

• Dupuy, 32, rue de Boston, 16100 Cognac, tél. 05.45.32.07.45, fax 05.45.32.52.47, cognac-dupuy@cognac-dupuy.com ☑ Y A r-v.  
 • Bache-Gabrielsen

**FAVRE ET FILS Réserve oubliée ★★**

1 ha	4 000	8 à 11 €
------	-------	----------

C'est au cœur de l'île d'Oléron que la famille Favre cultive la vigne, semble-t-il depuis toujours. Ayant entamé sa conversion vers l'agriculture biologique, elle élabore des vins de pays et des cognacs, mais surtout des pineaux qui ont de quoi ravir les liens autant que les vacanciers. Teinté d'or à reflets ambrés, témoins d'un long vieillissement en fût, celui-ci développe au nez comme en bouche des arômes de fruits secs et de fruits confits. Agréablement fondu, le boisé vient en support d'une bouche charnue et puissante. On pourra profiter de cette bouteille sur une autre île... flottante, bien entendu.

• SCEA Favre et Fils, village La Fromagerie, 17310 Saint-Pierre-d'Oléron, tél. 05.46.47.05.43, fax 05.46.75.03.18, vignoble.favre@orange.fr  
 ☑ Y A t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h30-18h30 ☎

• Pascal Favre

**DOM. GARDRAT Réserve ★**

1 ha	1 500	11 à 15 €
------	-------	-----------

La famille Gardrat devint propriétaire de ses premières vignes en 1894. Aujourd'hui composé de 35 ha répartis sur des terroirs diversifiés, le domaine s'illustre régulièrement en vin de pays charentais mais propose aussi d'intéressants pineaux comme ce blanc qui n'a pas laissé le jury indifférent. Marqué par le bois où il a vieilli pendant six ans en fût de 200 l, le nez s'ouvre sur la noisette, la vanille et les épices. Les notes boisées se retrouvent en bouche où elles se fondent dans une matière ronde et longue, qui termine sur les fruits confits. Un pineau original, hors des sentiers battus, à découvrir.

• SARL Gardrat, La Touche, 17120 Cozes, tél. 05.46.90.86.94, fax 05.46.90.95.22  
 ☑ Y t.l.j. sf mer. dim. 14h-18h

**BERNARD GAUTHIER**

0,7 ha	2 000	8 à 11 €
--------	-------	----------

Né du seul cépage merlot, ce pineau rosé se pare d'une robe brillante et limpide aux reflets légèrement évolués. Il livre au nez des parfums de fruits rouges confits et développe en bouche une matière soyeuse, toujours sur le fruit. Au cours de la longue finale, les notes de vieillissement se font sentir tout en restant délicatement fondues.

• EARL Bernard Gauthier et Fils, Chez Nadaud, 16120 Malaville, tél. 05.45.97.53.19, fax 05.45.97.53.24, b.gauthier.earl@wanadoo.fr ☑ Y A t.l.j. 9h-12h 15h-19h

**HENRI GEFFARD Vieux ★**

1 ha	4 500	11 à 15 €
------	-------	-----------

Cette propriété viticole de Grande Champagne appartient à la famille Geffard depuis 1840. Henri ayant pris sa retraite, ce sont ses enfants Karine et Stéphane qui lui ont succédé. Ils élaborent pineaux, cognacs et vins de pays charentais. Leur pineau blanc a vieilli plus de dix ans en fût de chêne ; il faudra le carafaer à l'avance pour que la noix, la noisette, l'acacia et le rancio puissent s'exprimer pleinement. Ceux-ci font preuve d'un équilibre parfait au palais, où ils s'éternisent dans une finale persistante. Une belle typicité.

• SARL Henri Geffard, La Chambre, tél. 05.45.83.02.74, fax 05.45.83.01.82, cognac.geffard@aliceadsl.fr  
 ☑ Y A t.l.j. 8h-12h 14h-18h30; dim. s.

**DOM. GRANDE CROIX MOUGNE**

1,17 ha	1 200	
---------	-------	--

Commercialisant en bouteilles gnacs depuis les années 1980, la famille vignoble de 24,5 ha planté sur un terrain de 6 km de Cognac. Né du seul cépage blanc, il livre un nez fin et chaleureux aux notes de vanille. Souple à l'attaque, il est équilibré en bouche, s'enrichissant de confits mêlés d'écorce d'orange.

• Marie-Christine Moyet-Migaud, 376, rte de Montour, Montour, 16200 Cognac, tél. et fax 05.45.80.88.62, mc.migaud@orange.fr ☑ Y A t.l.j. 10h-12h 14h-19h ☎

**GUILLON-PAINTURAUD Extra vieux**

0,61 ha	n.c.	
---------	------	--

Ce fervent défenseur de la production locale de la Grande Champagne passion son pineau-des-charentes. Il a dû fût ont été nécessaires pour obtenir un assemblage dominé par le merlot et le cabernet franc. Tout en finesse, le vin précède une bouche qui laisse au dégustateur une sensation d'ampleur, de longueur et de puissance.  
 • Guillon-Painturaud, Biard, 16130 Cognac, tél. 05.45.83.41.95, fax 05.45.83.34.42, infos@guillon-painturaud.com  
 ☑ Y A t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

**THIERRY JULLION ★**

4 ha	10 000	
------	--------	--

Habituellement retenu dans le pineau rosé, Thierry Jullion propose une maîtrise aussi les cépages blancs : le blanc. Vêtu d'une robe dorée intense, le vin se montre vif au premier abord, développe des acidulées de pamplemousse que l'on retrouve en bouche. Il évolue ensuite sur la douceur. Relativement long, il se termine lui-même à l'apéritif.

• Thierry Jullion, EARL Dom. de Montour, 17520 Saint-Maigrin, tél. 05.46.70.00.73, fax 05.46.70.02.60, jullion@wanadoo.fr ☑ Y A t.l.j. sf sam. dim. 14h-19h

**DOM. DE LANDON ★**

2 ha	7 200	
------	-------	--

En Charente, au domaine de Landon, découvrez le plus petit alambic de France : 3,70 hl, toujours en fonction depuis les traditions, Stéphane Aupit a même brûlé le charbon jusqu'en 2005. Ses pineaux blancs vieillissent en barrique : quatre années pour le blanc et longue, dominée par la noix et la noisette, permettez de s'ouvrir, on laissera ce vin se servir sur un roquefort. Marqué par l'amande, le rosé du domaine obtient...