



# GROSPERRIN 1993

## FINS BOIS



**Situation :** La Maison Grosperrin a été créée par Jean Grosperrin qui arriva à Cognac en 1991 après avoir occupé les postes d'ouvrier agricole, berger et tondeur de moutons l'été. En 1992, il devient courtier de campagne et part à la rencontre des petites exploitations de la région, à la recherche des lots les plus rares. Mais en 1999, il prend un nouveau tournant et achète quelques fûts de vieux cognacs. Combiné à ses trois alambics, l'histoire des Cognacs Grosperrin commence.

En 2004, c'est son fils Guilhem qui reprend l'entreprise. Il constitue des stocks et enrichit les chais de Cognacs exceptionnels. Aussi, il sélectionne des parcelles et initie des contrats avec des viticulteurs. En 2012, il part à la rencontre des importateurs étrangers et développe ainsi un réseau d'amateurs et de collectionneurs.

Ce cognac millésimé provient de la commune de Pessines, en Charentes-Maritime. La propriété où le raisin a été récolté et vinifié se consacre presque exclusivement à la production de fruits à pépins et à noyaux. Ce lot a partiellement vieilli sous contrôle d'Etat, de sa distillation jusqu'à son retour dans les chais du viticulteur, il y a une dizaine d'années.

**Couleur:** Châtaigne

**Nez:** Voilà qui cause ! Démarre sur une douceur appétissante. Des crêpes chaudes noyées sous le sirop d'érable. De la gelée de coings, et des miels crémeux de toutes sortes : doux et floral (pissenlit), fruité (fleur d'oranger), plus sombre (châtaigner). Puis, se fait plus tranchant, et légèrement acide. Pommes vertes, et Calvados à haute teneur en ester. Assez résineux maintenant. Bonbons à l'eucalyptus. Baume du tigre. Oh ! et de la crème d'arnica !

**Bouche:** D'abord douce et savoureuse, légèrement chaude, avec pas mal de tannins, beaucoup de réglisse, et une certaine amertume boisée. Vite ! Une goutte d'eau ! Ouaip ! Ça marche. Au nez, se déploie sur un joli rancio maintenant. "Amandes et noisettes moulues légèrement rances". Beaucoup plus agréable à boire également. Des baies rouges. Purée de fraises aupoudrée d'une savoureuse pincée de cacao. Des noix de cajou, et des pralines pas trop sucrées. Et, un peu de mangues et de papayes pour finir.

**Finale:** Longue, avec encore plus de ces fruits exotiques séchés maintenant.

**Commentaires:** Un merveilleux cognac qui avec une goutte d'eau se dévoile totalement !

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

[www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)