HISTORIQUE

Notre vignoble de 30 hectares de vignes s'étend sur les coteaux calcaires de l'aire d'**appellation d'origine contrôlée Petite Champagne**.

Avec passion, notre famille de viticulteurs prend soin de ce vignoble depuis quatre générations, en cultivant les plaines et les coteaux.

La distillation de nos vins est effectuée suivant un procédé, à la fois très particulier et très ancien, de double distillation.
Ce procédé permet de concentrer et d'intensifier les éléments aromatiques du vin, afin d'obtenir une eau-de-vie riche et élégante qui donnera naissance au Cognac.

Nos eaux-de-vie, qui naissent de cette distillation, vieillissent en fûts de chêne pendant de nombreuses années, dans l'atmosphère magique de nos chais en pierres du pays, où plus de 200000 litres d'eaux-de-vie sommeillent et vieillissent à l'abri des fûts de chênes.

Elles vont alors proposer des arômes subtils et élégants qui les personnalisent tout au long de leur vieillissement : le floral, le fruité, le boisé et l'épicé.
Ainsi naît le rancio charentais qui caractérise le corps et l'âme d'un excellent Cognac.

COGNAC :

Le Cognac VSOP (very superior old pale):

Le Cognac VSOP a un vieillissement de 15 à 20 ans en fûts de chêne.

Couleur : acajou
Nez : Fleurs : Jasmin ; Fruits : Figue, orange confite ; Epices : Cannelle, Noisette, Brioche
Bouche : Texture veloutée, parfait équilibre entre les familles d'arômes
Finale : très longue ; environ 10 à 15 minutes

Bouteille 70 cl

Notre Cognac VSOP se revêt de sa robe vieil or, séduisante et profonde.
Il révèle un arôme puissant d'iris, de narcisse, de noix et de fruits secs.
La longueur en bouche de ce magnifique Cognac prolonge l'intensité des grands moments de l'après repas. Ce Cognac se sert idéalement dans un verre ballon classique ou un verre « maître de chai ». Vous pouvez le déguster avec des glaçons en fin d'après-midi, pur comme apéritif de début de soirée, ou en mixed drink avec un dessert. Pour ajouter une touche originale à vos cocktails, servez ce Cognac VSOP avec un raisin givré !

Le Cognac XO (extra old) – 1979 :

Il a acquis une complexité et une richesse d'arômes surprenante durant son séjour de 30 ans dans nos chais.

Sa palette de couleurs s'étend du brun doré à l'acajou, en passant par le feu.
Cristallin et éclatant, il est un concentré de subtilité et de rareté.

35 cl et 50 cl verres

coffret bois 1 btlle + 2 Btlles

Le Cognac EXTRA – 1962 :

Elevé pendant 50 ans dans un fût de 530 litres et finalisé en vieux fûts de 270 litres.
C'est dans notre paradis, séjour de la patience, que sommeille notre plus vieille eau de vie : le Cognac Extra

Arômes de fruits exotiques, légère note pâtisserie et fruits secs.

C'est un festival d'arômes exceptionnels. Inimitable parfum de boîte à cigares qui caractérise les très vieux Cognac. Un cognac qui déploie un éventail explosif de saveurs, mais avec beaucoup de moelleux et de souplesse, présenté dans un emballage tout aussi extra
Couleur acajou foncé avec des reflets de feu.

Le Brûlot Charentais

Terminer le repas par un **BRULOT CHARENTAIS**, c'est assister à l'alchimie que nos ancêtres, vignerons charentais, producteurs de **COGNAC**, pratiquaient après les réunions dans les grandes occasions. Cette tradition avait presque disparu, sans doute en même temps que le vignoble charentais lors de la crise phylloxérique. C'est presque par hasard qu'elle fut retrouvée, il y a quelques années.

- A la fin du repas, verser le café froid dans la tasse de chacun des invités
- Mettre le sucre désiré autour de la tasse dans la soucoupe
- Verser sur le sucre du Cognac à 60% vol.
- Enflammer l'alcool avec une allumette de préférence

- Lorsque tout l'alcool est brûlé, mettre le contenu de la soucoupe dans la tasse
- Le café est alors chaud, sucré et bon à être dégusté

Pour réaliser un Brûlot il faut des tasses en grés de Saintonge et un Cognac spécialement prévu à cet effet afin de flamber + facilement (Cognac à 60%vol).

