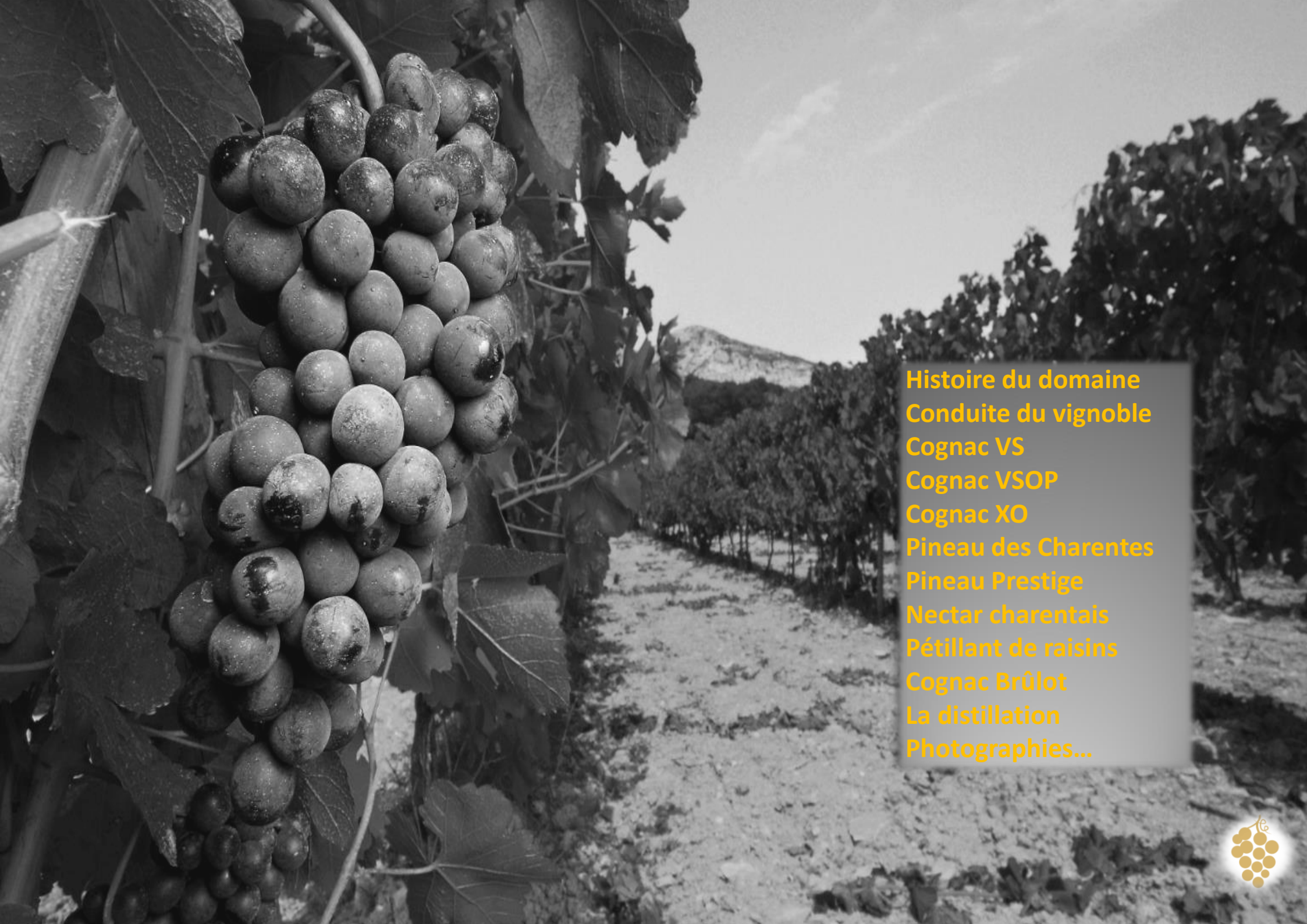




Maison LABLANCHE

Producteur de Cognac, Pineau des Charentes et pétillants



Histoire du domaine
Conduite du vignoble
Cognac VS
Cognac VSOP
Cognac XO
Pineau des Charentes
Pineau Prestige
Nectar charentais
Pétillant de raisins
Cognac Brûlot
La distillation
Photographies...



