



# Pineau, simple drink ?

Le pineau des Charentes revient en force : qualité resserrée, cahier des charges sévère... Un produit d'exception qui séduit aussi les rois du cocktail.

PAR OLIVIER BOMPAS

**S**ans doute une influence océanique : les producteurs de pineau, tous également élaborateurs de cognac, naviguaient là où le vent les portait. Une brise favorable au cognac et la production de pineau diminuait, puis si la brillante eau-de-vie se retrouvait encalminée sur quelque marché asiatique, on augmentait le pineau. Pourquoi ? Parce que,

sans cognac, pas de pineau. Celui-ci résulte d'un assemblage de jus de raisin auquel on ajoute du cognac vieux d'au moins deux ans. L'ensemble doit, selon le décret, se stabiliser entre 16 et 22° d'alcool. C'est ce qu'on appelle un vin de liqueur, comme le ratafia produit en Champagne et en Bourgogne. Là, noblesse oblige, l'alcool utilisé relève du grand luxe.

Mais cette navigation à vue, c'était avant ! « *La reprise* ■■■

**Pineau-des-charentes**  
**Vin blanc surtout, rosé et rouge.**

**Cépages**

Ugni blanc, folle blanche, colombard, meslier-Saint-François, jurançon blanc, montils, sémillon, sauvignon, merlot blanc, merlot noir, cabernet-sauvignon et cabernet franc.

**Millésimes**

Il est possible de millésimer, mais en général les producteurs créent des assemblages pour maintenir un profil de goût constant. Il existe toutefois un classement en fonction de l'âge (nombre d'années d'élevage dans des contenants en bois de chêne) : sans mention pour ceux élevés moins de cinq ans, vieux entre cinq et dix ans, et très vieux au-delà.

**Carte du vignoble**  
**page 232**

## Anne-Laure et Blandine Conte

Chez Elles

« Le pineau, ça plaît énormément, y compris aux jeunes »

« On a la chance d'avoir des vieux pineaux, notre père en élaborait un peu et tout ne se vendait pas. Pareil pour le cognac, le gros des volumes était vendu en vrac mais il en a gardé, ça nous a fait un bon stock de départ ! Nous n'étions pas destinées à prendre la suite de nos parents, on a un frère qui aurait pu s'installer, mais ça ne s'est pas fait. Nos parents allaient partir à la retraite, il fallait trouver une solution... et c'est comme ça que tout a commencé. On a d'abord lancé la vente en bouteille. On se partage le travail, ce serait frustrant de cloisonner, on a envie d'être toutes les deux sur la partie production, c'est ce qui nous intéresse avant tout. On commercialise tout en France, sur des marchés, des foires, et puis par des revendeurs, mais on veut garder la main, on veut savoir à qui on vend. Le pineau a une image un peu poussiéreuse, mais dès qu'on le fait goûter ça plaît énormément, y compris aux jeunes. Nous sommes convaincues que c'est un produit d'avenir, ce qui manque le plus à l'appellation, c'est une grosse marque locomotive qui ferait parler ! »

■■■ *des ventes du cognac a aspiré une partie des eaux-de-vie. La demande est là pour le pineau, mais le stock a baissé depuis quelques années*», commente Claire Floch, directrice de l'appellation. Pour faire cesser ce yoyo qui pénalise en premier les producteurs, l'appellation a procédé en 2009 à un véritable serrage de vis en écrivant un nouveau décret bien plus sévère, validé par le gouvernement. En clair, un règlement

intérieur qui, entre autres mesures, oblige chaque vigneron à déclarer au préalable quelles parcelles de vignes seront destinées à produire du pineau. Ainsi, plus question de faire un choix a posteriori. Dans ce beau langage administratif que le monde entier nous envie, cela donne : «*Tout producteur désirant faire identifier une ou plusieurs parcelles en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et*

