

# CAMUS – Ile de Ré – Fine Island Cognac V.S.O.P. FRANCE



98<sup>25\$</sup>



## SPÉCIFICATIONS

### CODE SAQ

15046087

### ALCOOL

40%

### DISTRIBUTION

Produits SAQ

### TYPE DE PRODUIT

Spiritueux

### PAYS

France

### FORMAT

700ml

### MILLÉSIME

VSOP

### APPELLATION

Cognac A.O.C.-Poitou-Charentes

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### RÉCOLTE –

Mi septembre à fin octobre

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La production d'un Cognac est soumise à un long processus de fabrication qui commence au cœur du vignoble. En effet, le Cognac sera créé à l'aide de l'Ugni-Blanc, cépage majoritaire destiné au Cognac en raison de sa faible fragilité, de son fort taux d'acidité ainsi que de sa faible teneur alcoolique. Le raisin arrivant à maturité, il sera nécessaire de vendanger, en général au début du mois d'octobre. Suite à la récolte du raisin, le pressurage sera immédiatement effectué dans des pressoirs traditionnels, le jus obtenu est ensuite mis à fermenter durant 5 jours. Ces étapes sont capitales car elles seront déterminantes pour la qualité future de l'eau-de-vie. Suite à la fermentation des vins obtenus, ces derniers vont être distillés pour devenir une eau-de-vie. L'eau de vie acquiert ses lettres de noblesse et à droit à l'appellation Cognac seulement après une période de vieillissement minimale de 2 ans en fût de chêne français (en provenance de la forêt du Limousin et celle de Tronçais). Afin de toujours respecter le caractère des eaux-de-vie originelles, le maître de chai choisit ainsi des fûts à tannins légers qui apportent leur inimitable rondeur aux cognacs Camus et permettent de préserver toutes leurs qualités aromatiques. Des chais humides ou secs sont choisis pour le vieillissement selon le type du Cognac souhaité : un chai humide pour un Cognac rond et moelleux, un chai sec pour un cognac plus puissant et nerveux.

### SPÉCIFICITÉS –

Le Cognac est une eau-de-vie provenant de la double distillation du vin blanc. Cognac, est également le nom d'une ville située dans le sud-ouest de la France. Le cognac est un produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) issu d'un terroir et d'un savoir-faire particulier. Le nom Cognac est juridiquement protégé à travers le monde. • Seuls les cépages suivants sont autorisés à la fabrication du cognac : Ugni blanc, Colombard et Folle Blanche.

### DISTILLATION –

La distillation du Cognac s'effectue en deux temps puisque le résultat de la première distillation également appelé le « brouillis » va être de nouveau mis en chaudière et être distillé une seconde fois pour obtenir « la bonne chauffe ». Les deux chauffés s'effectuent en alambics de 25HL. Le cycle de distillation est plus long, mais aussi plus précis et donne un meilleur ratio de contact entre la chaleur, le vin et le cuivre de l'alambic. La majorité des distillations s'effectuent avec une partie des lies, ce qui nécessite une attention accrue de la part du distillateur, mais ce qui produit des eaux de vie à plus fort potentiel aromatique, avec plus de corps et plus de rondeur. Chaque distillation est unique. Il n'y a pas de formule, pas de recette. On fait confiance au jugement de distillateur et de son équipe, particulièrement en ce qui concerne le moment de la coupe pour conserver seulement le cœur. Afin de maximiser le potentiel aromatique d'un futur cognac, les premiers 18 litres de la deuxième distillation sont conservés et dégustés individuellement par les équipes de Camus. Certains sont réintégrés dans l'assemblage final. Ces premiers litres à couler peuvent contenir jusqu'à 1000 fois la concentration en composants aromatique par rapport au cœur.

### PARTICULARITÉS –

Ile de Ré est située dans le cru des bois à terroirs : la partie la plus occidentale de l'appellation Cognac. L'île bénéficie d'un environnement unique. Le climat et le sol ont un impact direct sur le goût des cognacs île de ré. Cette gamme de Cognac mono-crus issus d'eaux-de-vie produites, distillées et vieilles sur l'île, révèle des saveurs et des arômes différents qui lui ont été conférés par son caractère insulaire. Contrairement à la plupart des cognacs, la gamme Île de Ré sera satisfaire autant les amateurs de cognacs que de single malt whisky. Il y a moins de variation de température sur l'île que sur le continent ce qui assure un excellent vieillissement et une certaine rondeur. L'humidité de l'air et la brise marine procurent des conditions idéales pour la vigne. Les grappes se développent de manière homogène jusqu'à leurs piques de maturité. Directement exposés sur l'océan, les raisins des vignobles de l'île quant à eux sont neuf fois plus chargés en iode que les raisins du continent. Ce climat unique favorise le développement des arômes.

## DÉGUSTATION

### VISUEL

Jaune paille aux reflets dorés.

### OLFACTIF

Riche et fortement typé, avec des notes iodées associées à des arômes de pain d'épices et de tamarin.

**GUSTATIF**

Puissant, épicé et rond, Dominante de fruits secs avec une note finale salée.

**TEMPÉRATURE**

17 °C ou à température ambiante ou chauffé au creux de la main.

**PRIX ET DISTINCTIONS****SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS  
COMPETITION**

Silver

**ACCOMPAGNEMENT**

Sa consommation atypique sur des glaçons à l'apéritif, ou en association avec un peu d'eau et des zestes d'agrumes en fait une boisson rafraîchissante réellement différente.

**ACCOMPAGNE**

Apéro, Charcuteries, Fromages, Desserts

**THE COGNAC MASTERS**

Gold