

Compte rendu de Séminaire des Sommeliers-Formateurs 'Découverte de l'Univers Cognac' - 26 au 29 août 2018



Cette 15^{ième} session voit 30 membres de l'association des sommeliers-formateurs de toute la France se réunir dans un vignoble fin août. Le choix s'est tout naturellement porté cette année sur le grand vignoble cognaçais que nous avons déjà eu le plaisir de découvrir il y a tout juste 10 ans jour pour jour. David Boileau, Ambassadeur du Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) nous ouvre les portes de l'Univers du Cognac, à la découverte de ses terroirs et de ses eaux-de-vie. Le BNIC, au travers de David, propose depuis 10 ans d'accueillir les classes en formation de sommellerie pour une approche approfondie des différentes facettes de la production charentaise. Notre venue avait pour objectifs de renforcer les relations existantes entre le BNIC et les sommeliers formateurs mais aussi une relecture de ce grand vignoble. Un programme complet nous attendait sur ces trois jours : présentation de l'actualité du Cognac par David, découverte de tonnellerie, de maisons de négoce ou de propriétés prestigieuses, parfois confidentielles mais toutes de renommée internationale.

Dimanche 26 août 2018

Après des retrouvailles chaleureuses sur Cognac, le Syndicat des vins charentais nous invite au domaine Brard-Blanchard pour une rencontre avec les vignerons charentais. L'occasion de découvrir en toute convivialité la production des IGP Vins Charentais, qui même si parfois dans l'ombre du Cognac, n'a rien à envier à ses illustres voisins. Nous dégustons tour à tour sauvignon gris et blanc, chardonnay, merlot et autres pinots noirs... dans une ambiance chaleureuse ponctuée par notre traditionnelle pétanque qui s'achèvera autour d'un buffet grandiose mettant en valeurs les spécialités régionales.



Lundi 27 août 2018

Rendez-vous au siège du BNIC, pour notre Assemblée Générale (voir compte rendu d'AG). M. Vincent Cappe, président de la Commission Communication nous accueille chaleureusement. Nous sommes rejoints en fin de matinée par Philippe Faure-Brac qui nous fait le plaisir de sa présence pour évoquer ensemble les relations étroites qui lient l'UDSF à la formation. Nous profiterons de l'après-midi pour actualiser nos connaissances à travers une présentation de David avant de nous rendre pour la soirée au domaine Lhéraud à Châteauneuf-sur-Charente en Grande Champagne. Rencontre mémorable s'il en est, grâce à Guy Lhéraud, notre hôte, qui n'aura de cesse de nous étonner, voire de nous subjuguier par sa personnalité et le niveau de perfection d'une production qui ne laisse pas insensible.





Mardi 28 août 2018

Visite de la tonnellerie DOREAU à Gensac la Pallue, pour un aperçu du monde de la futaile indispensable au vieillissement comme à l'économie du Cognac. Le Groupe Doreau, produit 22 000 fûts par an destinés majoritairement au Cognac mais aussi aux vins fins français comme européens. Nous prenons en fin de matinée la direction de la maison Hennessy à Cognac. Les Cognacs Hennessy représentent la moitié du marché du Cognac, se caractérisent en partie par une distillation de vins avec lies et l'utilisation pour le vieillissement

de barriques de chêne à gros grains. Après la plaisante traversée de la Charente en bateau, nous nous immergeons dans les volutes du Cognac et du fameux chai du fondateur qui voit patienter nombre de ses eaux-de-vie centenaires destinées aux carafes les plus prestigieuses de la Maison Hennessy. Cette dernière nous fera l'honneur de nous recevoir pour un déjeuner gastronomique de haute volée dans le cadre enchanteur du château de Bagnolet.



Puis, la maison FRAPIN à Segonzac nous ouvre ses portes pour nous faire découvrir une propriété familiale forte de ses 340 ha de vignes servant uniquement à sa production de Cognacs Grande Champagne, souvent millésimés mais tous 'Haute Couture' et proposés sur les plus belles tables mondiales.



Nous prenons la direction des Cognacs MARTELL où des ambassadeurs de charmes nous exposent, devant les alambics de la distillerie Gallienne, toute l'âme de la maison Martell. A savoir des eaux-de-vies distillées sans lies et chose rare en cognaçais, vieillées dans des fûts de chêne à grains fins, d'où s'ensuit leur spécificité. La soirée s'achèvera au Château de Chanteloup, propriété du fondateur de la maison Martell. L'accueil qui nous est réservé dans ce lieu magique et intemporel reflète le niveau d'excellence et d'expertise de la production Martell.



