



Cognac :
les accords
majeurs

LES GRANDS
PRINCIPES

LES RECETTES
EN ACCORD

Le saviez-vous ?

La géographie du Cognac, ses cépages et ses savoir-faire centenaires confèrent à l'Appellation d'Origine Contrôlée Cognac une personnalité appréciée du monde entier.

Produit élaboré exclusivement à partir de raisin blanc, le spiritueux gagne en finesse grâce à sa double distillation dans un alambic dit « charentais ». On y extrait le « cœur de chauffe ». C'est la substantifique moelle du Cognac. Vieillie en fût de chêne pendant deux ans minimum, elle permet de concentrer les arômes les plus délicats.

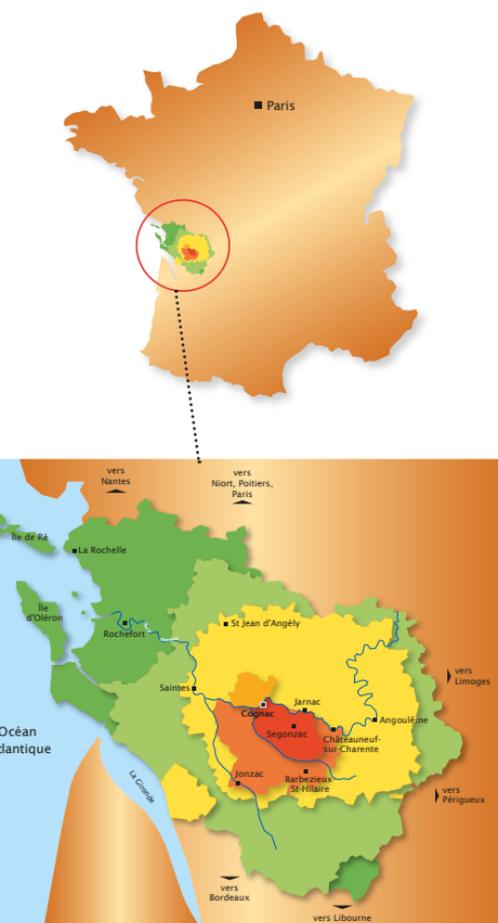
Le maître de chai détermine dès leur mise en fût les destinations finales des eaux-de-vie : VS, VSOP ou XO. Il compose de subtils assemblages d'eaux-de-vie d'âges et de crus différents, fruits d'une tradition ancestrale.

Exporté aujourd'hui à plus de 98 %, le Cognac se consomme dans le monde entier, soit pur, en accompagnement d'un repas, sur glace, allongé ou bien en cocktail. Ces derniers remportent un réel succès aux États-Unis et en Chine, premiers marchés du Cognac.

Retrouvez toutes les informations sur www.cognac.fr

www.facebook.com/Cognac.Officiel

twitter.com/cognac_fr



- Cognac Grande Champagne
- Cognac Petite Champagne
- Cognac Borderies
- Cognac Fins Bois
- Cognac Bons Bois
- Cognac Bois Ordinaires



© Philippe Fuzeau

Sommaire

- 05 Avant-propos
- 08 Accordez le Cognac
- 10 Faites vos gammes
- 13 Mets & Cognacs : accords conclus