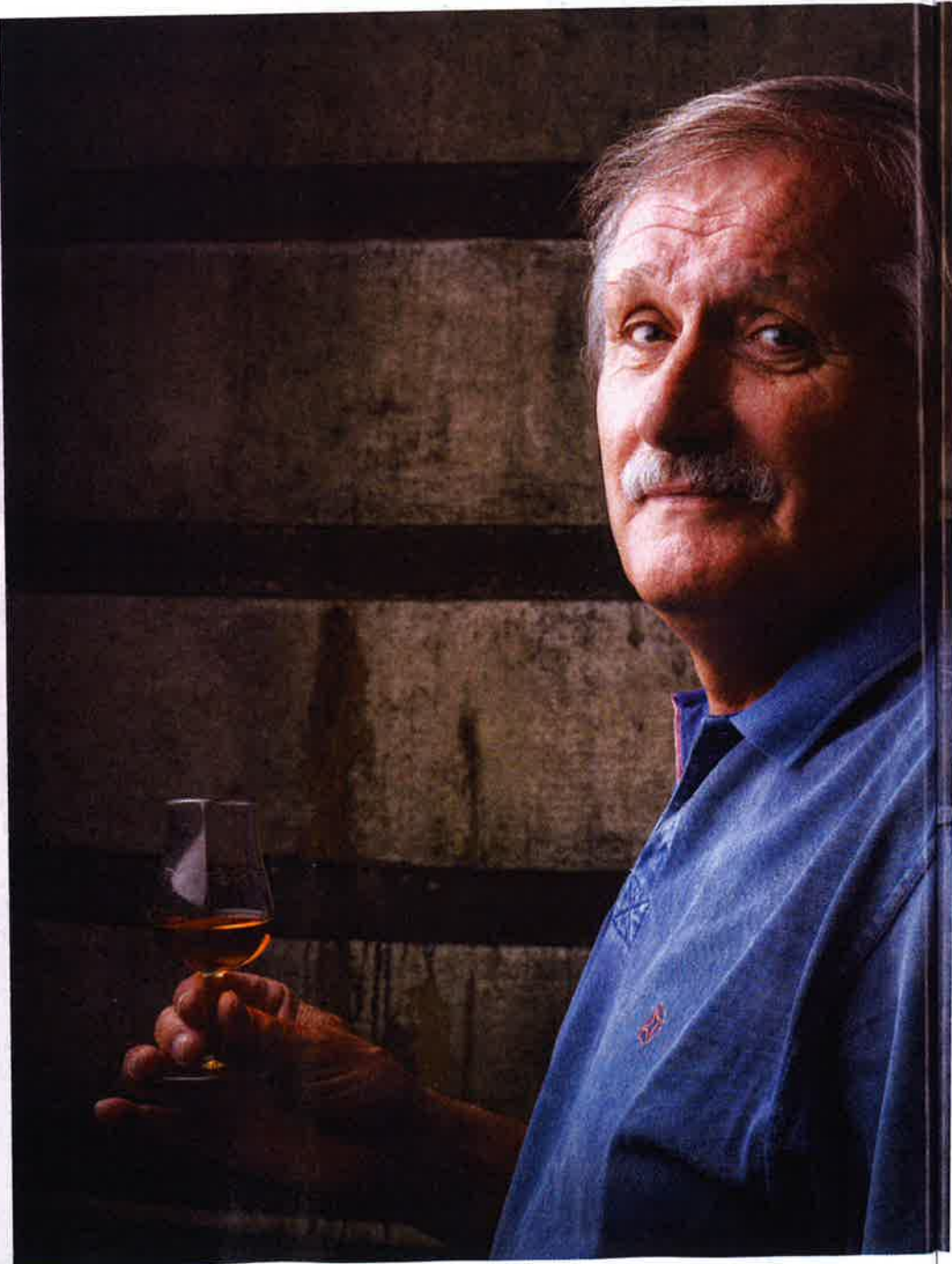
*de la qualité (ci-après désigné "INAO") avant le 1<sup>er</sup> septembre de l'année qui précède la première déclaration préalable d'affectation concernant ladite parcelle.*» Evidemment, une telle obligation a d'abord fait fuir et provoqué une baisse des volumes : «*Il y a eu un tassement, mais les affaires reprennent, car on a fidélisé les opérateurs. Ça a donné naissance à de vrais producteurs de pineau. On constate une reprise en main en*

