



Visite des chais à barriques de la distillerie ABK6 dans les pas des faiseurs de cognac

Un hiver d'Or et de CUIVRE

Concerts, dégustations, visites et démonstrations autour du **cognac** : avec Distilleries en fête, le froid n'a qu'à bien se tenir !

haudières en habit de briquettes, alambics de cuivre rutilants, glouglou de l'eau-de-vie qui voit le jour, cristalline, dans des vapeurs fruitées... La chauffe, dans les distilleries charentaises, tient l'hiver en respect. Jusqu'au 31 mars, date butoir à laquelle tout le vin de l'année devra être distillé, petites et grandes maisons ouvrent leurs portes au public « dans le feu de l'action ».

Certaines préfèrent les happenings ponctuels et inattendus : bal musette au Gaec des Lévriers à Gondeville, petit déjeuner rabelaisien au Chai du rouissoir à Ozillac, conte musical chez les frères Moines, à Chassors. D'autres font plutôt vivre la chauffe au quotidien. Chez ABK6, par exemple, le joli logis de Chez Maillard dissimule un cuvier inox rutilant, un petit chai à barriques, une chaîne d'embouteillage et la distillerie où Daniel Mandin, vieil habitué des alambics, élabore un cognac Single Estate moderne et aromatique, à déguster à la boutique.

Cap sur Segonzac, ensuite, par de petites routes qui se faufilent parmi les vignes et vous déposent devant de bien bonnes tables. La Cagouillarde vous sortira le grand jeu : grillades dans la cheminée, mongettes à l'huile de noix, crème brûlée au cognac et l'exquis brûlot charentais, où l'on verse dans son café un sucre imbibé de cognac flambé !

L'ACCUEIL CHARENTAIS

Sa belle carrière à l'export (on en boit dans 150 pays) et son image glamour pourraient le faire oublier, le cognac reste fait d'une palette d'eaux-de-vie artisanales avec lesquelles jonglent les maîtres de chai. Au domaine Breuil, 57 hectares de vignes entièrement cultivés en bio, Patrick Brillet apprend aux visiteurs à identifier à l'odeur les âges d'un cognac, de l'acacia à la noix, en passant par le foin sec, le pain grillé et la fleur d'oranger. Son épouse Maria sert d'épais chocolats chauds à l'espagnole et fait visiter le cuvier, le vieil alambic de 1905

CARNET PRATIQUE DU MAG

QUE VISITER ?

• **Les Étapes du cognac** : 05 45 36 47 35. Guide des bonnes adresses et programme de Distilleries en fête sur www.cognacetapes.com et www.lacharente.com.
Distillerie ABK6, Chez Maillard, à Claix : 05 45 66 35 72, www.abk6-cognac.com.
Visite du domaine (vignoble, distillerie, cuvier, chais et dégustation à boutique) :

9 h-17 h 30 en semaine + sur RV le week-end (7 jours/7 de 10 h à 17 h 30 du 15 juin au 15 septembre). 5 € (gratuit pour les moins de 18 ans).
Domaine Breuil, Chez Collet, à Segonzac : 05 45 83 41 79, www.domaine-breuil-segonzac.fr.

Visite de 10 h à 18 h en semaine, sur RV le week-end. Distillation, atelier des arômes (2 h 30, 6 € déductibles des achats), avec tonnellerie Sansaud sur demande (5 h, 15 €).



OÙ DORMIR ?

• **Les Tilleuls**, 98, avenue Paul-Firino-Martell, à Cognac : 05 45 35 03 12, www.mccoates-lestilleuls-jimdo.com. Chambre : 99 €.

Suite : 140 €. Avec petit déjeuner. Séjours Découverte 3 jours/2 nuits avec à la carte visite de distillerie, stage foie gras à la ferme Bachelier, visite du





Photo Julie Dauret

où furent tournées quelques scènes de « Mammuth », avec Gérard Depardieu. Pierre Arditi aussi a joué pour le téléfilm d'Arte « Vivace » dans la belle maison de 1860. « Une équipe de 40 personnes qui se démène, des tuyaux, des câbles et toutes sortes d'impératifs techniques, ça nous renvoie à notre propre métier, dit Maria.

En ville, c'est chez Marie-Christine Coates qu'il faut séjourner. Avec l'aisance et l'efficacité des pros (elle fut responsable des réceptions d'une grande maison), elle accueille dans sa jolie maison d'hôtes au cœur de Cognac et concocte des séjours Découverte sur mesure. À la carte, visite d'une distillerie, tonnellerie artisanale Sansaud à Segonzac, marché aux truffes de Jarnac, truffière à Rouillac, stage foie gras chez Bruno et Marie-Laure Bachelier – experts en mi-cuit parfumé à la fève de cacao, au pain d'épices ou au zeste d'orange confit dans du pineau – et même un cours de cuisine étoilée chez Thierry Verrat à la Ribaudière !

Julie Dauret

Alambics hors d'âge (en haut, celui du domaine Breuil), breuvages à déguster du bord des lèvres, techniques artisanales... Dans le Cognacais, tout respire l'authentique



marché aux truffes de Jarnac, cours de cuisine truffe/foie gras à la Ribaudière, etc.

OÙ MANGER ?

• La Cagouillarde, 18, rue Gaston-Briand, à Segonzac : 05 45 83 40 51.

Les week-ends de janvier et février, menu Distilleries en fête : salade roquefort et magret séché au cognac, confit de canard aux mongettes à l'huile



de noix et crème brûlée au cognac : 25 €.

• Foies gras Bachelier, à Chavenat :

05 45 24 00 08, www.bruno-bachelier.com. Vendredi et samedi matin aux halles de Cognac. Leurs petites portions de mi-cuit (environ 5 €) sont parfaites pour un pique-nique chic avec un bon pain et un bon vin.

À la ferme (près d'Angoulême), atelier foie gras à 65 € la demi-journée.



Trouver ensemble la cuisine qui vous ressemble !

- les actuelles
- les modernes
- les contemporaines

Soldes
Jusqu'au
14 février

1 seul interlocuteur pour votre projet ! de sa conception à sa finalisation



- les rustiques
- les brocantes
- les intemporelles

27, route d'Aigre
RUFFÈC

05 45 85 37 67 - 06 08 85 03 37

Horaires d'ouverture: du lundi au samedi 9h30-12h30 - 14h-19h

LM
CUISINES
www.lmcuisines.com