



www.coprova.com

tabacs **boutique**

Boutique est un supplément de la Revue des tabacs n° 647 de décembre 2016

18^e année

MARCHÉ

*L'offre en gros cigares
faits machine*

L'HISTOIRE D'UNE MARQUE

*Don Tomas, la
success-story de STG*

Bernard Gasq,
Tabac de l'Avenue, au
Perreux-sur-Marne (94)

Civettes du Val-de-Marne

Les spécialistes de la petite couronne

Les experts vous suggèrent...

Trois alliances alcools-cigares à recommander à vos clients.

LE CHOIX DE FABRICE SOMMIER (CHEF SOMMELIER AU GEORGES-BLANC)

Partagas Coronas Gordas Anejados et madère Malvasia 20 ans Barbeito

• **L'avis :** La première rencontre avec ce madère de 20 ans se fait par le regard. En laissant filtrer la lumière à travers le cristal de votre verre, il révèle sa couleur acajou. Ensuite, l'odorat. Le premier nez est d'une grande richesse, associant des arômes de fruits secs, de fruits confits et une touche iodée. Puis viennent les épices, ponctuées de senteurs de havane et de fraîches notes de torréfaction et de cire d'abeille.

Au moment de le découvrir au palais. La première gorgée vient imprégner toute la bouche et donne vie à de subtiles tonalités pâtissières : la douceur et le moelleux avec une magnifique et incroyable longueur...

Il faut prendre le temps, car le vin de Madère, comme le habanos, évolue de minute en minute et offre, à chaque fois, plus de richesse et de puissance.

La suavité, la puissance, la richesse aromatique sont les dénominateurs communs entre les deux produits qui expriment, chacun dans son style, son terroir, son caractère exceptionnel, la passion ainsi que la quête perpétuelle de l'excellence.

La collection Anejados est une belle réussite avec des habanos vieillies en boîte entre cinq et huit ans. À cru, ce coronas gordas offre des arômes d'épices douces, comme le poivre noir de Penja, une touche de cèdre et autres bois précieux. À la dégustation, il délivre des notes discrètes de miel, de fruits confits, de crème brûlée, de pâtisserie, de noisette. La puissance offre une sensation moelleuse et très délicate avec un plaisir s'intensifiant au fur et à mesure de la combustion régulière.

Comme le habanos, le madère bénéficie d'une appellation d'origine protégée : une œuvre collective d'hommes ancrés dans leurs terres et gardiens de secrets séculaires. La culture viticole façonne les paysages de cet archipel réunissant deux îles habitées, Madère et Porto Santo, et deux îlots, Desertas et Selvagens, possession portugaise depuis 1419. La technique du mutage – interruption de la fermentation par l'adjonction d'alcool – permettait à l'origine le transport maritime vers l'Europe et notamment le marché britannique. Créée en 1946, la jeune maison Barbeito en renouvelle le savoir-faire.

• **Le cigare :** Partagas Coronas Gordas Anejados. Prix : 14 euros TTC.

Distribution Coprova, tél. : 01 40 18 76 76.

• **Le vin :** madère Malvasia 20 ans Barbeito. Prix de vente conseillé : 151 euros TTC.

• **Distribution :** Vins du monde, tél. 01 58 56 38 30.



Fabrice Sommier, chef sommelier au Georges-Blanc à Vonnas (Ain), lauréat des concours Master of port et Habanos Sommelier.



Par Xavier Sireyjol