

Dîner de famille impromptu, dîner caritatif à l'hôtel Hilton Paris Opéra, visite sur deux jours du cognac Hennessy avec déjeuner dans la distillerie, dégustation impromptue dans le cellier, dégustation au siège et dîner au cognac au château de Bagnolet.

Il y a une énigme dans le bulletin !



Les cognacs de plus cent ans sont stockés en dame-jeanne.
Les plus vieux sont de 1800.
Sur la photo des dame-jeanne de Grande Champagne 1830.

Dîner impromptu avec ma fille cadette et trois de nos petits-enfants. Le plat sera simple, pâtes avec un fromage à la truffe. L'apéritif commence avec un Pata Negra très frais sur un **Champagne Charles Heidsieck Brut 1985**. Le bouchon vient facilement mais la bulle est active. La couleur est très ambrée, d'un bel or. Le nez est expressif. Et la première gorgée est une explosion de blé doré et de fruits gorgés de soleil. Ce champagne est doté d'une maturité de rêve. C'est le fruit qui s'impose. Décidément 1985 est une année au sommet de son art en ce moment, toutes régions confondues. Il y a un confort et une sérénité dans ce champagne qui me fait penser à la Cuvée des Enchanteleurs d'Henriot.

Le champagne est d'un grand plaisir et se montre très gastronomique. Sur des fromages dont un camembert un peu trop fermier, il réagit bien. Le dessert est au chocolat aussi ai-je l'idée d'extirper de l'armoire aux alcools un **Saint-Raphaël Quinquina** de 18° qui doit être des années 50. La bouteille a dû être ouverte il y a plus de dix ans et intouchée depuis. J'ai peur que le vin ne se soit évaporé mais en fait ce rancio est expressif sur le chocolat. Il est doux et joyeux. Continuant mon exploration dans cette armoire que j'ouvre peu, je verse une **Bénédictine D.O.M.** qui doit être elle aussi des années 50. Mais son niveau très bas a provoqué une évaporation qui a tué cette liqueur. Elle a fait son temps, tant pis.

La **Fédération française pour la recherche sur l'épilepsie** (FFRE) organise chaque année un dîner caritatif avec une vente aux enchères. Le dîner se tient dans un grand salon de **l'hôtel Hilton Paris Opéra** où je me rends pour la première fois. Les salles sont belles, hautes de plafond et le Grand Salon qui sert de bar a des décorations magnifiques avec des fresques qui sont classées. Ayant livré les lots que j'offre avec beaucoup d'avance, j'ai le temps de prendre un apéritif au bar.

L'accueil des invités se fait avec une coupe de **Champagne Ayala**. J'avoue que je suis plutôt déçu par ce champagne trop classique qui dégage peu d'émotion. On discute longuement avec des convives de tous horizons, médecine, recherche, sport, affaires et des donateurs.

Le menu du repas est : œuf parfait, fricassée de champignons, émulsion de parmesan / quasi de veau, jus court, légumes acidulés / Panacotta aux fruits de la passion. Le repas m'a agréablement surpris par sa qualité. Les serveurs proposent un vin blanc ou un vin rouge du même domaine. J'ai pris le vin rouge, **Mas de la Tour Languedoc Roussillon 2015**. Comme pour le repas j'ai eu une bonne surprise avec ce vin du Pays d'Oc bien équilibré qui ne surjoue pas et se montre très agréable dans sa simplicité.

Les conversations allaient bon train, la vente caritative fut animée, ce qui m'a fait retrouver mon lit bien tard dans la nuit. Mais c'était pour une bonne cause.

La **maison de cognac Hennessy** invite une quinzaine de personnes à visiter ses installations et goûter ses cognacs lors d'un programme étalé sur deux jours. Notre groupe est très cosmopolite. De France les invités viennent d'Amiens, de Paris et de Charente. S'ajoutent des indiens, des écossais, un suisse, un malaysien et une singapourienne. Nous nous retrouvons à plusieurs dans le même TGV de Paris à Angoulême et les discussions vont bon train.