## Jean-Yves Landier

Chai 27

«*Elaborer du pineau des Charentes, c'est gérer le temps*»

«*J'étais viticulteur. A ma retraite, mon fils a repris les vignes et je me suis associé avec ma fille sur l'activité de négoce et sur la cave. J'achète des lots et ensuite on crée des cuvées. Je trouve des pineaux extraordinaires, j'adore faire les sélections, c'est une liberté totale. Le terroir compte beaucoup, mais aussi l'élaboration, faire du pineau avec du mauvais cognac, c'est une erreur ! On propose des pineaux plutôt classiques mais, même pour les cocktails, les barmans d'aujourd'hui veulent du très bon... Elaborer du pineau des Charentes c'est gérer le temps, comme pour le cognac, alors j'ai peur que d'ici vingt ans on ne trouve plus ceux de qualité que je recherche. C'est logique, aujourd'hui il se vend bien et les stock sont équilibrés, mais c'est un peu la surproduction qui fait les grands produits : quand on ne vend pas, on garde... et c'est là que ça devient bon...»*



matière d'élaboration, de valorisation, ils gagnent leur vie avec le pineau. On ne risque plus la rupture», ajoute Claire Floch.

**Une boisson moderne.** Le virage s'est opéré en 2015, avec un changement radical dans la façon de communiquer. «Avant, l'axe c'était l'apéritif à fond, ça correspondait à l'image sympathique du pineau, le vin des amis, les vacances sur l'île d'Oléron, la



### Pineau, les accords

Jeunes, ils conviennent à l'apéritif et entrent dans la composition de nombreux cocktails. Les blancs sont parfaits avec le melon au jambon cru, le foie gras, les saint-jacques poêlées, les fromages de chèvre ou une tarte à l'ananas. Rouges et rosés s'accordent aux plats aigres-doux, comme le filet de canard aux cerises, ainsi qu'à une tarte aux fraises. Vieux ou très vieux, les blancs se marient aux fromages persillés, et rouges et rosés à une tomme de brebis et aux desserts au chocolat.

convivialité... » commente Jean-Marie Baillif, président de l'appellation et vigneron au Domaine du Chêne à Saint-Palais-de-Phiolin. Son credo : accompagner la montée en gamme du pineau, à l'instar du cognac, qui le compose en partie. « On veut montrer que c'est un grand produit, à la fois un vrai produit de terroir et une boisson moderne capable de s'exporter et d'être consommée en de nombreuses occasions. » Diversité des couleurs – le pineau peut être blanc, rouge et rosé ; classement par tranches d'âge ; variété de l'encépagement ou encore possibilité de millésimer, tous les atouts du pineau sont bons à décliner pour convaincre les consommateurs qu'on tient là autre chose qu'un simple apéritif manufacturé. Et ça marche. Jean-Yves Landier (voir portrait) est négociant, aujourd'hui associé avec sa fille, il possède également une cave à Rouillac, dans le département de la Charente, et s'est

spécialisé dans le haut de gamme : « Nous ne sommes pas bon marché, sourit-il, mais on propose de vrais pineaux de dégustation, je trouve des lots exceptionnels, comme récemment un 1973, un peu vieux pour être bu en l'état mais vraiment délicieux, même en tout petit volume, pour créer des assemblages. Le pineau a été trop standardisé et bradé par la grande distribution, nous on vend beaucoup aux barmans des grands restaurants parisiens. » Teahupoo, Sensei, Petit Pays ou encore Tea and Me, un cocktail à base de thé et d'agrumes, créé par Amanda Boucher, jeune bartender du bar à cocktails Padeloup, à Paris, ne sont que quelques exemples des nombreux cocktails qui mettent en valeur le pineau. Claire Floch est aussi convaincante que convaincue : « Il faut évoluer en même temps que les habitudes de consommation. Notre but est de faire cohabiter le pineau rosé-glaçons et les grandes cuvées de dégustation ! » ■