Le vignoble

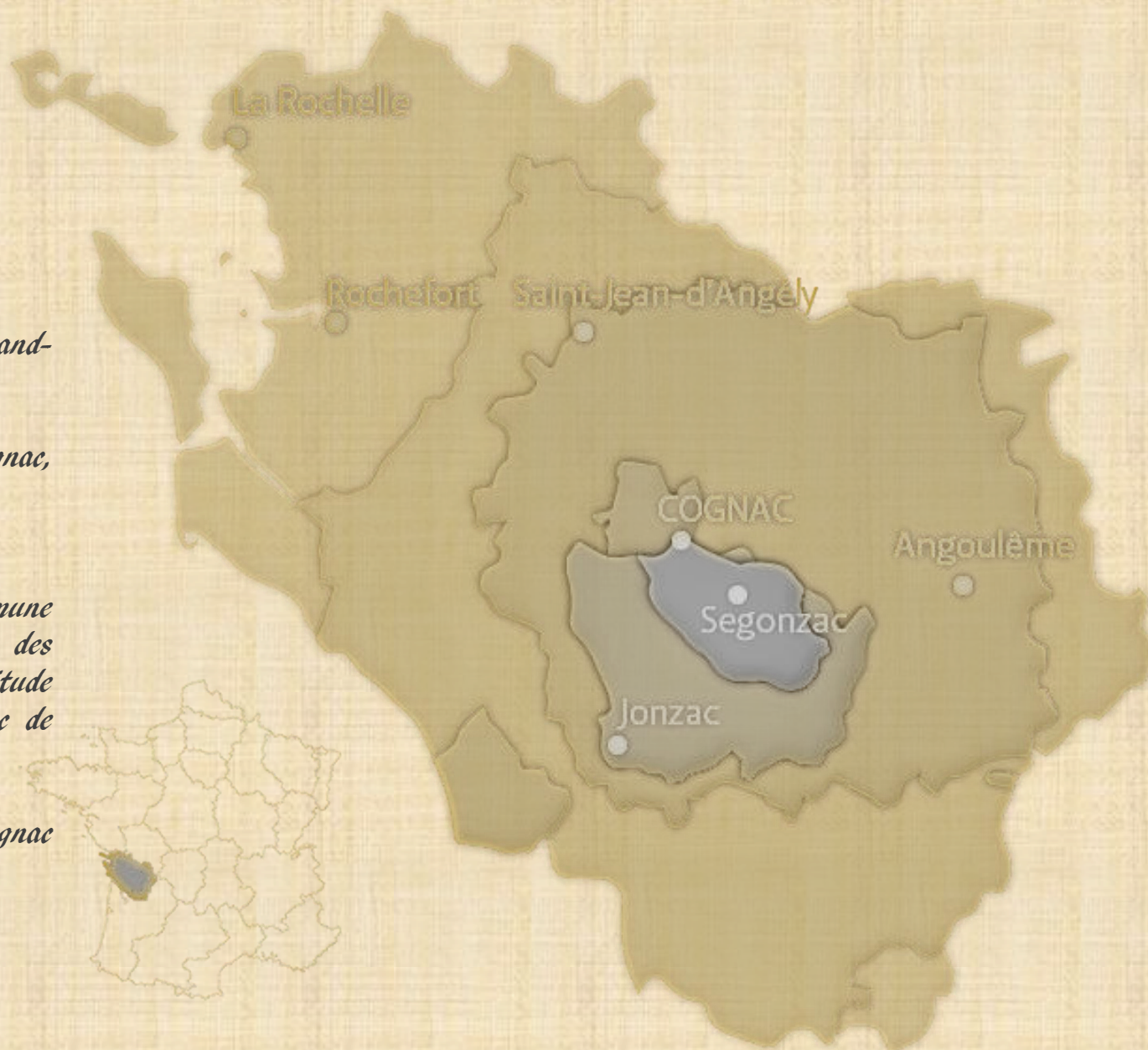
Historique :

Début de l'exploitation : début 1900 (Arrière grand-père)

Superficie : 84 Hectares / 50 Hectares pour Cognac, Pineau et vins

Notre propriété s'étend principalement sur la commune de Chadenac (Charente-Maritime) qui est un des points les plus haut du département avec une altitude maximale de 109 mètres ce qui lui confère donc de très bons coteaux.

