

# JLP

## JEAN-LUC PASQUET

# Le Cognac de Paul

Avant de devenir viticulteur, Paul Lamaure travaillait dans une banque à Cognac. En 1941, il épouse Denise dont la famille possède un vignoble de 5 ha sur la commune de Julienne. Il les rejoint rapidement sur le domaine et prend la suite de son beau père. L'activité de bouilleur de cru au sein de cette maison remonte au moins à 1727, comme l'atteste un reçu des impôts, précieusement conservé.

Durant la Seconde Guerre Mondiale, Paul à l'égal de son beau père, poursuit l'habituel partenariat avec une grande Maison de Cognac. En 1947 son désir d'indépendance l'amène à créer sa propre marque de Pineau et Cognac, simplement nommée « La Grange du Bois », en référence au Lieu Dit de leur résidence. Il débute ainsi le stockage de ses premières eaux de vie dont certaines ne seront vendues qu'en 2020. Par leur force de caractère et la beauté de leurs cognacs, Paul et Denise réussissent à développer leur marque et construisent avec le temps un réseau de fidèles clients à travers toute la France.

Avec le temps le vignoble s'agrandit pour atteindre 20 ha, ils sont épaulés par leur fils aîné, Philippe qui depuis son plus jeune âge se passionne pour la vigne.

En 1982 arrive Elisabeth, leur fille, toute empreinte de rêves de voyages et de nouvelles rencontres. Avec passion elle promeut les cognacs de La Grange du Bois bien au delà des frontières de l'hexagone et devient naturellement l'ambassadrice de la marque.

C'est en partie à Elisabeth que nous devons le plaisir de vous présenter cet exceptionnel cognac.

En 2013, Elisabeth décide de réaliser un assemblage avec les premières Eaux de vie de son père, distillées à la fin des années 40 et ses tous premiers cognacs.

Les Cognacs de Paul ont été successivement mis en Dame-Jeanne en 2007 et 2011. Ces vieux millésimes avait été stockés dans un petit chai humide qui leur conféra rondeur et moelleux mais leur taux d'alcool diminuait naturellement pour s'approcher des 40% vol. voir descendre en dessous.

Le Cognac de Paul est donc issu à 70% de ce lot de Dames Jeanne et 30% des récoltes du début des années 80.

D'une belle couleur ambrée foncée, ce cognac présente au nez des notes de cannelle, d'amande grillées, de fruit de la passion et une touche de vanille. La bouche est très équilibrée, sans aucune agressivité, tout en rondeur avec des notes de fruit de la passion, zest de citron, noisette, crème caramel, la finale est longue et douce.

Le 02 Octobre 2020, ce cognac de Paul, au degré de 41,9% est embouteillé par nos soins et seulement 180 flacons sont offerts à votre gourmandise.



### **Désignation :**

Ce cognac de Paul, est un assemblage de cognac de la fin des années 40 et début 80 en Petite Champagne second cru du cognac, a été distillé et élevé par Paul Lamaure, viticulteur et bouilleur de cru sur la commune de Julienne.

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

**Cépage :** 100% Ugni blanc

**Contenance :** 500 ml

**TAV:** 41,9% Alc./vol

**Caisse :** 6 bouteilles/caisse. 6,8 kg

### **Dégustation :**

**Couleur:** ambré

**Nez:** Cannelle, amandes grillées, fruit de la passion, touche de vanille

**Bouche:** très équilibré, zest de citron, fruit de la passion, noisettes, crème au caramel, finale longue et souple

**EPUISE/SOLD OUT**