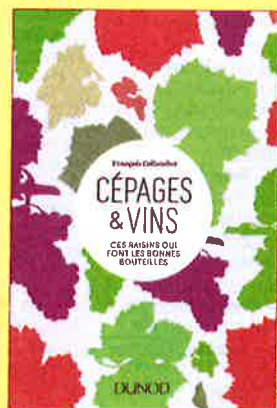
## Ces cépages qui font les grands vins

L'histoire de 50 cépages



9782100748549 • 236 p. • 29 €

À paraître en octobre



9782100743735 • 304 p. • 22 €

Les cépages modestes



Tout le catalogue sur [dunod.com](http://dunod.com)

matière d'élaboration, de valorisation, ils gagnent leur vie avec le pineau. On ne risque plus la rupture», ajoute Claire Floch.

**Une boisson moderne.** Le virage s'est opéré en 2015, avec un changement radical dans la façon de communiquer. « Avant, l'axe c'était l'apéritif à fond, ça correspondait à l'image sympathique du pineau, le vin des amis, les vacances sur l'île d'Oléron, la



### Pineau, les accords

Jeunes, ils conviennent à l'apéritif et entrent dans la composition de nombreux cocktails. Les blancs sont parfaits avec le melon au jambon cru, le foie gras, les saint-jacques poêlées, les fromages de chèvre ou une tarte à l'ananas. Rouges et rosés s'accordent aux plats aigres-doux, comme le filet de canard aux cerises, ainsi qu'à une tarte aux fraises. Vieux ou très vieux, les blancs se marient aux fromages persillés, et rouges et rosés à une tomme de brebis et aux desserts au chocolat.

convivialité... » commente Jean-Marie Baillif, président de l'appellation et vigneron au Domaine du Chêne à Saint-Palais-de-Phiolin. Son credo : accompagner la montée en gamme du pineau, à l'instar du cognac ; qui le compose en partie. « On veut montrer que c'est un grand produit, à la fois un vrai produit de terroir et une boisson moderne capable de s'exporter et d'être consommée en de nombreuses occasions. » Diversité des couleurs – le pineau peut être blanc, rouge et rosé ; classement par tranches d'âge ; variété de l'encépagement ou encore possibilité de millésimer, tous les atouts du pineau sont bons à décliner pour convaincre les consommateurs qu'on tient là autre chose qu'un simple apéritif manufacturé. Et ça marche. Jean-Yves Landier (voir portrait) est négociant, aujourd'hui associé avec sa fille, il possède également une cave à Rouillac, dans le département de la Charente, et s'est

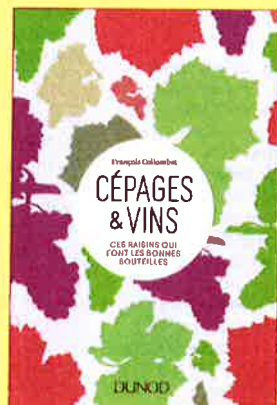
spécialisé dans le haut de gamme : « Nous ne sommes pas bon marché, sourit-il, mais on propose de vrais pineaux de dégustation, je trouve des lots exceptionnels, comme récemment un 1973, un peu vieux pour être bu en l'état mais vraiment délicieux, même en tout petit volume, pour créer des assemblages. Le pineau a été trop standardisé et bradé par la grande distribution, nous on vend beaucoup aux barmans des grands restaurants parisiens. » Teahupoo, Sensei, Petit Pays ou encore Tea and Me, un cocktail à base de thé et d'agrumes, créé par Amanda Boucher, jeune bartender du bar à cocktails Padeloup, à Paris, ne sont que quelques exemples des nombreux cocktails qui mettent en valeur le pineau. Claire Floch est aussi convaincante que convaincue : « Il faut évoluer en même temps que les habitudes de consommation. Notre but est de faire cohabiter le pineau rosé-glaçons et les grandes cuvées de dégustation ! » ■

## Ces cépages qui font les grands vins

L'histoire de 50 cépages



À paraître en octobre



Les cépages modestes

Tout le catalogue sur [dunod.com](http://dunod.com)



**Sélection sur 108 vins goûtés à l'aveugle (\* jusqu'à 10 €)**

**Blancs**

**16,5/17 - Leyrat**  
Domaines Francis Abécassis  
Chez Maillard 16440 Claix  
05.45.66.35.72.  
Nez riche, un peu épices douces, miel, suave, prune confite, très équilibré, frais, légère amertume agréable, long, note d'encaustique. 19 €.