Nous sommes donc au cœur de l'appellation du Cognac dans l'appellation Fine Petite Champagne.



Conduite du vignoble

“ Depuis 2013, notre exploitation est un exemple de culture raisonnée.

C'est une ferme de référence au niveau national (en collaboration avec la chambre d'agriculture) pour tester la réduction de produits phytosanitaires ”

Nous tenons compte de la climatologie, ce qui va nous permettre de traiter intelligemment.

Le gouvernement a mis en place le plan « Ecophyto », avec pour objectif d'ici 2022, la réduction de moitié de l'utilisation des produits fongicides, désherbants et acaricides.

Toutes les opérations réalisées sur nos vignes sont raisonnées au maximum. De ce fait, nous laissons par exemple des bandes enherbées entre les rangs.







COGNAC V8

Description

Appellation : AOC COGNAC

Type : ce Cognac est élaboré par distillation de vins issus de vignes en appellation Petite Champagne. C'est un Cognac qui a vieilli pendant 3 à 4 années en fût de chêne.

Cépage : Ugni-blanc

Dégustation

Température idéale de service : servir frais avec un glaçon.

Nez : très agréable avec une note florale très intéressante.

Bouche : il a des arômes vanillés et un moelleux en bouche exceptionnel.



Il se consomme en apéritif à n'importe quels moments de la journée, en long-drink, en cocktail ou avec des glaçons.

C'est un produit jeune avec du caractère qui plaira aux jeunes consommateurs.



COGNAC VSOP

Description

Appellation : AOC COGNAC

Type : ce Cognac est élaboré par distillation de vins issus de vignes en appellation Petite Champagne. C'est un Cognac qui a vieilli pendant 10 à 12 années en fût de chêne.

Cépage : Ugni-blanc

Dégustation

Température idéale de service : servir frais en apéritif ou à température ambiante en digestif.

Nez : très agréable avec une note vanille, chêne du Limousin, parfums de violette et de rose, légèrement fruité.

Bouche : chaleureux mais jamais agressif.



*Il se consomme en apéritif, en long-drink, en cocktail ou avec des glaçons et aussi en digestif.
C'est un produit d'un âge déjà avancé qui est d'un très bon rapport qualité prix.*



COGNAC XO

Description

Appellation : AOC COGNAC

Type : ce Cognac est élaboré par distillation de vins issus de vignes en appellation Petite Champagne.
C'est un Cognac qui a vieilli pendant plus de 30 années en fût de chêne.

Il est l'âme et le cœur de notre famille.

Cépage : Ugni-blanc

Dégustation

Température idéale de service : température ambiante en digestif.

Nez : exceptionnel avec une subtile note de narcisse, mais aussi boisée.

Bouche : il a une harmonie et une richesse en bouche qui nous indique qu'il faut le déguster avec délicatesse.

*Il se consomme en digestif, dans un verre ballon en prenant le temps de l'apprivoiser.
C'est un produit d'un âge exceptionnel pour un XO de ce fait il est rare et prestigieux.*





Coffret Cognac XO

*Lablanche XO offre une structure agréable en bouche et sera apprécié des grands amateurs de cognac.
Il conserve tous les arômes caractéristiques du XO : douceur, puissance et élégance.*

Ce coffret avec sa bouteille prestigieuse sera le cadeau idéal pour de grandes occasions.



Pineau des Charentes

Description

Appellation : AOC Pineau des Charentes

Type : ce produit est élaboré à partir de jus de raisin provenant de la propriété, auquel est ajouté du Cognac déjà vieilli en fût de chêne.
Le Pineau ainsi obtenu est vieilli à son tour pendant minimum 5 années.

C'est un produit sans colorant ni sucre ajouté.

Cépage : Ugni-blanc (blanc), Merlot (rouge).

Dégustation

Température idéale de service : 10°

Nez : très agréable avec une note très florale pour le blanc et des arômes de framboise, cassis pour le rouge.

Bouche : il est très fruité. Le blanc a déjà un très bon rancio et le rouge a lui des notes de fruits rouges.



Il se consomme à n'importe quels moments de la journée, en apéritif, en cocktail mais aussi bien pendant le repas (par exemple : avec du melon pour le rouge et du fromage de chèvre pour le blanc).



