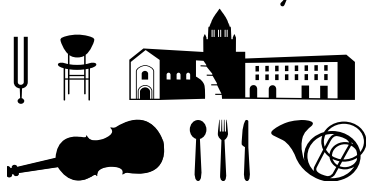


MécénAbbaye



Octuor,

le cognac des 50 ans du Festival de Saintes

2021 est l'année des 50 ans du Festival de Saintes. Une date qui marque l'ancrage territorial du Festival et sa quête sans cesse renouvelée d'excellence.

Un parallèle naturel s'est fait avec le cognac, spiritueux unique et patrimoine régional.

Huit producteurs indépendants et familiaux, illustrant la diversité des crus de cognac et passionnés de musique, ont décidé de s'unir pour soutenir la célébration du 50^e anniversaire.

Chacun a puisé dans sa réserve familiale pour offrir quelques litres de précieuses eaux-de-vie. Ensemble, ces producteurs, selon un mode collaboratif inédit, ont partagé leur savoir-faire pour créer un cognac unique baptisé *Octuor*. La vente de ce cognac d'exception, en édition ultra-limitée de 120 bouteilles, se fera au profit exclusif du Festival de Saintes.

Récit de cette expérience inédite.



CONTACTS PRESSE :

Marjorie Jalladot

05 46 97 48 36

jalladot@abbayeauxdames.org

Laure Mathoulin

05 46 97 48 45

mathoulin@abbayeauxdames.org



Huit producteurs indépendants de cognac

Les producteurs de cognac engagés dans la création d'*Octuor* pour soutenir le Festival de Saintes sont :

- Cognac Bache Gabrielsen / *Hervé Bache-Gabrielsen*
- Famille Estève / *Jacques Estève*
- Cognac Fanny Fougerat / *Fanny Fougerat*
- Cognac Jean Fillioux / *Pascal Fillioux*
- Cognac Groperrin / *Guilhem Groperrin*
- Distillerie Merlet et Fils / *Gilles Merlet*
- Cognac Ragnaud Sabourin / *Annie Ragnaud Sabourin*
- Cognac Vallein Tercinier / *Catherine Tercinier*



Festival de Saintes, producteurs de cognacs, des valeurs communes

Cognac et musique, de saveurs parallèles

Il y a une grande similitude entre l'assemblage des eaux-de-vie et la musique comme le souligne

Pascal Fillioux. « Il y a une base, le ou les crus; du rythme, l'âge; et des agréments, les arpèges. L'assemblage est une composition, une symphonie ».

L'Abbaye aux Dames perpétue son rayonnement millénaire, portée par la musique et la recherche d'excellence avec le Festival de Saintes notamment. Le cognac rayonne dans le monde entier, fort de savoir-faire ancestraux, hérités et enrichis de génération en génération.

Le goût de l'excellence et de la transmission, l'attachement indéfectible à un terroir et à sa vitalité, la passion de ce que l'on fait, sont à la genèse de la création du cognac du jubilé.

C'est autour de ces valeurs communes que les équipes de l'abbaye et huit producteurs de cognacs se sont retrouvés.

Octuor, un cognac d'exception et de passion

L'octuor est un ensemble de huit musiciens. Ce sont ici huit créateurs de cognac qui ont réalisé un assemblage unique avec des eaux-de-vie précieuses de leurs réserves familiales. Unique par son élaboration collective et rare par son édition à 120 bouteilles numérotées, *Octuor* est un cognac d'exception, fruit de générosité et de passion.

La musique nous fait vivre et nous unit

« Offrir ces flacons d'eau-de-vie, c'est rendre au festival un peu de la joie et du plaisir que m'a apporté la découverte de la musique ». Gilles Merlet.



Les eaux-de-vie d'Octuor

Les eaux-de-vie sélectionnées sont issues de tous les crus de l'appellation cognac. Elles ont environ une cinquantaine d'années à l'instar du Festival de Saintes.

Jean Fillioux a offert une eau-de-vie Grande Champagne (mono cru) du début des années 1970.

Cette eau-de-vie riche, puissante, sur des arômes de fruits secs et confits, cuir, chocolat, tabac blond, arômes toastés, réglisse et épices miellées possède une très belle longueur en bouche.

