



JEAN-LUC PASQUET

COGNAC

L'Organic 07

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

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe acajou, limpide et brillante.
- Le nez est intense et gourmand, sur des notes de fleurs blanches, puis de fruits mûrs, d'épices suaves voire de torréfaction. Et tout cela avec une belle précision.
- La bouche est très enrobante, presque explosive et salivaire. L'équilibre est réussi entre les notes épicées, la gourmandise intense du fruit. Un vrai Xmas cake !
- La finale d'une belle longueur est nette avec un boisé bien positionné et des notes poivrées.

NOTRE AVIS

- À boire sec pour un apéritif automnal ou en digestif estival.
- L'Organic 07 donne les premières clefs de dégustation pour comprendre les grands Cognacs.
- C'est aussi, n'ayons pas peur de le dire, une jolie affaire.



Alcool 40% vol. 70 cl, avec étui.