**16/16,5 - Château Guynot**  
Domaine de Château Guynot  
2, Chemin de la Menandrie  
17460 Tesson  
05.46.91.93.71.  
Tradition. Nez de pâtisserie, très équilibré, rond, suave, caramel au lait, délicat, raisins secs, crème brûlée, long, net, élégant. 16,60 €.

**15,5/16 - Domaine du Chêne**  
SCEA Doussoux Bailiff  
Phiolin  
17800 Saint-Palais-de-Phiolin  
05.46.70.90.53.  
Biscuit, note beurrée, fruits blancs, délicat, riche, poire, juteux, équilibré, finale fraîche. De 11 à 13 €.

**\*15 - Soleil d'Oléron**  
Vignerons d'Oléron  
37, avenue de Bonnemie  
17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
05.46.47.00.32.  
Excellence. Nez confit, caramel au lait, pomme au four, suave, toffee, note de moka, noyau, riche, persistant. 8,78 € (10,76 € en 100 cl).

**14,5/15 - Maison Brilllet**  
Les Aireaux  
16120 Graves-Saint-Amant  
05.45.97.05.06.  
Prestige. Nez frais, léger, note florale, miel, cire d'abeille, gentiane, suave, séveux, fruits, vanille, chocolat blanc, long, gourmand. 11 €.

**14,5/15 - Merlet-Chevessac**  
Distillerie Merlet & Fils  
Chevessac 17610 Saint-Sauvant  
05.46.91.50.36.  
Nez classique, fruits séchés, abricot sec, un peu rancio, orange confite en bouche, note amère, encaustique en finale. 13,50 €.

**14,5/15 - Vignobles du Sourduor**  
Denis Benoît  
Sainte-Radegonde  
16360 Baignes  
05.45.78.40.60-06.80.66.39.53.  
Poire, fruits blancs compotés, note de miel, suave, bien équilibré, frais, long, fin. 12,90 €.

**14,5 - Delpech-Fougerat**  
Distillerie Vinet-Delpech  
3, impasse Félix-Chartier  
17520 Brie-sous-Archiac  
05.46.70.04.66.  
Fruits secs, figue, raisin, riche, gourmand, bien aromatique, sur le fruit, pas trop sucré, fin, finale épicée et gourmande. 15 € (prix conseillé).

**\*14,5 - Emmanuel Seguin**  
18, avenue de Peuplat  
17800 Rouffiac  
06.77.69.78.16.  
Note de jeune cognac, frais, très juteux, fruits blancs, gourmand, fruité frais, jus de raisin frais, excellent pour l'appétit. 9 €.

**14/14,5 - Drouet & Fils**  
1, route du Maine-Neuf  
16130 Salles-d'Angles  
05.45.83.63.13.  
Pomme cuite, note d'eau-de-vie, fruits jaunes compotés, équilibré, pas trop sucré, finale fraîche, bien net, gourmand. 11,70 €.

**\*14/14,5 - L'Oisellerie**  
Lycée viticole de l'Oisellerie  
16400 La Couronne  
05.45.67.36.90.  
Nez fin, délicat, de la fraicheur, juteux, sur le fruit, fruits au sirop, pêche blanche, poire, finale un peu épicée. 9,40 €.

**14 - Le Chai des Pères**  
(Voir portrait de Jean-Yves Landier)  
Remi Landier - Chai 27  
133, rue de Château-neuf  
16170 Rouillac  
05.45.61.77.65.  
Complexe, fruits blancs, raisins de Corinthe, abricot sec, rond, net, finale un peu épicée. 18 € environ.

