



La revanche d'un fils au nom du père. Un pied de nez à cette crise qui toucha si durement les vigneronnes de l'appellation cognac de 1990 à 2010. Un temps où le cognac ne se vendait plus. Un temps où mon père ne savait pas si il allait pouvoir continuer à vivre de la vigne. Beauté paradoxale: Invendus à l'époque, les millésimes issus de cette funeste crise sont devenus aujourd'hui, près de 30 ans après, la quintessence de notre paradis et font la gloire de mon père.

CÉPAGE 100% ugni blanc, porte-greffe ruggeri 140
 TERRE, AIR, FEU, EAU CRU appellation d'origine contrôlée cognac premiers bois
 TERROIR cénomanien moyen, calcaire à ichthyosarcolite
 VINIFICATION levures indigènes
 STABILISATION non stabilisé, sans sulfites
 DISTILLATION à feu nu, sur lies, alambic 20hl de 1973
 VIEILLISSEMENT fût de 350L, quercus robur, limousin
 SOUTIRAGE par gravité, à la nouvelle lune
 RÉDUCTION à l'eau de source
 MISE EN BOUTEILLE à la main, sans filtration, ni additifs

«Father's glory» is the quintessence of our cellars. The revenge of a son in the name of his father. A thumbs up to the crisis that hit winegrowers of the cognac appellation so hard from 1990 to 2010. A time when cognac was not selling anymore. A time when my father didn't know whether surviving as a winegrower was even possible at all. Paradoxical beauty: this vintage cognacs dating back to such a time of crisis, unsold then, has become, 30 years later, my father's glory.

GRAPE VARIETIES 100% ugni blanc, ruggeri rootstock 140
 EARTH, AIR, FIRE, WATER appellation d'origine contrôlée cognac premiers bois
 TERROIR Middle Cenomanian, limestone with ichthyosarcolite
 VINIFICATION indigenous yeasts
 STABILISATION unstabilised, no sulphites
 DISTILLATION over open fire, on lees, 20hl still from 1973
 AGEING 350L cask, quercus robur, limousin gravity-fed at new moon
 REDUCTION with spring water
 BOTTLED by hand, without filtration or additives