

# Les "petits" ont leur mot à dire

Les producteurs indépendants proposent eux aussi des XO de haut niveau. Voici six exemples de cuvées monocru aux styles très éclectiques qui complètent parfaitement notre tour d'horizon de Cognac.

Daniel Bouju, Royal,  
Grande Champagne,  
60%

## Un monstre de puissance

Au cœur de la Grande Champagne, à Saint-Preuil, les Bouju sont l'une des rares familles de viticulteurs à ne pas être liées à une grande maison. Travaillant à l'ancienne, ils ont ici opté pour un vieillissement en fûts neufs à gros et moyen grains, avec une chauffe particulièrement intense pour obtenir des notes torréfiées qui vont contrebalancer la puissance de leur terroir. Brut de fût, non filtré, voilà un monstre de puissance d'une quinzaine d'années, gorgé de figue, de baies et de pruneau avec des notes de ristretto et un maelstrom d'épices gourmandes. Pour amateur de malts en fûts de sherry, même tourbés!  
91 € les 70 cl

Château Montifaud,  
XO Silver,  
Petite Champagne, 40%  
La délicatesse de la Petite Champagne

La famille Vallet propose ici l'une des références de ce cru tout en délicatesse. Les vieilles eaux-de-vie de Petite



Champagne expriment rapidement un fruité sur la prune, la poire, l'orange et l'abricot avec des touches de fruits tropicaux et rouges. Viennent ensuite des notes plus épicées, la cardamome, le tabac et enfin le chocolat et une pointe de cèdre.

80 € les 70 cl

Leyrat,  
XO Hors d'Âge,  
Fins Bois, 40%  
Quel soyeux!

Les vignes du domaine Chez Maillard à partir desquelles est produit le Leyrat XO Hors d'Âge sont situées au sommet d'une colline calcaire bénéficiant d'un ensoleillement parfait. Cela se traduit en bouche par des notes d'agrumes (orange et mandarine confite, miel de clémentinier, fleurs d'oranger) qui se fondent dans celles, plus pâtisseries, du panettone et de la crème vanille. Les épices chaudes (muscade, gingembre confit) et une pointe florale (iris) viennent



relever l'ensemble. La texture se montre à la fois fine et soyeuse.

110 € les 70 cl

Château de Beaulon,  
XO, Fins Bois de l'Estuaire,  
40%

## Frais et fruité dans l'âme

Bien que situé à la périphérie du vignoble, face au Médoc, sur la Gironde, le château de Beaulon bénéficie d'une réputation exceptionnelle due à son terroir. Ancienne propriété de l'archevêque de Bordeaux, il jouit d'un microclimat tempéré et humide et exploite également les cépages rares : folle blanche, colombar et montils. La distillation sur lies fines met en avant son caractère frais et fruité (pêche de vigne, orange) et à coque (amande, noisette), soutenu par des impressions florales qui jouent leur partition avec distinction : muguet, ajonc épineux saupoudré de cannelle.

76,50 € les 70 cl



Boule et Fils, XO,  
Bons Bois, 40%

## Un esprit très floral

Si les Bons Bois ont moins de potentiel de vieillissement que les quatre crus majeurs, il n'en réserve pas moins de belles surprises. Ici, les XO sont à leur apogée vers 15 ans. Entre vignobles bordelais et cognçais, les Boule proposent un excellent XO floral (fleur d'oranger, tilleul et violette), avec des notes fruitées (prune, amande) et ranciotées (muscade, réglisse).  
36 € les 70 cl



Camus, Cliffside Cellar, Bois Ordinaires de l'Île de Ré, 40%

## Le plus iodé des cognacs

Produit par la coopérative de Ré, ce cognac est élevé avec le savoir-faire original de la maison Camus, cinquième plus grande marque de l'appellation. Sans doute le plus iodé des cognacs jamais embouteillés. Son caractère marin exacerbe ses notes vanillées, fruitées (raisin, prune, agrumes), caramélisées et épicées. Idéal à table!  
62 € les 70 cl



Lire aussi "Dix trésors du cognac dénichés dans les Borderies" (La RVF n°629, mars 2019).