



JEAN-LUC PASQUET

Le Cognac de Jean Philippe

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 **L'Esprit de Famille**.

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



ÉLABORATION

- 100 % Ugni blanc. Grande Champagne, Premier Cru de Cognac.
- Vin distillé sur lie en 1988.
- Pas de filtration à froid ni de coloration.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Belle couleur ambre.
- Le nez avec des premières notes de prunes, miel et cuir. Puis de fruits secs (figes et dattes). Ensuite feuilles de tabac avec une touche de pain d'épices, réglisse. Enfin, des arômes de café et chocolat noir.
- En bouche, une belle continuité du nez avec du miel et des épices suivis par des notes fruitées : mûre et prune, noix, nougat, tabac.
- La finale est très longue sur des notes de chêne et chocolatées.

NOTRE AVIS

- Un Cognac qui allie grande classe et belle densité ; très impressionnant.
- Une nouvelle réussite dans cette collection « L'Esprit de Famille » plébiscitée par les meilleurs dégustateurs.

Alcool 48,7% vol. (degré ajusté) 50 cl, avec étui.