Grappe Bleue

Cocktail au kiwi

- 1-2 kiwis
- 1 cl de Grappe Bleue
- 2 cl de liqueur de lychee
- 1 cuillère à café de miel

Cocktail Mojito

- 4 cl de Grappe Bleue
- 1/2 citrons verts
- 7 feuilles de menthe
- eau gazeuse (Perrier)

La Grappe Bleue est une eau-de-vie très jeune mise en bouteille à la sortie de l'alambic et vierge de bois. Transparente et cristalline, d'une grande richesse aromatique, équilibrée et douce, elle est issue des cépages particuliers du Cognac : « l'Ugni Blanc ».Fraîche et fruitée, elle peut se consommer en cocktails, avec des jus de fruits frais, en apéritif ou en digestif. Elle se prête parfaitement au trou charentais, servie en milieu de repas sur un sorbet de votre choix…

- 2 cuillères à café de sucre
- 1 brin de menthe fraiche

Le Pineau des Charentes :

<u>5 ans de vieillissement en fûts de chêne</u>

Bouteille : 75 cl- 17%vol

Le Pineau des Charentes est un savant mélange de moût de raisin et d'eau-de-vie de Cognac.
Après plusieurs années de vieillissement en fûts de chêne, le Pineau des Charentes acquiert son parfait équilibre.

Nous vous proposons 2 catégories de Pineau des Charentes, issues de cépages différents :

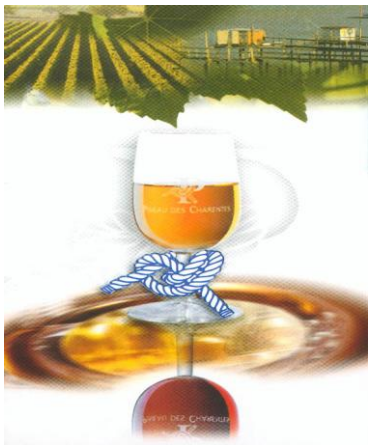
- le Pineau blanc est élaboré à partir du cépage Ugni Blanc (cépage du Cognac). Ce cépage noble, donne à notre Pineau Blanc la richesse de ses arômes floraux et son incomparable finesse.

Servir en accompagnement de fromages frais, moules marinières, melon

- Le Pineau Rosé. Les raisins rouges (Merlot, Cabernet Sauvignon) mûrissent longuement pour donner naissance à ce nectar particulièrement fruité.

Servir avec des fruits rouges : fraises, framboises…

Blanc ou rosé, les Pineau des Charentes se prêtent aussi à tous les mariages en cocktails.



Vieux Pineau des Charentes :

Notre vieux pineau blanc a un vieillissement de 13 ans en fût de chêne.
C'est un apéritif d'exception, qui accompagne avec délice le foie gras,

Bouteille : 75cl- 17%vol

Très Vieux Pineau des Charentes

Notre très vieux pineau blanc a un vieillissement exceptionnel
de 30 ans en fût de chêne.

Il révèle toute sa palette d'arômes tout simplement à l'apéritif, ou en accompagnement des mets les plus fins tel le foie gras…

Présentation soignée en carafe sérigraphiée à l'or fin
75cl- 17% vol.

NOUVEAUTE !

Cognac VO, Cognac Long Drink :

Bouteille 70 cl

Présenté dans sa version Long Drink, le Cognac **VO** (Version Originale) a un minimum de vieillissement en fûts de chêne de 10 ans.

C'est sur glace que le Cognac allongé de soft drinks, d'eau ou de jus de fruits, se glisse dans le monde de la nuit : étonnant mariage entre authenticité et modernité.
Le Cognac VO, associé au jus de raisin pétillant « Farandole » : une étonnante sensation de fraîcheur !

Idée : Servir 1/3 de Cognac VO +2/3 de Farandole

Le jus de raisin sans alcool :

Farandole de Bulles, le jus de raisin pétillant:

Bouteille 75 cl

Ce jus de raisin, issu de notre propriété, est élaboré à partir du cépage Ugni Blanc, servant à la fabrication du Cognac.
C'est un jus de raisin pétillant sans alcool, autant apprécié par les enfants que par les parents.

A consommer sans modération !

Le jus de raisin nature :

Bouteille 1L

C'est un jus de raisin élaboré à partir du même cépage Ugni Blanc, entièrement naturel, sans additif ni conservateur.
A consommer à tout moment de la journée

LES COCKTAILS :

Le **Cocktail Maracudja (Fruit de la Passion)**, très fruité, fraîchement parfumé, est une recette exotique, venue tout droit des Antilles, utilisée dans les Caraïbes pour la fabrication des « t'it Punchs ».
L'originalité de notre cocktail vient du fait qu'il a su allier le fruit de la passion avec le Cognac, l'exotisme avec la tradition.
Cocktail médaillé au concours des « saveurs Poitou-Charentes 1999 »ET 2005 !

