

# BarTales



ANNO XI | N. 5 | GENNAIO 2024

FOCUS ON  
SGUARDO  
AL FUTURO

BAR STORY  
BRANCA COINS

HOT SPIRIT  
TRILOGIA, OMAGGIO  
A MILANO

LIQUID STORY

# ARTIGIANI DEL TEMPO

# ARTIGIANI DEL TEMPO

Domaine De La Pouyade e la ricerca della qualità. Quando arte e filosofia convergono sull'eccellenza

DI VITTORIO BRAMBILLA

**L**a maggior parte delle maison di Cognac hanno una storia affascinante. Sono storie di uomini che hanno dedicato la vita al loro prodotto, persone speciali che nella vita sono

animate da una ossessiva ricerca della qualità.

La maison Jean Fillioux fa parte di quelle piccole aziende familiari che da decenni difendono con successo la loro





produzione di Cognac della Grande Champagne che si riconosce per le sue uniche proprietà: freschezza, complessità, eleganza, potenza, persistenza in bocca, aromi floreali e fruttati.

Nel cuore delle terre più belle e tipiche della regione, a Juillac Le Coq, si estende la Domaine De La Pouyade che dal 1894 appartiene alla famiglia Fillioux. Qui il Cognac non è solo un prodotto ma una filosofia di vita, un'arte dove tradizione e passione si fondono per rispondere alle aspettative di una clientela sempre più esigente.

La fondazione dell'azienda risale al 1880 e fu opera di Honoré Fillioux, già azionista di una distilleria vicino a Gémozac. Nel 1884 Honoré si sposò e la moglie portò in dote un vigneto e una distilleria ad Angeac-Champagne, a 3 km da

Juillac-le-Coq. Nei primi anni le acquaviti vennero commercializzate in botti e piccole damigiane con il nome "H.Fillioux". A Honoré Fillioux si deve anche il brevetto di un sistema per mantenere costante la temperatura nei refrigeranti di distillazione (regolatore di temperatura H. Fillioux).

Nel 1894 Honoré acquistò il Domaine de La Pouyade, attuale culla della maison. Sarebbe stato Jean Fillioux, figlio di Honoré, a sviluppare il marchio in Francia, Europa e Stati Uniti. Jean incrementò la superficie del vigneto e aumentò la scorta di spiriti affinché suo figlio Michel potesse, in seguito, commercializzare le prime vecchie annate (1893, 1906, 1910, ecc.). Grazie a ciò, Michel Fillioux e sua moglie svilupparono una clientela rinomata che riconosceva nel marchio Fillioux il meglio che la Grande Champagne







potesse offrire. Dal 1880 a oggi cinque generazioni di “nez” si sono succedute al Domaine de la Pouyade, attualmente guidato da Christophe Fillioux, figlio di

Pascal. Influenzato dai suoi stage negli Stati Uniti, nel famoso vigneto di “Beaulieu Vineyard” durante gli anni '70, Pascal Fillioux sperimentò l'uso frequente di bot-





**CANTINE**  
QUI SOPRA,  
CHRISTOPHE  
E PASCAL  
FILLIOUX.

ti nuove nell'invecchiamento. Discreto e coscienzioso, con sua moglie Monique ha elevato il marchio al livello che conosciamo oggi, firmando annate eccezionali.

Nel 2015, questo eccezionale patri-

monio è stato trasmesso a Christophe Fillioux da suo padre Pascal che, comunque, è sempre presente nelle attività. La prima sfida di Christophe è stata quella di ampliare la proprietà per continuare





ad aumentare lo stock di acquaviti. Nel 2025 ha previsto l'apertura di una nuova cantina e ha in progetto di creare un importante circuito turistico con delle strutture di accoglienza nella tenuta.

Christophe è molto attento anche alla

sostenibilità ambientale e molte cose sono già state fatte in questa direzione, l'ultima delle quali è il (re)impianto di un frutteto all'ingresso della tenuta nel 2021.

Partendo dalla cura della vigna, fino all'imbottigliamento, alla distillazione e





**MAISON**

LA FAMIGLIA  
FILLIOUX  
(CREDITO  
VINOPURO.COM)  
A SINISTRA,  
ALAMBICCHI  
CHARENTAISE  
FILLIOUX.



infine all'invecchiamento, la famiglia Fillioux supervisiona tutti gli stadi della produzione dei suoi Cognac. Il suo obiettivo è sempre la ricerca di una qualità eccelsa in vigna e in cantina.

Il Cognac Fillioux Reserve Familiale

parte dall'Ugni Blanc dal quale si ottiene il mosto poi distillato due volte in alambicco charentais. La prima cotta, il brouillis, avrà una gradazione alcolica intorno ai 28°-30°, mentre nella seconda, la bonne chauffe, il distillato arriva a raggiungere





**MAISON**  
LA TENUTA A  
DOMAIN LA  
POUYADE.

i 70,5°. Quindi un periodo di invecchiamento in botti di quercia francese, per il 90% provenienti da Limousin, selezionate dai maîtres de chais, Christophe e Pascal Fillioux. Questo tesoro liquido invecchia in botte almeno 50 anni per poi essere imbottigliato a 40°. Alla vista è ambra brillante. Al naso arrivano note di frutti secchi e canditi, cuoio, cioccolato, tabacco, aromi tostati, liquirizia e toffee, spezie mielate e pepate. Al palato esplose con ricchezza e complessità impossibili da dimenticare.