Fanny Fougerat livre un vieux Fins Bois.

Au nez : poire pochée, vanille, ananas rôti, noix muscade, cire.

En bouche : mélange d'agrumes confits, de cire, note résine et saline; amplitude et retenue.

Gilles Merlet a puisé dans la réserve familiale un assemblage de deux eaux-de-vie : l'une de cru Fins Bois issu de la récolte 1948, année de naissance de Gilles Merlet, l'autre du cru des Borderies de la récolte 1978 année de naissance de Pierre Merlet actuel Maître de chai de la société.

Le nez est délicat avec des senteurs boisées légèrement épicées qui donnent du relief au rancio

La bouche a une attaque un peu rude qui s'adoucit avec les saveurs d'amandes grillées, de noix et de pain d'épices qu'accompagne une légère amertume qui s'estompe en final.

Jacques Estève a offert un cognac issu de la réserve de la famille. C'est un assemblage de 2 eaux-de-vie de Petite Champagne produite sur son domaine de Celle. L'une provient de sa récolte 1968 dans le cru de Petite Champagne, l'autre de sa récolte 1970 du même cru.

Le nez est riche et intense, mêlant rancio, fruits secs et iris. La bouche est ample, voluptueuse avec des tanins bien fondus côtoyant praline, réglisse.

Hervé Bache Gabrielsen propose quant à lui une petite champagne, récolte de 1971, bouilleur de cru.

Dans un nez floral, très peu marqué par le bois, s'expriment les notes de rose et de pêche. En bouche une belle rondeur avec la chaleur du cuir et la douceur du miel. Notes finales avec du poivre blanc et fraîcheur du cèdre.

Catherine Tercinier apporte un très vieux cognac multi-crus, assemblage dont le plus jeune a 40 ans et le plus vieux est de 1922.

Le premier nez nous accueille chaleureusement et donne une idée de la complexité de ce cognac.

Des fruits tropicaux tels que la papaye et l'ananas, avec une touche de rancio, apparaissent. Le second nez apporte des notes de jasmin, de gingembre et de vanille. En bouche : doux et sucré au départ, avec des saveurs de pêche séchée, de caramel doux et de rancio. Ensuite, les notes tropicales du nez apparaissent avec le gingembre. La finale est douce et pleine de plaisir.

Annie Ragnaud Sabourin a offert un cognac tiré de la réserve spéciale provenant du Domaine familial de la Voute commune d'Ambleville au cœur de la Grande Champagne. Il est constitué d'un assemblage de vieilles eaux-de-vie de 30 à 60 ans d'âge.

Le nez est somptueux, riche d'un bouquet d'arômes de fruits secs, de fruits confits, d'épices douces, de sous-bois en automne. Le fameux rancio charentais supporte harmonieusement l'ensemble.

La bouche est ample, ronde et souple avec beaucoup de complexité. Les abricots séchés se mélangent au miel, au chêne brûlé, à la réglisse avec une douce amertume. Très belle et longue finale.

Guilhem Groperrin apporte un cognac très ancien qui provient d'un viticulteur du bourg d'Angeac-Champagne, situé au cœur de la Grande Champagne. Robe très ambrée.

Nez de vieille Grande Champagne, toujours vive pour son âge, fragrance délicate de tubercules et de fleurs blanches, puissante, aux notes exotiques. Ces notes élégantes sont complétées par des notes de fleurs séchées, avec un rancio bien présent mais assagi par les années.

En bouche, résines de bois durs, chocolat amer, poivre vert, vieux livres, puis les épices encore, et le rancio, vieille Chartreuse jaune. La finale est longue, marquée par un rancio en dentelles, accompagnée de notes d'oranges séchées et de réglisse, miel coulant. À la fois délicate et puissante, une très belle eau-de-vie.

L'élaboration de l'assemblage

Les huit producteurs se sont rencontrés à plusieurs reprises tout au long de l'année pour élaborer l'assemblage d'*Octuor*.

En juillet, dans le cadre du Festival de Saintes, les producteurs associés à l'expérience, ont présenté ce travail d'assemblage.