Nous sommes conduits dans la **distillerie des cognacs Hennessy**, distillerie du Peu, du nom du lieu-dit, accueillis par un apéritif à base de **cognac V.S.** « on the rocks », avec des feuilles de menthe et des kumquats. Un sirop donne une saveur sucrée qui évoque un peu les bourbons. Ce breuvage qui se boit bien est traître, car il a une belle charge d'alcool. Les petits fours sont absolument délicieux. (1)

Après les explications qui nous sont données sur les alambics et les processus de distillation nous déjeunons dans la grande salle des alambics. Le menu élaboré par le chef **David Fransoret**, chef du château de Bagnolet, propriété d'Hennessy est : Saint-Jacques poêlées, fumet au beurre noisette, mousseline de chou-fleur / pavé de cabillaud, Tatin de panais et potimarron, sauce cassis / Linzer agrumes meringué.

Le déjeuner est accompagné d'un **Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Louves Domaine des Lambrays 2012** joyeux, fruité, très agréable, qui s'accorde bien aux noix de Saint-Jacques. J'ai la chance d'être assis à côté de **Maurice Hennessy**, qui est de la huitième génération de la famille des fondateurs en 1765 de cette célèbre maison, comme Yann Fillioux, maître de chai, représente la septième génération de sa famille à occuper depuis 1802 cette fonction de maître de chai. Le dessert est accompagné d'un **Cognac X.O. Hennessy** très expressif.

Nous nous rendons ensuite à la Sarrazine, la **tonnellerie de réparation** des tonneaux de Hennessy pour assister à une démonstration de confection d'un tonneau. Cet atelier est crucial car la maison Hennessy a un stock de 380.000 tonneaux et en utilise 20.000 par an. Ces chiffres donnent le vertige.

Nous sommes ensuite conduits au « **cellier du fondateur** » acquis en 1774 qui est l'un des celliers où dorment des fûts de tous âges. Au-delà d'un siècle environ le chêne n'apporterait plus rien à l'alcool aussi les plus anciens cognacs sont en dame-jeanne, les plus vieilles étant de 1800. Nous avons l'insigne honneur de goûter sur fût un **Cognac Hennessy 1910 Petite Champagne Hennessy Divers** que je trouve d'une fraîcheur confondante, fluide, romantique, émouvant, au finale gracieux. Nous goûtons ensuite un **Cognac Hennessy 1908 Petite Champagne Hennessy Divers** plus viril, plus rêche et plus court et à ma grande surprise une majorité des membres de notre groupe préfèrent le 1908 alors que je trouve le 1910 infiniment plus vibrant. Des goûts et des couleurs.... Je dis à Stanislas, notre cornac, que le 1910 à lui seul, valorise et justifie pour moi le voyage que nous faisons.

Olivier Paultes, le maître des lieux, directeur des distilleries, nous parle avec émotion de ce stock spectaculaire sur lequel il règne, qui permet de concevoir les cognacs les plus rares, le Paradis Impérial étant, par exemple, l'assemblage de plus d'une centaine des alcools qui dorment ici et dans les nombreux autres celliers.

Nous nous rendons au siège de la maison Hennessy et visitons la salle du comité de dégustation qui comprend six membres plus deux stagiaires qui n'ont pas le droit de s'exprimer et seront en stage pendant dix ans. Olivier qui fait partie de ce comité qui se réunit tous les jours boit de l'ordre de 10.000 cognacs par an. Le rôle du comité est de préparer les assemblages pour les cognacs à commercialiser mais aussi à détecter les jeunes eaux-de-vie qui composeront les cognacs les plus prestigieux dans un demi-siècle. Le comité travaille pour l'immédiat et pour le futur.

Dans la **salle de dégustation** pour les invités, nous avons devant nous sept cognacs dont quatre numérotés 1, 2, 3, 4, dont deux numérotés A et B et le dernier n'ayant pas de numéro, qui est le Paradis Impérial.

