



JEAN-LUC PASQUET

COGNAC

L'Organic 04

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**.

ÉLABORATION

- Elevage de 4 ans minimum. 100 % Ugni blanc.
- Pas de filtration à froid ni de coloration. Réduction lente.
- Certification bio.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Belle robe dorée et nette.
- Nez pur, intense et fruité (raisin, poire). La jeunesse est présente avec des notes d'agrumes, les touches boisées apportant de la structure.
- La bouche est très précise, dynamique avec un vrai sens. Les arômes d'agrumes se précisent vers le pamplemousse, puis l'élevage apporte une belle intensité.
- La finale avec ses touches d'épices blanches laisse la bouche tout en fraîcheur.

NOTRE AVIS

- Un jeune Cognac devrait toujours ressembler à celui-ci. La sélection précoce du profil aromatique est réussie et démontre la virtuosité du maître de chai.
- À boire pour l'apéritif quand un rayon de soleil apparaît, sec ou en long drink légèrement rafraîchi.
- Une belle entrée en matière pour se réconcilier avec les Cognacs.
- Beau succès en cave.

Alcool 40% vol. 70 cl, avec étui.