Octuor se caractérise par un nez fin, élégant et très riche. Il affiche fièrement sa maturité. Les senteurs fruitées, épicées, vanillées mettent en exergue le « rancio charentais » qui les enveloppe délicatement. C'est le signe d'un long vieillissement en fûts de chêne.

En bouche, l'attaque est franche, harmonieuse, charnue, laissant se former un arc en ciel de saveurs où se mêlent, entre autres, abricots et amandes séchés, pruneau, réglisse, miel. Les tanins du bois bien fondus apportent une très légère amertume qui s'estompe vite dans la longue et belle finale.



Comment acquérir *Octuor*?

Octuor sera disponible dans le courant du dernier trimestre 2021.

120 bouteilles seront proposées à la vente au prix de 500 euros le flacon de 70 cl.

Les recettes sont destinées au profit exclusif du Festival de Saintes.

Les ventes seront rendues possibles sur le site internet de l'Abbaye aux Dames à partir du 21 juillet 2021.

Une grande soirée caritative et musicale

Le 16 décembre 2021, l'Abbaye aux Dames organisera une grande soirée caritative et musicale en présence des producteurs. C'est au cours de cette manifestation que seront remis les flacons à leurs propriétaires. Les personnes qui ne pourraient être présentes se verraient adresser préalablement leur bouteille d'*Octuor*.



Les producteurs de cognac engagés dans la création d'*Octuor* pour soutenir le Festival de Saintes



Hervé Bache-Gabrielsen pour la Maison Bache Gabrielsen à Cognac

Fondée en 1905 par le norvégien Thomas Bache-Gabrielsen, la Maison Bache-Gabrielsen a été transmise de père en fils jusqu'à Hervé Bache-Gabrielsen, la quatrième génération, qui la dirige depuis 2009. Son héritage biculturel, entre racines scandinaves et traditions du Cognac, a contribué à dessiner les valeurs de la Maison. Depuis plus de 110 ans, la Maison familiale s'inscrit dans une démarche d'audace et de créativité, tant sur la typicité de ses cognacs que sur le design de ses flacons. Garante d'une qualité et d'un savoir-faire artisanal, elle s'adresse à un public de connaisseurs et de palais curieux en quête de goûts plus variés.

www.bache-gabrielsen.com



Jacques Estève pour le cognac Famille Estève à Celles

Depuis le 18 mai 1800, avec la famille Estève et ses aïeux, huit générations de passionnés se sont succédées à la tête du domaine situé en Petite Champagne. Chaque génération s'est révélée essentielle car elle a procédé d'une passion et d'exigences communes. Aujourd'hui, cette maison, qui recèle encore des eaux-de-vie préphylloxériques, perpétue des savoir-faire artisanaux ancestraux.

www.cognac-esteve.fr

Pascal Fillioux pour le cognac Jean Fillioux à Juillac-le-Coq

Jean Fillioux fait partie des petites maisons familiales qui défendent avec succès, leur niche haut de gamme avec des cognacs authentiques, élaborés dans une tradition séculaire. La Maison offre aux amateurs, avec patience et amour, de vieilles et très vieilles eaux-de-vie.

C'est au cœur des terres de Grande Champagne que s'étend le Domaine de La Pouyade à Juillac-le-Coq, dont l'actuel propriétaire Pascal J. Fillioux représente la quatrième génération. Ce domaine de 25 hectares produit des eaux-de-vie d'une rare finesse et d'une somptueuse élégance, les plus équilibrées de l'appellation « Premier Cru de Cognac ». Christophe, le fils de Pascal Fillioux, cinquième génération, a repris les rênes de l'entreprise en 2016.

www.cognac-jeanfillioux.com



Fanny Fougerat pour le cognac Fanny Fougerat à Burie

Issue de 4 générations de vigneron-distillateurs, Fanny Fougerat a repris l'exploitation familiale de 30 hectares située dans les crus Borderies et Fins Bois de l'appellation Cognac. Elle a créé sa gamme de cognac en 2013 pour valoriser la production familiale.

