

CAMUS – Cognac Borderies VSOP FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

13143140

PAYS

France

FORMAT

700ml

MILLÉSIME

V.S.O.P.

APPELLATION

Cognac A.O.C.

CÉPAGE

Ugni blanc 100 %

ALCOOL

40 %

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Spiritueux



115⁰⁰\$



VIGNOLE

LIEU, NOM

Poitou-Charentes, Borderies

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, Colombar 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 chauffes 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 –

Le long travail de vieillissement en fûts roux est venu sublimer la minéralité de ce VSOP Borderies dans une palette aromatique qui impose l'harmonie, le rythme et les nuances. L'origine du mot Borderies proviendrait des anciennes fermes charentaises dont les traditionnelles cours carrées étaient bordées de murs de pierre. L'appellation Borderies contrôlée représente seulement 5% de la superficie des vignobles de l'AOC Cognac. Berceau de la famille Camus et cher à son cœur, le sol des Borderies par sa nature calcaire et son exposition idéale offre à la vigne un équilibre hydrique parfait. Les eaux de vies des Borderies sont très recherchées et rentrent souvent dans les assemblages les plus prestigieux. Elles y apportent des notes florales, une belle persistance aromatique, d'intenses arômes pâtisseries, des soupçons d'épices ainsi qu'un gout soyeux et velouté. La famille Camus est aujourd'hui l'un des plus grands propriétaires, en superficie, des terres d'appellation Cognac Borderies contrôlées. En Borderies : 180 hectares de vignes, 1 distillerie et 5 chais de vieillissement. Camus est une entreprise certifiée ISO 9001 et ISO 22000.

DÉGUSTATION

VISUEL

Belle robe dorée

GUSTATIF

Les notes de la palette aromatique du VSOP
Borderies sont aisément identifiables, chocolat au
lait crémeux, écorce d'orange et murmure d'épices.
La finale magique possède le caractère fruité et
pulpeux du raisin frais.

ACCOMPAGNE

Apéro, Charcuteries, Fromages, Desserts

OLFACTIF

Une élégante minéralité florale.

TEMPÉRATURE

17 °C