walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Cognac TESSERON, "LOT N°29 XO EXCEPTION" 170cl

170cl magnum cognac Cognac Grande champagne 1er Cru du Cognac



La note by Christian Walter 98/100

Poussez les portes du domaine Tesseron à Châteauneuf-sur-Charente et découvrez un trésor familial : une collection unique des plus fins cognacs. L'origine de ce trésor remonte au XIXe siècle, date à laquelle Abel Tesseron fit l'acquisition de cette propriété et commença à collectionner des cognacs rares et prestigieux. En plus de lui forger une solide réputation parmi un petit cercle de connaisseurs, ces trésors inestimables deviennent très prisés par les grands négociants en cognac, qui utilisent ces eaux de vie de qualité pour compléter leurs assemblages.

Je suis personnellement amateur de Cognacs rares et d'exception. Ma sélection se concentre sur 4 flacons, aux goûts et aux caractéristiques à la fois très différents et exceptionnels. Tous ces cognacs sont issus de la Grande Champagne, 1er cru du Cognac, dont proviennent les eaux-de-vie les plus fines. LOT N°53 est un cognac de plus de deux générations en fûts de chêne du Limousin, LOT N° 29 est un cognac de plus de trois générations, TRÉSOR est un assemblage d'une centaine d'eaux-de-vie de plus de deux générations, EXTRÊME est un assemblage d'eaux-de-vie fines du XIXème siècle entre 1850 et 1893. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Tesseron (Cognac)

Poussez les portes du domaine Tesseron à Châteauneuf-sur-Charente et découvrez un trésor familial : une collection unique des plus fins cognacs. L'origine de ce trésor remonte au XIXe siècle, date à laquelle Abel Tesseron fit l'acquisition de cette propriété et commença à collectionner des cognacs rares et prestigieux. Une tradition perpétuée par son fils et son petit-fils Alfred, qui dirige aujourd'hui l'entreprise et possède également le prestigieux Château Pontet-Canet, un cru de Pauillac classé en 1855.

C'est en 1905 qu'Abel Tesseron crée sa propre entreprise de cognac, à cheval sur deux domaines séparés, l'un situé dans la région de la Grande Champagne (Boneuil) et l'autre en Petite Champagne (Saint-Surin). À l'époque, il collectionne des réserves d'eau de vie, qu'il conserve soigneusement dans une crypte du XIIe siècle. En plus de lui forger une solide réputation parmi un petit cercle de connaisseurs, ces trésors inestimables deviennent très prisés par les grands négociants en cognac, qui utilisent ces eaux de vie de qualité pour compléter leurs assemblages.

Aujourd'hui, grâce à une demande continue et en constante augmentation, l'entreprise vend de plus en

plus de ses cognacs sous le nom de Tesseron. Les cognacs Tesseron ont la particularité de porter le nom de "lot", un terme rarement utilisé en Charente. Comme l'explique Alfred Tesseron, ces lots sont des assemblages des meilleures réserves.

Les trois cépages traditionnels du cognac, l'Ugni Blanc, la Folle Blanche et le Colombard sont toujours cultivés dans les domaines des Tesseron. La Folle Blanche et le Colombard ont quasiment disparu de la région étant délicats à cultiver et ne donnant qu'un faible rendement. Ils sont importants cependant, car ils offrent une dimension supplémentaire à l'assemblage final.

Les grappes sont vendangées au cours des longues journées chaudes et ensoleillées du début de l'automne et fermentées pour produire un vin acide à faible titre alcoométrique d'environ 9°. La période de distillation est rigoureusement contrôlée du 1er octobre au 31 mars de l'année suivante. La distillation des cognacs Tesseron s'effectue dans des alambics en cuivre rouge, en deux chauffes et à feu nu. Seul le "cœur" de la distillation sera conservé pour l'élaboration du cognac.

Fraîches et humides, les caves Tesseron faisaient partie, au XIIe siècle, de la crypte de l'église locale. C'est dans ce lieu monacal que les eaux de vie les plus récentes reposent, pendant de nombreuses années, en fûts de chêne vieillis et confectionnés par des artisans à partir d'arbres centenaires abattus dans les forêts proches du Limousin. En vieillissant, le cognac s'oxyde légèrement et s'imprègne progressivement du tanin doux du bois pendant que l'alcool s'évapore lentement, c'est ce que l'on appelle poétiquement la "part des anges".

Le maître de chai connaît le caractère de chaque fût comme s'il s'agissait de ses propres enfants. Chacun est différent et possède sa propre personnalité, même si l'eau de vie est distillée le même jour à partir de cépages identiques. L'assemblage est une compétence extraordinaire, un art empirique, qui comme les grands cognacs se perfectionne au fil des années. Les Cognacs Tesseron se distinguent par leur rare complexité due au mariage subtil des trois cépages qui les composent : l'Ugni Blanc apporte de la rondeur, la Folle Blanche de la finesse et le Colombard de la puissance et de la profondeur. Chaque cépage et chaque fût confèrent une nuance particulière à l'assemblage ultime.

Le vin

Pièce rare de la collection de Cognacs Tesseron, assemblage unique du légendaire cru Grande Champagne, ce cognac est le fruit des plus rares réserves amoure 999 usement vieillies pendant au moins trois générations. Tout en puissance et finesse, il est doté d'un nez aux notes florales associées à des arômes de cacao et de moka, pour une sensation indéfinissable et sublime que seuls les meilleurs cognacs peuvent procurer. Cet élixir complexe et d'une longueur sans pareille laisse ses reflets ambrés traduire strès lente maturation. Un véritable concentré d'élégance.

Robe de couleur topaze brillante. Le nez est capiteux et vieilli, il exhale des arômes de miel, de figue, de prune et de fruits exotiques associés à des senteurs de chêne. Les tannins onctueux et soyeux lui confèrent fraîcheur et vitalité. La bouche est très élégante, il associe des parfums de fruits secs macérés à des arômes de cacao et de moka, rafraîchis par des notes florales. Extrêmement bien équilibré et délicieusement complexe, il se conclut par des notes de marmelade en fin de bouche.

Apéritif : Meilleure dégustation à l'aveugle 2006
Robert Parker : 100/100
The Spirits Business Awards 2010 : Prix d'Excellence

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 100/100
- **Cépage :** Ugni Blanc, Colombard et Folle Blanche

- **Classification :** 1er Cru du Cognac
- **Elevage :** Plus de trois générations en fûts de chêne du Limousin
- **Consommation :** XO deux généra-tions (+75 ans)
- **Alcool :** 40,0% vol.
- **Service :** 18 à 20°C