

Les Crayères, L'Hôtel de Paris,  
Les Prés d'Eugénie...

**DIX CAVES DE PRESTIGE  
OUVRENT LEURS PORTES**

# CROZES-HERMITAGE & SAINT-JOSEPH

114 vins d'auteur  
à partir de 11 euros

**ANC TEST**  
quel est le  
meilleur verre  
universel ?

**ROUGES  
D'AUTRICHE**  
La jeune  
génération  
bouscule  
les codes

**LANGUEDOC**  
naissance  
une nouvelle  
appellation

**KAJ  
NON ET  
SZNOKO**  
ours plus  
aux  
cons



L'AVIS DU JURISTE

## Ce qui change ce 1<sup>er</sup> avril pour les cognacs "XO"

Le cognac étant traditionnellement un produit d'assemblage d'eaux-de-vie de différentes années, la pratique des millésimes y est encore peu développée. À la place, on trouve sur les étiquettes des indications de vieillissement.

À chaque mention de vieillissement, correspond l'âge de l'eau-de-vie la plus jeune qui entre dans l'assemblage.

Ainsi les indications \*\*\* ou VS signifient que l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage doit avoir au moins 2 ans, la mention VSOP que la plus jeune a au moins 4 ans, et avec la mention XO, au moins 6 ans.

Or pour cette dernière mention, la plus qualitative aux yeux des consommateurs, une modification va intervenir à partir du 1<sup>er</sup> avril 2018. Désormais, l'eau-de-vie la plus jeune dans l'assemblage d'un XO devra avoir au moins dix années.

Dans les faits cette réforme ne fait qu'entériner une pratique existante, car les négociants utilisent souvent pour la réalisation de leurs assemblages, des eaux-de-vie plus vieilles que le minimum requis et certaines, indiquant le terme XO sur leur packaging, peuvent ainsi avoir vieilli pendant plusieurs dizaines d'années.

L'interprofession du cognac (BNIC) confirme : « Cette mesure met davantage en phase la réglementation et la réalité du marché et positionne les XO de manière encore plus qualitative ».

En effet, il convient d'effectuer un rappel important pour tout consommateur : cette réglementation, établie par le BNIC, ne concerne que le cognac et pas les autres alcools susceptibles d'utiliser les mêmes symboles de vieillissement sur leurs étiquettes, tels le brandy, l'armagnac ou le calvados.

**Jean-Baptiste Thial de Bordenave**  
Directeur du département LexWine  
au cabinet Inlex IP Expertise

VINS ET VINTAGE

## La "604 Burtin" roule encore



Fabien Henry, directeur de Besserat de Bellefon, fait encore vrombir la Peugeot 604 V6 pour les VIP.

L'emblématique Peugeot du patron de Besserat de Bellefon, Gaston Burtin, disparu en 1995, sert aujourd'hui à véhiculer les VIP.

**D**ans son bureau rien n'a changé. Son emplacement de parking dans la cour est toujours indiqué par une plaque à son nom. Et sa Peugeot 604 V6 de 1979

dort toujours dans le garage. Pourtant, Gaston Burtin n'est plus depuis 1995. Patron iconique des années 60 et 70, il avait fait la fortune de sa maison Marne et Champagne à Épernay en accompagnant l'essor des hypermarchés à qui il fournissait annuellement 10 millions de bouteilles de champagne sous des marques de distributeurs : Veuve Émile pour Auchan, Delacoste pour E.Leclerc, Veuve Pasquier pour Carrefour...

Ses héritiers se lancèrent dans une frénésie de rachats, Besserat de Bellefon puis Lanson, et finirent par mettre la belle entreprise du vieux tonton sur la paille. Le tout fut alors repris en

2006 par le groupe BCC de Bruno Paillard et Philippe Baijot qui y a établi le siège de Besserat de Bellefon réputé pour la finesse de ses bulles. Et son directeur, Fabien Henry se sert encore de la 604 qui a été restaurée pour les réceptions. « On transporte les clients VIP, surpris



par l'état de cette auto qui n'a que 41 400 km au compteur en 39 ans. Et quand on leur dit que c'était la même que la voiture présidentielle de Giscard, les Américains interrogent perplexes : What, Giscard ? »

Outre le passé avec la "604 Burtin", ce biologiste de formation se préoccupe aussi de préserver l'avenir de la Champagne en préconisant la culture bio. « Il faut remettre de la vie dans les sols qui s'épuisent avec l'usage intensif des herbicides et des fertilisants. C'est une question de survie de notre terroir ! »

**Philippe Genet (vinsetvintage.fr)**