Elle développe le concept de cognac d'auteur avec ses savoir-faire et la typicité de ses alcools. De la vigne à la distillation puis lors de l'élevage, Fanny Fougerat recherche la fraîcheur, la finesse, la précision. Ses cognacs sont épurés, ils sont travaillés sans artifices.

www.cognac-fannyfougerat.fr





Guilhem Groperrin pour le Cognac Groperrin à Saintes

La maison est l'une des dernières maisons indépendantes de la région. Inscrite dans la tradition des négociants éleveurs du XVIIIe siècle, la Maison Groperrin sélectionne et élève, souvent pendant de longues années, des fûts de Cognac provenant de tous les crus de l'appellation et les met en bouteilles dans le respect de leurs origines. Précurseur dans le domaine des cognacs millésimés et des bruts de fûts depuis 1992, la Maison possède un stock de cognacs rares et anciens. Ses mises en bouteilles, confidentielles, sont très recherchées par les amateurs et les collectionneurs du monde entier.

www.cognac-groperrin.com



Gilles Merlet pour la Distillerie Merlet et Fils à Saint-Sauvant

La famille Merlet élabore depuis 1850 des cognacs pour les maisons de négoce. Dans les années 70, Gilles Merlet avait débuté la diversification des activités de la distillerie avec la culture du cassis et la commercialisation de liqueurs de fruits.

Cinq générations plus tard avec 160 ans d'expérience en tant que distillateurs, Gilles Merlet et ses fils Pierre et Luc, ont choisi de produire leurs cognacs sous la marque Merlet.

La famille possède son propre vignoble dans les crus Fins Bois et Borderies, sa propre distillerie. Elle contrôle ainsi l'approvisionnement, la distillation, le vieillissement, l'assemblage et la mise en bouteille.

www.distillerie-merlet.com

Annie Ragnaud Sabourin pour le cognac Ragnaud Sabourin à Ambleville

Les cognacs Ragnaud Sabourin sont issus de la propriété familiale située en Grande Champagne. Elle a été marquée par la personnalité de Gaston Briand (1800 -1957) un des pionniers de la « mise au domaine ». Personnage incontournable du monde du cognac, il a été l'un des membres fondateurs du Bureau National du cognac et de l'I.N.A.O. Son gendre, Marcel Ragnaud, développa l'entreprise familiale et la commercialisation des cognacs produits à la propriété.

Actuellement l'entreprise familiale est gérée par sa petite fille Annie Ragnaud Sabourin et son arrière-petit-fils Olivier Sabourin.

La gamme des cognacs se décline en 8 qualités représentant trois générations : d'un V.S. à des héritages hors d'âge, en passant par des qualités reconnues comme « Fonvieille ». La gamme est complétée par 4 millésimes.

www.cognacragnaudsabourin.fr



Catherine Tercinier pour le cognac Vallein Tercinier à Chermignac

1791 Louis Jules Vallein achète la propriété du Domaine des Forges à Chermignac située dans l'aire Fins Bois et Bons Bois.

En 1850, Georges fonde l'entreprise G. Vallein. Depuis, 5 générations lui succèdent enrichies d'une alliance avec la famille Tercinier.

L'activité diversifiée se développe entre élevage, négoce et fabrication de cognacs, Pineau des Charentes, liqueurs et autres vins et spiritueux. L'histoire de la famille repose sur le goût de l'entreprise et de la transmission autour de valeurs cardinales: le respect humain et le respect du produit.

www.cognac-tercinier.com





CONTACTS
ABBAYE AUX DAMES,
la cité musicale

Marjorie Jalladot, secrétaire générale

05 46 97 48 36 / jalladot@abbayeauxdames.org

Laure Mathoulin, responsable développement

05 46 97 48 45 / mathoulin@abbayeauxdames.org

11 place de l'Abbaye CS 30 125 17104 Saintes Cedex

Conception graphique : Léa Parvéry-Bourasseau
Crédits photographiques :

Page 1 Michel Garnier. Page 2 Stéphane Charbeau, N141,
pour Cognac Groperrin. Page 3 Laure Mathoulin -
Abbaye aux Dames. Page 4 Juliette Le Brun - Abbaye
aux Dames. Page 6 xx. Page 7 Sébastien Laval. Page 8
xx. Page 9 xx. Page 10 Stéphane Charbeau.