Un'altra importante realtà è la maison A.E. Dor creata nel 1858 da Amédée Edouard Dor. Anche quella della maison A.E. Dor Cognac è una storia costruita su passione e qualità.

Figlio maggiore di una famiglia benestante di Jarnac, Amédée Edouard era







**MAISON**  
LA TENUTA  
A. E. DOR  
(CREDIT  
COGNACEXPERT.  
COM)



ossessionato da un'idea: possedere il migliore Cognac in assoluto. Possiamo solo immaginare quanto debba essere stato difficile questo compito. Amédée-Edouard

Dor fu un vero innovatore, perché andò contro la tendenza del tempo che aveva come riferimento i Cognac delle case più grandi. Visitò tutti i produttori della





regione, compresi i più piccoli, molti dei quali oggi non esistono più o sono stati acquisiti dai grandi produttori.

Amédée-Edouard Dor può essere considerato un selezionatore del tempo. Man mano che il suo lavoro diventava sempre più conosciuto, aumentava la sua reputazione di esperto di Cognac e anche la possibilità di avere accesso a un numero sempre maggiore di acquaviti. Ciò includeva alcuni spiriti mai conosciuti o assaggiati prima. La sua missione divenne non solo invecchiare questi Cognac fino alla loro maturità ottimale, ma anche preservarli in modo tale che potessero essere apprezzati dalle generazioni future.

Oggi, molti di questi tesori giacciono ancora non aperti nella cantina di A. E.





Dor. Ciò significa che questa casa artigianale di Cognac possiede una delle più sorprendenti collezioni di acquaviti pre-fillossera esistenti al mondo. Queste venerabili acquaviti provenienti unicamente dalla Grande Champagne, sono conservate in damigiane sigillate con la ceralacca. Inoltre, la prestigiosa maison di Jarnac nota per i sontuosi Grande Champagne del XIX secolo conserva anche spiriti con gradazione inferiore ai 40° a causa della *part des anges*. Questa particolarità contribuisce all'unicità della maison A. E. Dor che nel 1951 fu l'unica ad avere l'autorizzazione alla commercializzazione di Cognac sotto i 40°, alcuni dei quali, tra i più





antichi, sono stati realizzati ancor prima della creazione della stessa Maison Dor.

Il più antico Cognac conservato nel paradiso di A.E. Dor è il Soleil d'Austerlitz del 1805 (31% vol.). Quindi a seguire alcuni dei più vecchi tra cui:

1811 - Roi de Rome	31 % vol.
1834 - Prince Albert	30 % vol.
1840 - Louis Philippe	34 % vol.
1858 - Napoléon III Empereur	37 % vol.
1875 - Prince Impérial	36 % vol.
1889 - Excellence	35 % vol.
1893 - Âge d'or ou «Sign of times»	30 % vol.

Oggi A.E. Dor produce e invecchia Cognac in botti di quercia del Limousin, per oltre 70 anni, senza nessun taglio o aggiunta. L'evaporazione naturale, la Part des Anges, influisce in modo importante sul grado alcolico, ma aiuta l'affinamento della quintessenza dei profumi più fini.

L'antica storia della Maison A. E. Dor e della sua arte del Cognac è preziosamente conservata in vecchi registri e antiche corrispondenze risalenti addirittura agli inizi del XIX secolo. Con i suoi eccezionali e prestigiosi Cognac millesimati dal 1805 al 1893, la A. E. Dor oggi possiede una delle linee più complete di Cognac di grande qualità. Con rigore, esperienza ed intuizione A. E. Dor realizza sottili assemblaggi per ottenere un Cognac di carattere, equilibrato ed elegante.

Oggi la casa è gestita da Pierre Antoine Rivière, succeduto a suo padre Jacques Rivière 15 anni fa, e continua la missione di creare una meravigliosa gamma di Cognac di alta qualità che si rivolga a un mercato più ampio e internazionale. In altre parole, vuole che i suoi deliziosi Cognac siano apprezzati dagli intenditori di tutto il mondo.

A. E. Dor Cognac Albane Grande Champagne (40°) è prodotto a Jarnac,



Cru Grande Champagne. Il vino base è ottenuto da uve Ugni Blanc, Folle Blanche e Colombard. Dopo la distillazione charentaise lo spirito riposa minimo 5 anni in botti di quercia francese di Limousin, con capacità che variano dai 300 ai 500 litri. Ambrato alla vista, questo distillato di vino emana intriganti note fruttate, al palato si presenta morbido, generoso e ben equilibrato. Le note fruttate percepite al momento dell'esame olfattivo si ritrovano durante l'assaggio insieme a una piacevole persistenza.

Le Maison Jean Fillioux e A. E. Dor sono uno scrigno di distillati unici e di rara qualità, distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.