



## SOMMAIRE

**P2.** William Téchoueyres revient sur le bel été de la Co(o)rniche, sa brasserie à l'ombre de la dune du Pyla.

**P3.** La Repetto, la ballerine mythique de Brigitte Bardot, fabriquée à Saint-Médard-d'Excideuil, un village de Dordogne, a ouvert une boutique à Bordeaux.

Les calmes paysages de Grande Champagne recèlent le savoir-faire ancestral qui donne vie au Cognac dont les riches arômes doivent aussi aux tonneaux dans lesquels il mûrit lentement

# Le cognac de la vigne au verre

Un parcours œnotouristique très complet permet de mieux comprendre l'alchimie du cognac

**D**evant l'avalanche d'interrogations que provoque le cognac, Maria et Patrick Brillet, du domaine Breuil, ont créé un parcours œnotouristique le plus complet possible pour éclairer leurs visiteurs. Le cognac résulte d'une alchimie très complexe entre le sol, la vigne, la vinification, la distillation et le vieillissement en barriques. Ils ont conçu une visite qui explique les trois axes essentiels du cognac : une vigne, une propriété, une tonnellerie.

## Les subtilités de goût

Au cœur de la Grande Champagne, la table d'orientation de Fontbelle, sur la D 18, permet de contempler le beau vignoble planté à flanc des coteaux calcaires et les 57 hectares de la propriété, tous cultivés en agriculture biologique. Pionniers, les époux Brillet parlent avec passion de cette aventure qu'ils mènent depuis 1998. À la propriété, Maria et Patrick entraînent leurs hôtes dans les chais après être pas-

sés par les lieux de réception des vendanges et par le cuvier. Dans l'une des grandes pièces, l'alambic rutil de tous ses cuivres. Le nez dans différents flacons, les visiteurs testent leur odorat, découvrent des âges différents, des subtilités de goût. Dans le chai noirci, Maria raconte l'écosystème fragile qui permet le lent vieillissement du liquide, entre le bois, les cham-

pignons, la pierre qui respire, l'humidité du sol en terre et les araignées qui dévorent les parasites du bois. Les Brillet donnent aussi accès à la tonnellerie Sansaud. Une façon unique de découvrir l'importance du fût auprès des ouvriers qui parlent avec émotion de leur artisanat dédié au plaisir du cognac.

**Hélène Lagardère**

## CARNET PRATIQUE

**Domaine Breuil :** Patrick et Maria Brillet, lieu dit Collet, 16130 Segonzac. 05 45 83 41 79. [www.domaine-breuil-segonzac.fr](http://www.domaine-breuil-segonzac.fr). Visite de 4 à 5 heures sur réservation, 15 euros. Vins biologiques rouges, rosés et blancs, cognac,

pineau blanc, jus de raisin.

Gîte rural pour 8 personnes, jardin clôturé, piscine. Accès : à 3 km de Segonzac, route de Châteauneuf. Parcours fléché.



**Charente tourisme :**  
05 45 69 79 09.

[www.lacharente.com](http://www.lacharente.com)  
Les étapes du cognac, cinq itinéraires thématiques sur [www.cognac.etapes.com](http://www.cognac.etapes.com)  
Musée des Arts du cognac, Les Remparts, place de la Salle-Verte, 16100 Cognac. 05 45 36 21 10 [www.musees-cognac.fr](http://www.musees-cognac.fr)