



JEAN-LUC PASQUET

COGNAC

L'Organic 10

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

Accompagné de son épouse Amy, c'est désormais Jean Pasquet qui a repris le Domaine familial situé à Eraville, en **Grande Champagne**. Ses parents, pionnier du bio dans l'AOC, ont obtenu la **certification des vignes en 1998**. Car c'est bel et bien un **Cognac de vigneron** qui est élaboré ici : Jean distille tous ses vins et rien que ses vins. Logiquement ce sont la précision et la pureté qu'il recherche. Dans l'approche environnementale transmise par ses parents, de la vigne à la mise en bouteille, les éléments intrants ne sont pas les bienvenus chez Jean Pasquet. Sa gamme 100% Domaine s'appelle **L'Organic**. Répondant largement aux **attentes nouvelles des amateurs**, elle a fait une entrée remarquable en cave et dans la belle restauration où les jeunes sommeliers l'adorent. Elle est complétée par quelques achats de fûts anciens auprès de voisins et amis que Jean, après quelques mois de travail, transforme en **Cognacs de Collection** dans une sélection dénommée tout simplement **L'Esprit de Famille**.

ÉLABORATION

- Elevage de 10 ans minimum. 100 % Ugni blanc.
- Pas de filtration à froid ni de coloration. Réduction lente.
- Certification bio.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe d'un acajou prononcé, limpide et brillante.
- Nez avec une belle concentration d'arômes de fruits secs, de vanilles et d'épices intenses. Cette puissance reste équilibrée grâce à des touches florales et de fruits blancs.
- La bouche est dense et enveloppante, gourmande avec des arômes de tarte tatin, de verger. Elle se muscle ensuite avec des notes de caramel brun, de café ou de réglisse bâton.
- Boisé très élégant conférant toute la fraîcheur nécessaire sur la finale avec des touches de poivre noir.

NOTRE AVIS

- À boire sec en digestif. Déjà un grand Cognac sans chichis perturbateurs.
- À placer dans son bar entre un XO de chez Clément ou un Intemporel Hors d'âge du Château de Laubade car il faut toujours investir dans les valeurs sûres.
- Le XO bio idéal.

Alcool 40% vol. 70 cl, avec étui.

V
O
T
R
E

X
O

B
I
O