Mercredi 29 août 2018

Edouard Braastad nous convie aux chais Tiffon – Braastad, entité familiale historique située à Jarnac dans de magnifiques chais de vieillissement début 19^{ème} au bord de la Charente. Les 40 ha de vignes en propre ne comptent que pour 5 % des approvisionnements. Tout en visitant le domaine, Edouard relate avec enthousiasme l'histoire familiale et l'orientation vers les marchés scandinaves due à l'origine norvégienne de son aïeul. Rendez-vous est donné au château de Triac, siège de la marque pour une 'Expérience sur Mesure', un 'Cognac-Pairing', à savoir un déjeuner associant une succession de bouchées en accords avec les différents Cognacs Tiffon-Braastad. Une expérience rare orchestrée de main de maître par Oriane, sommelière passionnée de Cognacs et Cédric, chef émérite au talent incontestable. Cette démonstration restera l'un des temps forts de cette rencontre avec l'univers du Cognac mettant en avant l'infinie possibilité d'accords qui subsistent avec ce dernier et prouvant, s'il le fallait, qu'il n'est pas cantonné aux fins de repas, mais sait habilement s'apprêter aux accords les plus surprenants et jubilatoires... tout en permettant de jouer avec l'étendue des cuvées, les températures et les quantités servies.



Un grand Merci à l'ensemble de nos hôtes et acteurs du BNIC, notamment David Boileau pour sa gentillesse, sa disponibilité, l'expertise et la cohérence de son approche. A travers nos échanges fructueux, nous avons pu appréhender au mieux la philosophie du beau vignoble charentais ainsi que celle des Hommes qui le composent.

Pour le Bureau des sommeliers-Formateurs : Christophe Martin (crédits photos : Ch Martin)

<i>Menn</i> 28.08.18	
BOUQUETS APÉRITIFS COCKTAIL	
CROUSTILLES DE CREVETTES ŒUFS DE CAILLE MIPOSA À LA TRUFFE NOIRE OLIVES NOIRES DE NICE MÉRINOUFFES CALANCAIS MANGIF CHIPS DE PATATES DOUCES JAMBON IBÉRIQUE BRAASTAD COCKTAILS EDITION & SODA FEVER TREE	
INTRODUCTION ÉPICURIENNE ORGANIC	
ŒUFS DE MARAIS AUX LANGUES D'OURSIN HUITRES ESTIVALE DAVID HÉRYÉ, GRANITÉ CITRON ET ALIGUES NOIR HUITRES BIS BOUQUËRE DAVID HÉRYÉ, ÉMULSION SAFFRANE CARRACCIO DE LOTTE, POMME GRANNY, BILLES DE YUZU ET HIGOUSSE SASHIMI DE FRUITS DE MER YAM LAPON AU PÂPPELMOUSSE SOJA BRAASTAD VSOP ORGANIC - FROZEN	
PROPOSITIONS PRINCIPALES	
BOISSON DE FOIE GRAS ET FOND DE POISSON TATAKI DE FILET D'AUTRUCHE DE SALLE D'ANGLE À LA CITRONNELLE ET CIGOLIS DE BETTERAVE VEAU DE CHALAIS RÔTIS, COMPOSÉ DE SHITAKE ET JUS RÉDUIT ACHÉAU DU PORTOU AU POISSON MOUSSELINE DE MOQUETTES ET JUS RÉDUIT AU THYM BRAASTAD XO - 14°C	
RIME FROMAGÈRE EXTRA	
ROQUEFORT DE CHEZ GABRIEL, COULET, COMPOTE DE MIRABELLE VIEUX GOUDA, MARMELADE DE PRUNEAUX AUX ÉPICES DOUCES BRAASTAD EXTRA - 20°C	
DESSERT	
MOUSSE CHOCOLAT BLANC AU COGNAC, MOUILLETTE FONDANTE BIGNONS COULANT CHOCOLAT BANANE PLÔTS CHOUX CRAQUELIN, MOUSSE LÉGÈRE DE MARRON BRAASTAD CÎME DE LIQUEUR 8°C	