**14 - Domaine de la Chevalerie**  
Vignoble Pelletant  
La Chevalerie  
16170 Saint-Amant-de-Nouère  
05.45.96.88.53-06.70.55.77.26.  
Nez fin, délicat, floral, agrumes, juteux, fruits frais, bien équilibré, gourmand. 10,50 €.

**14 - Ménard**  
J.-P. Ménard & Fils  
2, rue de la Cure  
16720 Saint-Même-les-Carrières  
05.45.81.90.26.  
Rancio classique, fruits secs, raisins, pain d'épice, cognac en bouche, caramel brun, légère amertume. 11,40 €.

**\*13,5/14 - Léas**  
Domaine Perrier-Léas  
102, avenue du Parc 17200 Royan  
07.70.89.12.00.  
Céréales fraîches, fruits blancs confits, foin, crème à la vanille, suave, fin, note de gentiane, gourmand. 9,90 €.

**Vieux blancs**

**16/16,5 - Château de Beaulon**  
Christian Thomas  
25, rue Saint-Vincent  
17240 Saint-Dizant-du-Gua  
05.46.49.96.13.  
Vieille Réserve Or. Du fruit au nez, raisins secs, encens, délicat, note de vieux cognac, boîte à cigares, fruits confits, élégant, pain d'épice, long, savoureux. 27,80 €.

**16 - Jean Filloux**  
La Pouyade 16130 Juillac-le-Coq  
05.45.83.04.09.  
Frais, fruits confits, suave, cognac, cacao, bon amer, orangette, bien équilibré, harmonieux, long, séduisant. 25 € (prix conseillé).

**16 - Leyrat**  
Domaines Francis Abécassis  
Chez Maillard 16440 Claix  
05.45.66.35.72.  
Beaucoup de fruit, fruits confits, abricot sec, spéculoos, suave, bien frais, fringant, gourmand, long. 24 €.

**15,5 - Réviseur**. Nez fin, cognac, rancio délicat, fruits confits, abricot confit, suave, équilibré, finale très nette. 19 €.

**14,5/15 - Maison 1719**  
Les Evêques 16120 Touzac  
05.45.97.52.32.  
Biologique 2005. Tabac blond, bien épicé, suave, chocolat, fruits secs, riche, note d'eau-de-vie, bien sucré mais équilibré, opulent, persistant. 30 €.

**14,5/15 - Léas**  
Domaine Perrier-Léas  
102, avenue du Parc 17200 Royan  
07.70.89.12.00.  
Assez complexe, riche, abricot rôti, frais, vanille, épices douces, équilibré, sucre discret, légère amertume. 19,90 €.

**14/14,5 - Le Gerfaut**  
Lycée viticole de l'Oisellerie  
16400 La Couronne  
05.45.67.36.90.  
Cognac, orange confite, épices, dans un style frais, fringant, agrumes confits, beaucoup de fruit, long, gourmand. 16,20 €.

**14/14,5 - Jules Gautret**  
Unicognac  
51, route de Saint-Genis  
17500 Saint-Germain-de-Lusignan  
05.46.48.10.99.  
Nez discret, fruits rôtis, abricot, pêche, doux mais équilibré, très confit, dans un style assez riche, classique. 18,99 €.

**14/14,5 - Soleil d'Oléron**  
Vignerons d'Oléron  
37, avenue de Bonnemie  
17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
05.46.47.00.32.  
Excellence. Fruits blancs compotés, délicat, fin, frais, pomme cuite, pâte d'amande, style fin, onctueux. 16,50 €.

**14 - Rémy Couillebaud**  
EARL du Maine-Ormeau  
Le Cluzeau 16290 Moulidars  
05.45.90.91.27.  
Du nez, délicat, floral, tendre en bouche, caramel blond, complexe, crème brûlée, style délicat. 15,20 €.