Pineau des Charentes Prestige

Description

Appellation : AOC Pineau des Charentes

Type : ce produit est élaboré à partir de jus de raisin provenant de la propriété, auquel est ajouté du Cognac déjà vieilli en fût de chêne.
Le Pineau ainsi obtenu est vieilli à son tour pendant minimum 10 années.

C'est un produit sans colorant ni sucre ajouté.

Cépage : Ugni-blanc (blanc), Merlot (rouge).

Dégustation

Température idéale de service : 10°

Nez : très agréable avec une note boisée très intéressante.

Bouche : il a des arômes de fruits confits et une longueur en bouche exceptionnelle.



*Il se consomme en apéritif à n'importe quels moments de la journée. Le blanc accompagne à merveille le foie gras et le rouge sera un délice avec des chocolats.
C'est un produit qui grâce à son vieillissement reste un produit de prestige.*



Nectar charentais

Description

Type : ce produit est élaboré à partir de Pineau des Charentes qui, après adjonction de gaz carbonique naturel deviendra pétillant.

Le Pineau des Charentes utilisé a vieilli au moins pendant 5 années en fût de chêne.

C'est un produit sans conservateur, colorant ni sucre ajouté.

Cépage : Ugni-blanc (blanc), Merlot (rouge).

Dégustation

Température idéale de service : 4°C voir frappé

Nez : une note épicée et légèrement boisée pour le blanc et florale pour le rouge.

Bouche : très agréable sensation fruitée (cassis, framboise) pour le rouge. Boisée, accompagnée d'arômes de Cognac pour le blanc.



*Le Nectar Charentais se consomme en apéritif. Il sera encore mieux apprécié s'il est servi dans une coupe à champagne.
C'est un produit très original qui met en valeur le Pineau des Charentes.
Il développe son côté aromatique tout en l'allégeant avec son côté sucré.*

Pétillant de raisin

Description

Type : ce produit est élaboré à partir de jus de raisin qui après une légère fermentation deviendra pétillant.
Une fois la fermentation bloquée par le froid, le pétillant est pasteurisé et mis en bouteille.
Les raisins utilisés proviennent exclusivement de la propriété.

C'est un produit sans conservateur, colorant ni sucre ajouté.

Cépage : Ugni-blanc

Dégustation

Température idéale de service : 4°

Nez : produit très orienté sur le fruit avec des arômes fermentaires.

Bouche : très agréable sensation avec beaucoup de fruits (ex : cassis, framboise pour le rouge).



*Le pétillant de raisin se consomme en apéritif nature ou en cocktail. Il accompagne aussi les desserts aux fruits et surtout les galettes charentaises, ainsi que les gâteaux au chocolat. Il est fortement apprécié avec du Cognac en Long-drink.
C'est un produit très festif, peu alcoolisé, il permet de finir un repas agréablement.
En apéritif, il sera apprécié par les personnes qui ne consomment pas ou peu d'alcool.*



Cognac Brûlot

Méthode traditionnelle charentaise



Cognac Brûlot

(0,35l)

Description

Appellation : AOC COGNAC

Type : ce Cognac est élaboré par distillation de vins issus de vignes en appellation Petite Champagne.

C'est un Cognac qui a vieilli pendant plus de 3 années.

Il titre environ 60 % volumique.

Il est donc destiné uniquement pour le Brûlot Charentais et la cuisine.

Cépage : Ugni-blanc

Dégustation

Température idéale de service : au choix selon son emploi.

Nez : très riche car il est jeune et puissant.



Il est destiné à l'élaboration du Brûlot Charentais. Accompagné de ses tasses spéciales à Brûlot en terre cuite, fabriquées par un artisan potier local. Il vous fera apprécier votre café différemment...

Cette recette ancestrale du Brûlot Charentais a été remise au goût du jour, après avoir été mise aux oubliettes pendant des décennies.

Il plaira énormément lors de vos soirées et égayera vos fins de repas.



La distillation

Procédé charentais



La distillation est dite « à repasse » dans un alambic en cuivre. Elle s'effectue en deux « chauffe » successives.