ACCORDS MAJEURS

Cognac



VS FROZEN

Viandes & charcuteries

Canard laqué
Foie gras
Jambon de Bayonne

Poissons & coquillages

Caviar
Gamba
Langoustine

Fruits & légumes

Ananas
Litchi
Pomme
Carotte
Concombre
Shiitaké

Fromages

Emmenthal
Roquefort

Pâtisseries & Chocolats

Chocolat au lait
Crème brûlée
Ganache noire
Pancake
Tarte Tatin



VS

Viandes & charcuteries

Jambon de Bayonne

Poissons & coquillages

Hareng fumé
Langoustine
Saint-Jacques
Saumon

Fruits & légumes

Framboise
Pomme
Potiron
Carotte
Shiitaké

Fromages

Edam
Fromage blanc
(Brillat Savarin)
Roquefort

Pâtisseries & Chocolats

Chelsea Bun
Chocolat blanc
Crème brûlée
Ganache noire



VSOP

Viandes & charcuteries

Canard laqué
Foie Gras
Pigeon

Poissons & coquillages

Huître de Cancale

Fruits & légumes

Litchi

Fromages

Brie
Cheddar
Fromage Frais
(Brillat Savarin)
Roquefort

Pâtisseries & Chocolats

Ganache noire
Palet
Chocolat Noir
Tarte Tatin



XO

Viandes & charcuteries

Pâté en Croute
Pigeon

Poissons & coquillages

Caviar
Langoustine
Saint-Jacques

Fruits & légumes

Cerise
Framboise
Pomme
Potiron
Betterave rouge
Carotte
Shiitaké

Fromages

Fourme d'Ambert
Roquefort

Pâtisseries & Chocolats

Chocolat blanc
Tarte Tatin



Contrairement aux idées reçues, le Cognac ne sert pas qu'à flamber... À table, il se conjugue avec bonheur avec tous les plats, de l'entrée au dessert, pour un repas de choix.

Le Cognac envoûte les palais, il aiguise, valorise, défend, surprend, flatte, exalte, réveille et révèle autant qu'il caresse, enrobe et adoucit les saveurs. Un pouvoir que le Cognac doit à la richesse de sa palette aromatique.

Les accords Mets & Cognac ne vont plus avoir de secrets pour vous. Vous serez prêts à éblouir les papilles et pupilles de vos invités.

À table !



© BNIC / Andrew Thomas



Dégustez
le Cognac
autrement

Il est toujours agréable de déguster le Cognac sec et sans glace dans l'intimité d'un salon. Un tel nectar n'a cependant pas pour seule vocation d'être apprécié en digestif. Il a définitivement sa place à table. De l'entrée au dessert, il sait convoquer une riche palette de saveurs. A tel point que certains accords, appréciés dans le monde entier, sont en passe de devenir des classiques.

Chatouiller le nez d'abord, affoler les papilles ensuite.

Nous vous proposons par ce présent recueil de faire vôtres les nombreux accords qu'autorise le Cognac. Les associations que

nous vous livrons aujourd'hui, sont des plus audacieuses. Elles invitent le VS avec le hareng, le XO avec le pigeon, voire une rencontre pleine de panache comme celle de la Tatin avec le XO. Suivez les conseils de professionnels, mais aussi votre curiosité et votre sensibilité, qui sont vos plus précieuses alliées. Ces clés vous permettront, à chaque instant de vos repas, d'étonner.

Il est temps d'explorer cette gamme d'émotions avec vos invités.



Accordez
le Cognac

Les principes

Le Cognac a besoin de mets avec du relief et de caractère pour s'associer. L'affinité entre les arômes permet ainsi à la magie de l'accord de naître.

Pour un accord réussi, la texture et les saveurs doivent se montrer complices. L'alcool permet aux saveurs ressenties en bouche de s'exprimer au mieux.

Le degré de température joue un rôle important dans le succès des accords. Le froid – voire le gel – s'avère être un allié en rendant le Cognac plus rond.

Astuces de pro

Voici quelques astuces pour bien doser les saveurs fondamentales avec le Cognac.

- Le sucre s'associe de manière naturelle avec le Cognac. En bouche, il produit un effet agréable car il atténue la sensation d'alcool.
- L'amer, autre associé de choix. Privilégiez le Cognac vieilli en raison de son amertume issue du vieillissement en fût de chêne.
- Le sel et le Cognac sont des vieux complices car tous deux sont des exhausteurs d'arômes.
- L'umami demeure l'allié universel du Cognac. Cette cinquième saveur est décrite comme une sensation d'hyper gourmandise ou de goût savoureux.
- Le gras offre, à dose modérée, une combinaison agréable avec l'alcool.



Faites vos
gammes

© Pascal Ménard

Le Cognac est un subtil assemblage d'eaux-de-vie d'âges et de crus différents. Le profil des Cognacs varie ainsi selon les mentions : VS, VSOP et XO.

Cognac VS

VS, « Very Special », signifie que la plus jeune eau-de-vie de l'assemblage a vieilli au minimum deux ans en fût de chêne.

Il a par essence la force et la fougue de la jeunesse, avec tous les arômes fruités et floraux typiques de l'eau-de-vie de vin. L'alcool n'a pas encore eu le temps de totalement se fondre. Il en résulte un côté vif au nez et sec en bouche. Le Cognac VS apparaît boisé, voire vanillé et épicé.