Le cognac n° 1 est une nouvelle eau de vie transparente dont Olivier nous dit qu'au nez, elle sent la fleur de vigne. Pour moi elle sent plus l'alcool pur, sans trace de bois. En bouche il y a du fruit, du bonbon anglais, de la mirabelle et de la colle à l'amande.

Le cognac n° 2 est un **Cognac Hennessy 2005** vieilli dans un fût de plus de huit ans et le n° 3 est aussi de 2005, vieilli dans un fût neuf. C'est le 3 qui est le plus foncé. Le 2 a un nez très doux, de vanille. En bouche il est très sec. Le 3 a un nez aussi très doux, plus boisé. En bouche il est très doux. Le 2 est très équilibré mais à ce stade de leurs vies je préfère le 3.

Le cognac n° 4 est un **Cognac Hennessy 1996**. Il n'est pas encore prêt pour entrer dans un assemblage nous dit Olivier. Il a un nez qui est déjà agréable, fort. La bouche est un peu lactée.

Les qualités des cognacs sont dans l'ordre décroissant : grande champagne, petite champagne, borderie, fins bois, bons bois et bois ordinaires. Les quatre que nous venons de boire sont des fins bois et le cognac A que nous goûtons maintenant est un **Cognac Hennessy Grande Champagne 1996** de la même année que le 4, mais en grande champagne. Olivier nous dit que le « A » a le potentiel pour entrer dans la composition du Paradis Impérial. Pour que nous comprenions ce que cela représente, il nous dit que sur 10.000 alcools testés sur une année, dix seulement seront jugés aptes à entrer dans la composition du Paradis Impérial.

Le cognac B est une **Cognac Hennessy Grande Champagne 1965**. Olivier Paultes nous dit que cet alcool mériterait d'être à lui tout seul un Paradis Impérial, mais ce n'est pas possible car cet alcool doit obligatoirement être le produit d'un assemblage. Cela veut dire qu'Olivier considère ce 1965 comme étant au plus haut niveau de qualité. En le buvant, je lui trouve un superbe équilibre. Je ressens des fruits blancs et du muguet. Il est beau et romantique un peu comme le 1910 bu dans le cellier. Le « B » est facile à boire, de belle longueur et délicat. Il est très charmeur. Olivier dit qu'il mérite dès maintenant d'entrer dans le Paradis Impérial, car il n'a pas besoin d'un vieillissement supplémentaire.

Je trouve que le parfum du A est plus cognac que le parfum du B. Mais en bouche c'est le B qui est d'un raffinement total. Il est temps de goûter le 7^{ème} cognac présenté, le **Cognac Hennessy Paradis Impérial**. Sa couleur est superbement ambrée. Le nez est magnifique, superbe et expressif, un peu fumé et délicat. En bouche on sent à quel point il est complexe. Les évocations sont innombrables, zestes d'orange, tarte Tatin, etc. Le finale est grand et le cognac fait de plus d'une centaines d'eaux-de-vie est relativement calme. Le concept de Paradis Impérial date de 2010 alors que le concept de Paradis est plus ancien.

Les cognacs s'épanouissent en cours de dégustation, devenant beaucoup plus accueillants et ouverts et le nez du B que je trouvais moins cognac que le A s'épanouit grandement. Le Paradis Impérial distribue généreusement fragrances et arômes. C'est un cognac subtil.

Après cette dégustation, nous rendons au **château de Bagnolet**, demeure de réception de la maison Hennessy. C'est une très jolie maison bourgeoise décorée à l'ancienne. Après un court assoupissement bien nécessaire nous nous retrouvons dans le jardin d'hiver aux plantes tropicales pour l'apéritif nommé **Hennessy X.O. Ice**. Ce cognac sur glaçons est très agréable mais un peu monotone après quelques gorgées. Fort heureusement les petits amuse-bouche dont une anguille très typée excitent très bien le cognac glacé.

