

SEGONZAC. Les viticulteurs Patrick et Maria Brillet ouvrent les portes de leur distillerie demain avec un programme riche en saveurs et parfums, pour une rencontre cognac-chocolat-café pas si exotique que ça

Le cognac marié au chocolat

Patrick et Maria Brillet, fidèles à l'opération Bonnes Chauffées, ne manquent pas d'idées pour mettre le cognac en valeur. Après la journée bien charentaise cognac et cagouilles, qui avait connu un joli succès en 2005, les viticulteurs du Domaine du Breuil ont décidé, cette année, de marier les saveurs et arômes du cognac à ceux du chocolat et du café aux origines très exotiques, et pourtant très proches du cognac par leur complexité.

Maria a puisé l'inspiration dans les souvenirs de son enfance espagnole

« Pour ces produits, il existe des terroirs bien définis, aussi spécifiques que ceux du cognac, et les essences des parfums et arômes qui en émanent sont souvent les mêmes que ceux du cognac », explique Maria Brillet. Elle cite les parfums de fleurs (iris, jasmin, pivoine) de fruits (pomme, agrumes) et aussi les épices, de même les parfums



Patrick Brillet, ancien étudiant en psychologie ajoute à son savoir-faire reconnu en matière de cognac, une rare aptitude au faire savoir

PHOTO GÉRARD GUIDIER

empyreumatiques (cuir, truffe, grillé, etc.) que l'on retrouve dans les cognacs d'âge respectable.

Pour le chocolat plus particulièrement, Maria a puisé l'inspiration dans les souvenirs de son

enfance espagnole et les riches effluves des tasses de chocolat chaud, au cœur des froids après midi d'hiver. C'est cette même origine ibérique qui a donné à cette viticultrice passionnée une

bonne connaissance des différentes variétés de chocolat, dont l'excellent Oxaca, appellation mexicaine.

Côté café, son savoir s'est nourri de ses nombreuses péré-

grinations commerciales. Au chapitre cognac, Patrick Brillet est de ceux qui ajoutent à un savoir-faire reconnu (nombreuses distinctions et médailles aux concours nationaux et internationaux pour son XO) une belle aptitude au faire savoir. Talent pas forcément répandu chez la majorité des bouilleurs de cru.

Ancien étudiant en psychologie, Patrick a une façon aussi pédagogique qu'imaginée de parler de ses cognacs. Il est intarissable sur les saveurs et parfums de ses eaux-de-vie de Grande Champagne et possède une batterie d'anecdotes surprenantes sur l'élaboration de son produit, comme d'ailleurs sur celles du pineau et du vin. Le succès de son vin rouge bio « Le plantier de Chipre » est de fait facilement explicable.

Bref, un petit passage au domaine du Breuil, ce jeudi 27 (de 11 h à 18 h) dans la chaleur de la distillerie, s'impose, si l'on appartient à la famille des amateurs de produits gastronomiques de grande qualité. Sans compter que l'accueil réservé par Patrick et Maria est toujours à la hauteur des dégustations proposées généreusement.