Cognac VSOP

VSOP « Very Superior Old Pale », la plus jeune des eaux-de-vie de l'assemblage a vieilli au minimum quatre ans en fût de chêne.

Avec une certaine douceur, le VSOP se montre plus boisé et plus épicé que le VS, mais aussi plus confit et plus gourmand. Ses arômes fruités sont sur les fruits à noyaux séchés, avec l'apparition de fruits secs. Le brûlage du fût apporte des notes toastées et torréfiées, chocolat ou café.

Cognac XO

XO, « Extra Old », la plus jeune des eaux-de-vie de l'assemblage a vieilli au minimum six ans en fût de chêne. Souvent plus de 10 ou 20 ans. Il est le plus structuré et le plus riche des Cognacs, avec la plus grande complexité aromatique (cuir, rancio*).

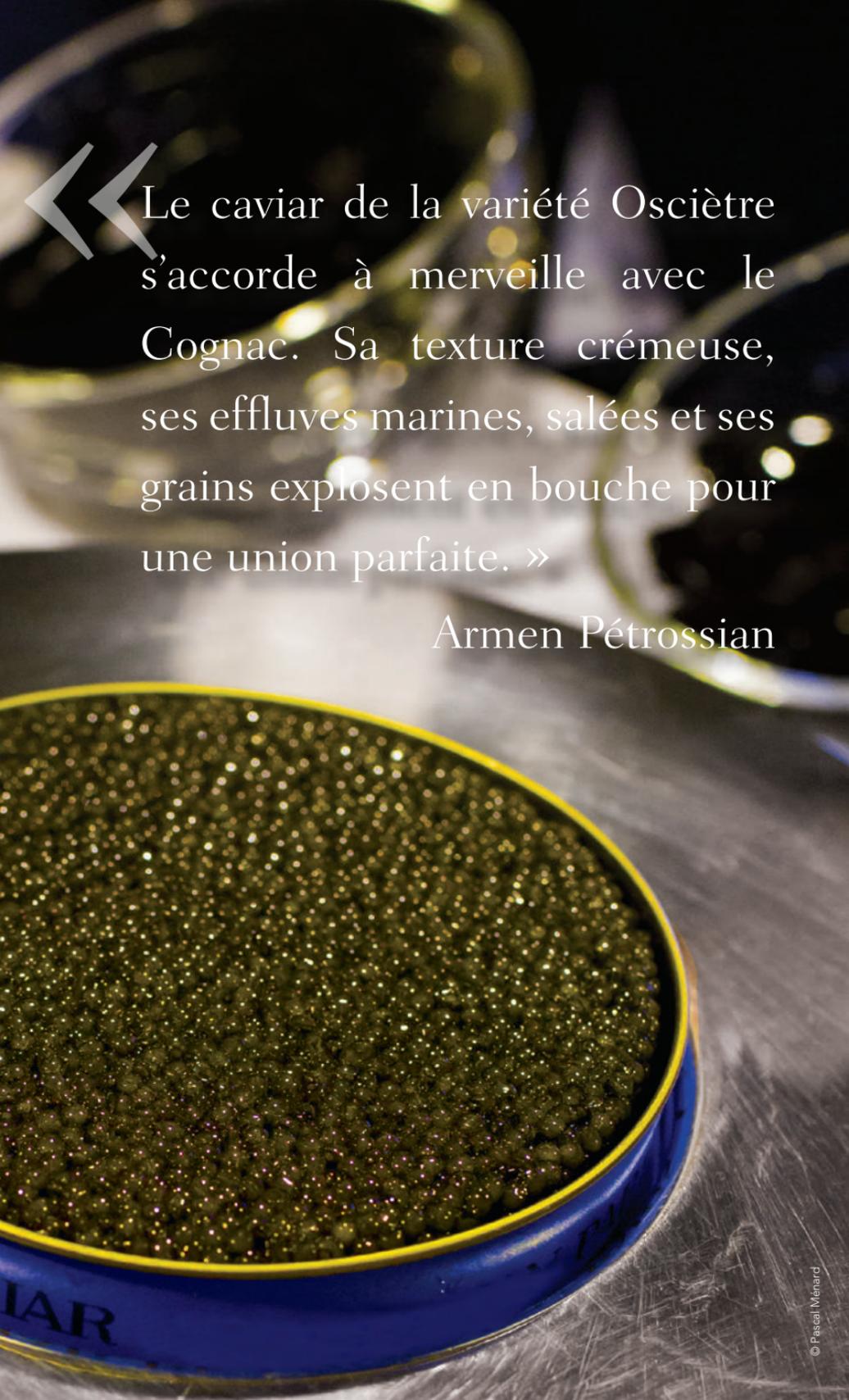
D'une douceur rare, ce Cognac est à l'âge de la plénitude. L'alcool y est parfaitement fondu. Il a gagné en gras et est légèrement doux et amer.