**14 - Domaine Fradon**  
Michel Fradon  
Le Château 17500 Réaux  
05.46.48.46.02.  
Peu de nez, rancio en bouche, confiture d'abricot, note de cuir, suie, pruneau, dans un style robuste... spécial gâteau au chocolat. 20 €.

**Très vieux blancs**  
**16,5/17 - Château de Beaulon**  
Christian Thomas  
25, rue Saint-Vincent  
17240 Saint-Dizant-du-Gua  
05.46.49.96.13.  
Millésime 2000. Nez fin, encens, du montant, banane sèche,

délicat en bouche, épices, suave, amer très agréable, long, beaucoup de fraîcheur. 38,90 €.

**15,5/16 - Maison Baché-Gabrielsen**  
32, rue de Boston 16102 Cognac  
05.45.32.07.45.  
Très joli rancio, équilibré, aromatique, pâte de fruit, coing, pain d'épices, suave, long. 23 € (prix conseillé).

**15,5/16 - Vignoble Egreteau**  
29, route de Saint-Bris Chez Petit-Bois 17770 Brizambourg  
05.46.95.96.04-06.32.95.04.65.  
Fin, du montant, note champignon, exotique, frais, fringant, bien équilibré, agrumes confits, persistant. 25 €.

**14,5/15 - Château d'Orignac**  
17240 Saint-Ciers-du-Tailion  
05.46.48.29.71-06.16.55.25.82.  
Marmelade, pain d'épice, équilibré, bien confit, dans un style classique, assez opulent, long. 45 €.

**14,5/15 - Merlet-Chevessac**  
Distillerie Merlet & Fils  
Chevessac 17610 Saint-Sauvant  
05.46.91.50.36.  
Chevessac extravieus. Rancio, vieux bois, marmelade, abricot confit, fin, équilibré, gourmand, persistant. 18 €.

**14,5 - Ménard**  
J.-P. Ménard & Fils  
2, rue de la Cure 16720 Saint-Même-les-Carrières  
05.45.81.90.26.  
Rancio, caramel, abricot confit, très équilibré, suave, finale épicée, long, fin. 23,50 €.

**14/14,5 - Pierre Gaillard & Fils**  
5, Chez Trébuchet 17240 Clion  
05.46.70.45.15.  
Expressif, fruits séchés, cigare, amer léger, bien équilibré, délicat, long. 18,50 €.

**13,5/14 - Maison 1719**  
Les Evêques 16120 Touzac  
05.45.97.52.32.  
Biologique 2003. Un peu rancio, encaustique, miel, bon amer qui équilibre le sucre, assez simple, gourmand. 20 € (uniquement en 37,5 cl).

**Rosés**  
**15,5 - Chez Elles**  
(Voir portrait d'Anne-Laure et Blandine Conte)  
Conte & Filles  
Chez Grimaud 16480 Chillac  
06.80.41.8734-06.62.38.57.06.  
Nez discret, gourmand, fruité net, un peu épicé, très fraise, fine amertume, équilibré, idéal sur une tarte aux fruits rouges. 10,50 €.

**\*14,5 - Rémy Couillebaud**  
EARL du Maine-Ormeau  
Le Cluzeau 16290 Moulidars  
05.45.90.91.27.  
Fin, délicat, fruits rouges, cerise, suave, note de cognac, très gourmand, harmonieux. 9,80 €.

**14,5 - Domaine du Chêne**  
SCEA Doussoux Bailiff  
Phiolin  
17800 Saint-Palais-de-Phiolin  
05.46.70.90.53.  
Cassis, pot-pourri, assez complexe, équilibré, finale un peu épicée, suave, gourmand, délicat. De 11 à 13 €.

**\*14/14,5 - Julliard**  
Pierre et Maxime Julliard  
8, rue de l'Eglise 17800 Pérignac  
05.46.96.30.42-06.80.67.05.54.  
Confiture de fruits rouges, pain d'épice, un peu pot-pourri, harmonieux, gourmand, douceur équilibrée, long. 10 € en 75 cl; 12,50 € en 100 cl.