L'alambic se compose de quatre parties essentielles :

- Chaudière (chauffée à feu nu)
- Chapiteau + col de cygne (forme en oignon)
- Réchauffe vin (Préchauffe le vin destiné à la deuxième chauffe)
- Serpentin réfrigérant (« pipe »)

- Le vin blanc récolté est introduit dans la chaudière (ou cucurbite).
- Vin porté à ébullition.
- Les vapeurs d'alcool se dégagent.
- Accumulation de celles-ci dans le chapiteau.
- Les plus volatiles s'engagent les premières dans le col de cygne.
- Les vapeurs d'alcool arrivent dans le serpentin.
- Au contact de l'eau froide, elles se condensent pour s'écouler sous forme de « brouillis ».
- Ce liquide légèrement trouble (titrant de 28 à 32% vol.) est versé dans la chaudière pour une seconde distillation.

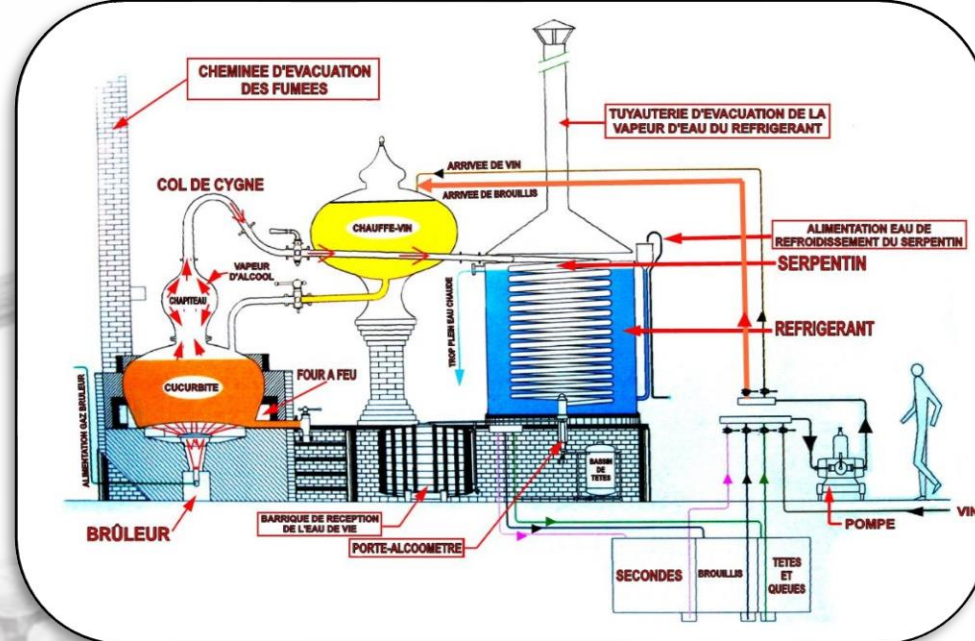
C'est la « bonne chauffe ».

- Pour cette seconde chauffe, la capacité de la chaudière ne doit pas excéder 30 hectolitres et le volume de la charge est limité à 25 hectolitres (avec une tolérance de 5%).
- Lors de la seconde distillation, les premiers litres obtenus sont appelés les « têtes » (elles titrent entre 82 et 78% vol. environ). Les « têtes » ne représentent que 1 à 2% du volume.

Cette opération délicate est appelée « la coupe ».

- La teneur en alcool diminue progressivement.
- Après les têtes, coule le « cœur » : eau-de-vie claire et limpide qui deviendra Cognac.
- Viennent ensuite les « secondes » qui seront recyclées lors d'une prochaine chauffe, puis les « queues »...
- Le distillateur recueille les « secondes » (quand l'alcoomètre indique 60 % vol.) et enfin les « queues » de fin de distillation.
- « Têtes » et « secondes » sont redistillées avec le vin ou avec le « brouillis ».

Le cœur de bonne chauffe, placé en fût de chêne, pourra commencer son vieillissement



*Le cycle de distillation dure 24 heures environ.
La réussite de celui-ci demande beaucoup
d'attention, une
surveillance constante et une grande pratique
de la part du distillateur.*

*Il peut également, en intervenant
sur les techniques de distillation (recyclage des
« secondes » dans les vins ou les « brouillis »,
courbes de température...), conférer au Cognac
des éléments de sa personnalité.*





SARL Lablanche

12 route de chez Audouin
17800 Chadenac
FRANCE



Florent PEYRESAUBES

Représentant commercial

06 92 64 50 10

florentpey@gmail.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