Le Cognac Frozen : une expérience !

Il s'agit du Cognac servi à la sortie du congélateur à -18°. A ne pas confondre avec le Cognac frappé ou « chilled », servi frais et proche de 0° C. Plus huileux, plus rond, sa sensation d'alcool disparaît au nez et en bouche.

Le VS servi Frozen offre une palette d'arômes concentrée sur la vanille, les fruits et les épices qui sont plus fondus. Il a perdu son côté boisé.

* Arôme d'un Cognac évolué (oxydation naturelle).



« Le caviar de la variété Oscietre s'accorde à merveille avec le Cognac. Sa texture crémeuse, ses effluves marines, salées et ses grains explosent en bouche pour une union parfaite. »

Armen Pétrossian

Mets & Cognacs : accords conclus

Grâce à la richesse de sa palette aromatique, le Cognac se prête à merveille à l'art des accords. Laissez-vous guider pour chaque moment de votre menu, à chaque mets son Cognac idéal, et découvrez des recettes pour charmer vos invités.

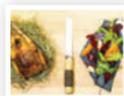
L'apéritif



L'entrée



Le plat principal



L'accompagnement



Le dessert



L'apéritif

Ce moment convivial s'offre à toutes les originalités. Planches, tapas ou verrines, la créativité est de mise et l'accord à travailler. Des verrines de gambas et pomme verte ou des bouchées de foie gras et ananas poêlés à servir avec le VS Frozen surprendront vos invités. L'apéritif peut se jouer haute couture, le caviar étant un accord majeur du VS Frozen et du XO.

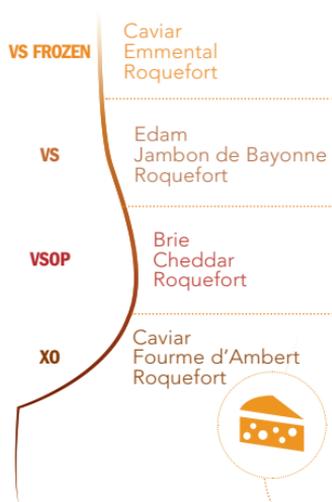
Bousculez vos habitudes et optez pour les célèbres planches, à servir avec le Cognac approprié. Suivez le guide des accords majeurs.

« Rien ne sert de cuisiner un bon fromage, un fromage gourmand suffit à combler tous les sens. A présenter comme un café gourmand. »

Xavier Thuret, maître-affineur et Meilleur Ouvrier de France 2007

LES ACCORDS MAJEURS

COGNAC



DÉCRYPTAGE D'UN ACCORD MAJEUR :

Cognac VSOP et roquefort

Le roquefort domine l'atelier des fromages et ce quel que soit le Cognac. L'accord joue sur les notes douces et vanillées du Cognac et sur le crémeux du fromage. Celui-ci avec son caractère typé, salé et piquant, suscite un joli contraste. Éblouissant avec le VSOP, excellent avec le XO et le VS, il se révèle très bon avec le VS Frozen. Une pure merveille !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



L'apéritif mixte

Pour un apéritif original et gastronomique, servir une sélection de fromages et de charcuterie avec le Cognac en accord.

Pour le fromage : Sur un support naturel (bois ou verre) pour prévenir toute altération du goût du produit, sélectionner 3 fromages. A noter, les fromages doivent être dégustés dans un ordre croissant de saveurs, du plus doux au plus fort. Par exemple, présenter sur une planche du Brillat-Savarin, du cheddar et du roquefort. A déguster avec un verre de VSOP dans cet ordre de saveurs.

