Embouteillage au degré naturel de la barrique sélectionnée. Couleur : or brun. Nez de fraise confiturée, vanille bourbon, écorce de cannelle, boîte à cigare. En bouche de la fraîcheur, du fruit à noyau bien droit et surtout une belle persistance aromatique lié à la teneur en alcool.

«MICRO-BARRIQUE 1994» 35cl à 43%vol. Un atypique cognac XO de 22 ans d'âge dont l'élevage est parachevé par une finition en micro-barrique de 10 litres au bousinage crocodile. Objectif : réconcilier les amateurs de single malts du Speyside avec un cognac rond, fruité, facile à boire. Nez gourmand et flatteur. En bouche des arômes tertiaires : iris poivré, amande grillée, noix de coco fraîche et mangue surmûrie.

«FINE PALE 62.5%vol» 70cl ou 35cl. Un jeune cognac pensé et conçu pour la mixologie. Pour réaliser un drink 2cl suffisent. Millésime 2014 à 62.5%vol. issu d'une coupe de coeur secondée. Couleur : très pâle. Nez pâtissier, caramel au beurre salé. Bouche florale et étonnamment lactée. Un profil organoleptique à part qui fait de cette eau de vie un véritable OVNI de la planète cognac.

