

JLP

JEAN-LUC PASQUET

Le Cognac d'Elisabeth

Désignation :

Ce cognac d'Elisabeth, issu de la fin des années 80 en Petite Champagne, second cru du cognac, a été distillé et élevé par Elisabeth Belenfant, viticultrice et bouilleur de cru sur la commune de Julienne.

Terroir : Petite Champagne, Second Cru du Cognac, sol argilo-calcaire

Cépage : 100% Ugni blanc

Contenance : 500ml

TAV: 46,3% Alc./vol

Caisse : 6 bouteilles/caisse. 6,8 kg

Dégustation :

Couleur : ambré

Nez: fruits tropicaux, groseille, fraise, notes de torréfaction, miel d'acacia

Bouche : cire d'abeille, fraise, mélisse, coing, rancio charentais, final longue.

EPUISE/SOLD OUT



Fille de Paul Lamaure (le Cognac de Paul L.49) Elisabeth grandit auprès de ses parents sur l'exploitation familiale de Julienne.

Son enfance est bercée par les saisonnalités de la vigne. Avec un sourire ému elle se remémore les vendanges à la main assurées par les équipes d'espagnols, les cuves de raisin charriées par le tout premier tracteur du domaine et du village. Elle a su préserver une précieuse série de photographies datant des années 40 jusqu'à celles de 90.

Nous avons rencontré Elisabeth par l'intermédiaire de notre ami Thierry, Brand Ambassadeur Louis XIII pour la Maison Rémy Martin. Elle nous accueille chaleureusement et nous ouvre les portes de son chai. Nous admirons le magnifique alambic de 4Hl alimenté au bois et charbon, utilisé par son père à la suite de ses ancêtres.

Au travers du récit d'Elisabeth nous découvrons une partie de l'histoire de la famille et de la marque "La Grange du Bois" créée par son père à la fin des années 40.

Après avoir travaillé quelques années dans le secteur du tourisme Elisabeth rejoint le vignoble familial en 1982 où travaille déjà son frère aîné, Philippe. Pourtant passionnées de voyages elle pose finalement ses valises à Julienne dans le but d'épauler ses parents et son frère. Elle apporte un nouveau souffle à la marque en visant les marchés export et réussit à faire déguster ses cognacs à The House of Commons à Londres.

Après le décès de leur père en 1997, Elisabeth et Philippe dirigent avec leur mère l'exploitation de 20 Ha de vignes. En 2012, au décès de sa maman, le vignoble se trouve partagé pour la succession. Une partie des vignes et du stock de cognac doit être proposé à la vente. Elisabeth conservera pour sa part 4 Ha de vignes jusqu'en 2015, année où elle se résout à stopper l'activité viticole. Elle maintiendra tout de même le commerce des bouteilles jusqu'en 2020.

C'est avec un immense plaisir que nous partageons avec vous ce cognac issu de la fin des années 80. Ce fût était stocké dans le petit chai humide auprès des Dames Jeanne du Cognac de Paul. Nous sommes charmés par ce nez de fruits tropicaux, de groseilles et de fraises, par ce côté mielleux et ces notes de café torréfié. La bouche est ample agrémentée des saveurs de cire d'abeilles, de fruit de la passion, de coings le tout accompagné par le rancio charentais assurant une belle structure tannique. La finale reste très agréable.

Le 02 Octobre 2020 ce Cognac d'Elisabeth, au degré de 46,3%, est embouteillé par nos soins et seulement 398 flacons sont offerts à votre gourmandise.