C'est Olivier Paultes qui est notre hôte à la belle table du château. Le dîner se fera au cognac, sur un menu « Précision » créé par le chef **Guy Martin** du Grand Véfour pour le cognac Paradis Impérial et exécuté par le chef du château **David Fransoret** : magret de canard Tataki, petits légumes croquants / pot au feu, jeunes légumes glacés / consommé, tartine de moelle à la truffe / mangue, papaye, fruits de la passion, biscuit aux amandes.

Je suis un peu sur la défensive en pensant que nous allons faire tout le repas au même Cognac Paradis Impérial. Le premier plat confirme mes craintes car, même si le cognac est servi frais, il est beaucoup trop puissant pour le gras du magret. Il étouffe le plat. Mes craintes vont s'estomper car le pot-au-feu délicieux colle parfaitement au cognac, qui s'adapte aussi bien à la chair délicieuse de la viande qu'au bouillon. On tient là un accord très bien conçu.

Il en est de même de l'accord du cognac avec le consommé très réduit et concentré et de l'accord avec le toast à la truffe. Ces deux plats valident la création de Guy Martin. Le dessert est aussi en harmonie avec le cognac. Le Paradis Impérial est d'une grande longueur, en évocations subtiles et non agressives. Si l'expérience montre que c'est possible, la démonstration n'est pas faite que l'on ait envie de recommencer ou de la faire chez soi. Car le même cognac tout au long d'un repas est monotone, et les accords, même s'ils se montrent pertinents, seraient surpassés par d'autres, avec des vins ou des champagnes. Ce repas que j'approuve dans son envie de convaincre, conforte plutôt l'idée que le cognac doit garder sa place en fin de repas, comme un point d'orgue, du moins dans la conception européenne ou française des repas. Les chinois et les asiatiques prouvent que le cognac peut être présent partout, comme en ce repas. Je leur laisse bien volontiers ce choix.

Après le repas on nous sert dans le jardin d'hiver le **Cognac Hennessy Paradis**, beaucoup plus foncé, plus rustique et de plus faible longueur. C'est évidemment un grand cognac mais la saturation existe, sauf pour certains fumeurs qui ont continué tard dans la nuit à rendre hommage aux cognacs de la maison Hennessy.

Après une nuit courte nous prenons le petit-déjeuner dans la belle salle à manger. Les groupes se séparent. Du fait du retard d'un des convives au départ de la navette, ceux qui comme moi repartaient vers Paris ont dû courir sur les quais, le train étant sur le point de partir.

L'accueil de la maison Hennessy est généreux et le service au château est exemplaire, tout le monde étant attentif à nos désirs. Si l'expérience d'un repas au cognac est intelligemment réussie, cela reste malgré tout un exercice de style qu'il sera difficile de reproduire. Mais le Paradis Impérial, élégant cognac, me donne envie de le mettre plus souvent à sa place attitrée, selon mes critères, celle du point d'orgue d'un repas de gastronomie.

En réfléchissant à cet exercice de style et en prenant en compte ma vision des repas, je verrais bien un dîner en l'honneur du cognac avec un cognac glacé en apéritif, un plat qui convienne à un riche vin blanc, un peu comme nous l'avons fait à la distillerie, puis un plat comme le toast à la moelle et à la truffe pour le cognac Paradis Impérial, puis un plat pour un riche vin rouge, un dessert préparé pour aller aussi bien avec un champagne rosé qu'avec un cognac, l'après dessert revenant au cognac seul. Cette forme de repas serait à l'honneur du cognac en trois reprises, plus facile à appréhender qu'un repas dévoué en totalité au cognac. Je serais heureux d'en faire l'expérience.

Amicales salutations de François Audouze

(1) Si quelqu'un trouve le lien entre le nom de la distillerie et un jeu de cartes qu'il devra nommer et s'il est le premier, il gagnera une place à la séance de l'académie des vins anciens du 30 mars 2017. S'il n'est pas libre le 30 mars, c'est le second à avoir trouvé qui l'aura.