**\*14 - Jules Gautret**  
Unicognac  
51, route de Saint-Genis  
17500 Saint-Germain-de-Lusignan - 05.46.48.10.99.  
Pink. Framboise, délicat, fruité pur, dans un style très gourmand, souple, rond, style moderne, à boire très frais. 9,99 €.

**13,5/14 - Domaine de la Chevalerie**  
Vignoble Pelletant  
La Chevalerie  
16170 Saint-Amant-de-Nouère  
05.45.96.88.53-06.70.55.77.26.  
Note de cognac, soupe de fraises, salade de fruits rouges, onctueux, harmonieux, dans un style fin, longueur moyenne, gourmand. 11 €.

**Vieux rosés**

**14,5/15 - Jean Filloux**  
La Pouyade 16130 Juillac-le-Coq  
05.45.83.04.09.  
Frais, suave, bon amer, noyau, chocolat, abricot confituré, harmonieux, gourmand, ample, long. 25 € (prix conseillé).

**14 - Domaine Pautier**  
EARL de la Romède  
23, route de la Grande-Champagne  
16200 Bourg-Charente  
05.45.81.24.89.  
Nez rancio, marmelade, pêche rôtie, assez complexe, gourmand, bon équilibre. 18 €.

**13,5/14 - Château Guynot**  
Domaine de Château Guynot  
2, Chemin de la Menandrie  
17460 Tesson  
05.46.91.93.71.  
Grande tradition. Orange confite, chocolat, zeste confit, frais, gourmand, équilibré. 19,80 €.

**13,5/14 - Emmanuel Seguin**  
18, avenue de Peuplat  
17800 Rouffiac  
06.77.69.78.16.  
Nez rancio, cerises à l'eau-de-vie, un peu bois de réglisse, épices douces, simple, droit, équilibré. 15 €.

**Très vieux rosés**

**16,5/17 - Le Chai des Pères**  
Rémi Landier - Chai 27  
133, rue de Château-neuf  
16170 Rouillac  
05.45.61.77.65.  
Encaustique, rancio élégant, beaucoup de finesse, tendre,

caramel au lait, très harmonieux, fruits à l'eau-de-vie, noisette, long, crémeux, séveux. 26 € environ.

**16,5 - Guillon-Painturaud**  
Biard 7, rue du Coteau 16130 Segonzac  
05.45.83.41.95.  
Coco Boer, réglisse, cacao, cerise confite, note de cognac, rancio très fin, suave, finesse, long, harmonieux, séduisant. 21,50 €.

**15,5 - Domaine du Pérat**  
Dominique et Annie Barribaud  
30, rue de la Petite-Champagne  
17520 Saint-Martial-sur-le-Né  
05.46.49.50.20-06.09.64.89.89.  
Rancio, épices, orange confite, chocolat, gras, gourmand, pain d'épice, ample, très long sur une note de poivre. 31 €.

**Rouges**

**\*14,5 - Léas**  
Domaine Perrier-Léas  
102, avenue du Parc 17200 Royan  
07.70.89.12.00.  
Cassis, cassis, très crème de cassis en bouche, note de douceur maîtrisée, que du fruit, gourmand. 9,90 €.

**14/14,5 - Bisquit**  
Bisquit Dubouché  
90, boulevard de Paris  
16100 Cognac  
05.45.83.99.22.  
Très cassis, fruité, suave, rond, petits tanins fins, note de cacao en bouche, gourmand, harmonieux. 13 € environ.

**Vieux rouges**

**16,5/17 - Château de Montlufaud**  
36, route d'Archiac 17520 Jarnac  
05.46.49.50.77.  
Marmelade, abricot confit, gras, ample, fraîcheur agrumes en bouche, orangette, très équilibré, fondu, long, classe, finale épicée. 16 €.

**15/15,5 - Godet**  
Godet Frères  
34, quai Louis-Durand  
17000 La Rochelle  
05.46.41.10.66.  
Note de rancio, beaucoup d'épices, réglisse, bon amer, un peu rustique en bouche, finale épicée, légère amertume, riche. 26 €.