C'est un cocktail rare et très apprécié tant pour ses qualités gustatives qu'esthétiques…

A servir très frais sur glaçons ou glace pillée !

Le **Cocktail O** (Orange) procure une étonnante sensation de saveur et de douceur d'orange douce et de mandarine à peine soutenue par l'élégance et le raffinement d'un Cognac vieilli en fût de chêne pendant 7ans.
Ingrédients : orange, mandarine, Cognac

Le **Cocktail C** (Cerise) vous séduira par sa saveur de fruits rouges fraîchement cueillis. Associé à notre Cognac de 7 ans d'âge, le cocktail à la cerise révèle des notes de fruits secs et de noyau qui lui apportent toute sa complexité aromatique.

Cocktail médaillé au concours des « saveurs Poitou-Charentes 2004

Cocktail Maracudja Pétillant :

Ce cocktail pétillant est idéal à la fin du repas et accompagne délicieusement les sorbets, tartes et pâtisseries.

Bouteille :75cl- 16%vol

Incognito: (75cl-17% vol.)

Cette mystérieuse boisson des Charentes est élaborée à partir du même cépage utilisé pour le Cognac et le Pineau (Ugni Blanc)..Elle s'apprécie à l'apéritif et accompagne harmonieusement votre dessert

Absolut Exotic

Notre tout nouveau cocktail « Absolut Exotic » est absolument dépaysant : il vous emporte vers les Tropiques avec ses 5 saveurs inédites : Fruits de la passion, orange, noix de coco, cannelle et épices

Bouteille 70cl – 16% vol.

Cognac XO Vanille:

Notre « XO Vanille » est âgé de 17 ans et séduit par sa douceur apportée par la gousse de vanille qu'il contient dans sa bouteille.

Idée recette :

- A l'apéritif : servir sur glace accompagné d'une rondelle de citron
- En « Grog » : servir ½ XO Vanille + ½ eau chaude

+ 1 cuillère à café de miel

Bouteille 70cl – 21% vol.

Le Vapostyle au Cognac XO

Cet étonnant vaporisateur de Cognac XO permet de sentir les arômes du Cognac au moment du café, sans les vapeurs d'alcool. La quantité de Cognac vaporisée est si infime qu'elle permet d'avoir le goût du Cognac, sans les effets indésirables de l'alcool

Présenté par Vincent Ferniot, à l'émission Télématin, en compagnie de **Jean-Pierre Raffarin.**

Jean-Pierre Raffarin qui, lors d'un sommet Franco-Espagnol à La Rochelle, a offert à l'ensemble des ministres présents le vapostyle.
Selon ses propres mots, « le vaporisateur a permis de détendre l'atmosphère et a servi de facteur de convivialité »…

Les Coffrets « WIT »:Cognac & Pineau

Cognac en tube façon cigare :

Ce coffret 3 WIT est un authentique guide de découverte de la gamme.

Coffret "Wit" Apéritif Pineau.

Comprend 1 tube de 60ml de Pineau blanc des Charentes, 1 tube de 60ml de Pineau Rosé des Charentes et 1 tube de 60ml de Très Vieux Pineau Blanc

Coffret "Wit" Cognac Découverte

Comprend 1 tube de 60ml de Cognac VO, 1 tube de 60ml de Cognac VSOP et 1 tube de 60ml de Cognac XO

Ces tubes de la taille d'un cigare, peuvent très facilement distinguer une table de mariage, compléter un panier garni ou inviter à la découverte sur une table de restaurant

Les Confitures à la Petite Fine Champagne & Chocolats au Cognac:

.

Nos confitures sont élaborées dans le souci de respecter une recette familiale originale : le secret de cette alliance surprenante entre le Cognac et les fruits sélectionnés donne à nos confitures ce goût unique et aromatique.

Nos confitures ne contiennent aucun conservateur et sont élaborées à base de fruits entiers macérés préalablement dans notre Cognac.

9 FRUITS : fruit de la passion, orange, raisin, figue, cerise, potiron, fraise, ananas,
ananas-banane-passion au Cognac (1,7%)

CHOCOLATS AU COGNAC XO

Alliance raffinée du chocolat noir et du vieux Cognac du Domaine, ces chocolats sont un vrai délice de saison !

Fabriqués artisanalement par un maître chocolatier, ces chocolats sont minutieusement emballés à la main individuellement