



La Maison Frapin fête le centenaire du Cognac Château Fontpinot XO

mardi 11 avril 2023, par [lpe](#)

Au début du XIXe siècle, l'aïeul Pierre Frapin s'installe au Château Fontpinot. C'est là qu'il crée, il y a 100 ans, le cognac XO Château Fontpinot. Progressivement surélevée puis agrémentée de trois tours, l'élégante gentilhommière pointe ses flèches sur les coteaux idéalement situés de la Grande Champagne, Premier Cru du cognac. La demeure accueille aujourd'hui les visiteurs et hôtes de marque autour d'une table gastronomique.

Pour célébrer le centenaire, Cognac Frapin édite un habillage anniversaire en série limitée. Inspirée de l'originale, l'étiquette remet au goût du jour les symboles de propriété et les couleurs prisées au temps des Années Folles. La bouteille est présentée dans un coffret de bois brut inspiré des caisses garnies de paille qui étaient utilisées à l'époque.

A Cognac, l'appellation château se distingue par sa rareté. Pour s'en prévaloir, il faut que l'ensemble des opérations conduisant de la vigne à la mise en bouteille soient réalisées sur le domaine. **En Grande Champagne, Cognac Frapin est la seule maison à disposer d'un tel patrimoine : un vignoble de 240 hectares d'un seul tenant, 100% Premier Cru, autour d'un château du 18e siècle et de ses dépendances.** Vendanges, vinification, distillation, vieillissement et conditionnement sont maîtrisés sur la propriété. Ainsi, depuis 1923, l'assemblage de très vieilles réserves du Château renouvelle un cognac exceptionnel.

Unanimement célébré, le cognac XO Château Fontpinot collectionne les récompenses internationales :

- Cognac Masters - Cognac de l'année 2022 (UK).
- International Spirits Challenge - Médaille d'or 2021 (UK).
- ISW - Cognac de l'année 2021 (DE).
- IWSC - Médaille d'or - 98/100 2020 (UK).
- Ultimate Spirits Challenge - 95/100 2019 (US).
- Cognac Masters - Meilleur XO 2019 (UK).
- San Francisco World Spirits Competition - Médaille d'or 2019.
- International Spirits Challenge - Meilleur XO 2018 (UK).

A Fontpinot, le temps s'est alangui sous les charpentes, épousant l'ondulation des fûts en rimes bien alignées sur les parquets gauchis. L'été, une chaleur odorante imprègne les greniers : parfums charnus de fruits et de bois, senteurs épicées de fleurs séchées. Un monde olfactif typique des chais secs où, sous l'effet d'une intense évaporation, les arômes du cognac se concentrent et s'affinent.

C'est ici, dans les greniers du Domaine, que vieillissent les eaux-de-vie qui donneront au cognac du Château Fontpinot son élégance, sa finesse et sa richesse aromatique.

Dégustation

Soyeuse et chaleureuse, la robe est cuivrée, allumée de reflets dorés. Une couleur profonde et sensuelle qui ouvre le bal de la dégustation.

Au nez, un bouquet subtil se déploie jusqu'à l'équilibre. Une évanescence note orale cède la place à une corbeille de fruits d'automne posée sur un bois blond, patiné.

En bouche, un bouquet complexe, d'une rare finesse, enchante le palais. Se déploient, gourmandes, des notes de fruits confits, d'abricot sec, d'amande et de noisette. Au fil de la dégustation, les arômes se fondent, intemporels et chaleureux, bientôt soutenus par la note fumée du "rancio", caractéristique des très vieux cognacs. Ultime générosité, signature de la maison, une exceptionnelle longueur en bouche prolonge le plaisir.

Astuce de dégustation : Ajouter une goutte d'eau au Château Fontpinot XO pour exhiler les arômes et adoucir la puissance du cognac.

Le Cognac Frapin - Château Fontpinot XO 100e Anniversaire (70 cl), est vendu chez tous les bons cavistes au prix public conseillé de 170€ TTC.