



JEAN-LUC PASQUET

COGNAC

Le Cognac de Jean Luc

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 remarquée 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 **Trésors de Famille**.

ÉLABORATION

- 100 % Ugni blanc.
- Grande Champagne (Eraville). Assemblage des deux derniers fûts de Jean Luc Pasquet, le père de Jean et fondateur de la marque éponyme. Ces cognacs ont été récoltés et distillés alors de la décennie 90. Le mariage des fûts a été effectué par Jean Pasquet.
- Pas de filtration à froid ni de coloration.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Couleur ambrée au reflet doré.
- Le nez est d'abord sur la poire et la pomme très mûre, puis viennent des notes tropicales suivies de près par des arômes de vendanges tardives.
- En bouche les saveurs tropicales reviennent sur la banane et la mangue ; l'ensemble est fruité et très agréable, quelques notes de réglisse et de rose rendent le tout très équilibré.
- La finale est d'une belle longueur, sans agressivité avec des notes de persistantes de fruits bien mûrs.

NOTRE AVIS

- C'est un cognac que l'on a tout de suite envie de partager, il est généreux et lumineux.
- C'est également une part de l'histoire de la famille Pasquet en bouteille, ce cognac symbolise la décennie durant laquelle le vignoble est converti en Agriculture Biologique.

Alcool 45,5% vol. (degré ajusté) 50 cl, avec étui.

A
C
O
L
L
E
C
T
I
O
N
N
E
R