Pour la charcuterie : Dresser sur une planche en bois des tranches de jambon ibérique, des tranches de Cecina et des tranches de Lomo. Servir avec des tranches de pain de campagne. Accompagner le tout du Cognac VSOP.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

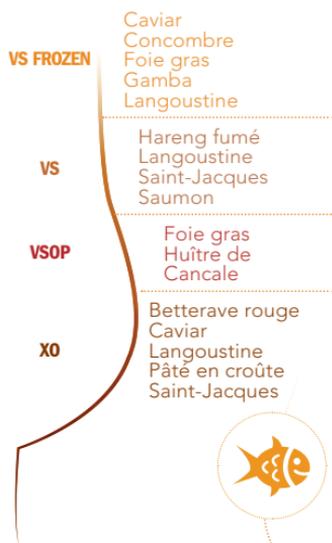
L'entrée

Le Cognac en entrée appelle la légèreté. Les produits de la mer sont donc à accorder. Tartare de saumon, Saint-Jacques snackées ou langoustines rôties feront la joie du VS.

A noter, pour que l'accord soit réussi avec les poissons, les coquillages et les crustacés, la cuisson doit toujours être légère, au grill, à la plancha, au teppanyaki ou à la poêle. Il s'agit d'exhaler des notes caramélisées tout en préservant le moelleux de la chair. Pour une entrée festive et terrienne, vous pouvez associer le foie gras avec le VSOP.

LES ACCORDS MAJEURS

COGNAC



DÉCRYPTAGE D'UN ACCORD MAJEUR :

Cognac VS et hareng fumé

L'association bouscule tous les codes classiques. Ce poisson rustique et au goût très prononcé s'est affirmé comme une des grandes révélations des ateliers sur le gras et le fumé. Il s'associe à merveille avec le Cognac fruité et floral, peu sucré et aux notes boisées très fondues. Son fumé délicat donne du relief aux notes de chêne du Cognac. En résumé, le tiercé gagnant est le suivant : fumé, sel et gras. L'ensemble forme une rencontre envoûtante avec le VS.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Langoustines et cèpes rôtis

Une langoustine rôtie, voici une idée d'entrée de choix pour un résultat magnifique avec le Cognac XO.

Préparation (pour 2 personnes) : Décortiquer quatre belles langoustines et enlever le boyau noir. Les faire rôtir dans 40 g de beurre. Nettoyer quatre cèpes, les couper en deux et les faire rôtir dans 40 g de beurre noisette. Dresser les langoustines et les cèpes, avec du shiso vert et quelques lamelles de radis roses. Parsemer de miettes de brioche séchée.

Autre suggestion : Sur des tranches de pain noir, tartiner du fromage frais, assaisonner avec du poivre noir. Dresser dessus de fines lamelles de pommes acidulées, rehausser avec un peu de jus de citron. Puis finir le dressage avec des morceaux de harengs fumés, préalablement salés et poivrés. A déguster avec le VS.

Idée carnée : Un foie gras à servir avec de la confiture de cerise. Le tout, accompagné du Cognac VSOP.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le plat principal

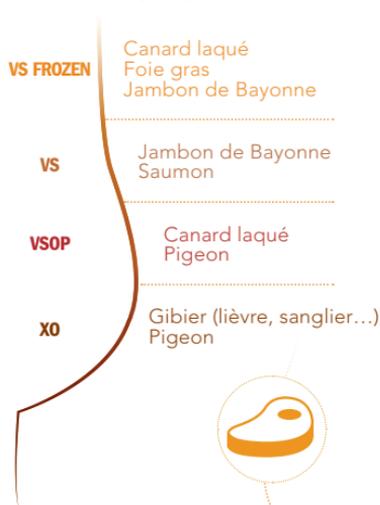
Le Cognac avec le plat principal invite à de nombreux accords. La viande évidemment, mais le poisson également.

Côté viandes, des mentions spéciales reviennent aux chairs classiques comme l'agneau ou le boeuf. Tendres, saignantes et assez grasses, elles font les yeux doux au jeune Cognac, le VS. Celles plus aromatiques, comme le canard laqué ou le pigeon, voire le boeuf maturé (à partir de 30 jours), séduisent le XO.

Côté poissons, un saumon juste saisi ou des brochettes Saint-Jacques snackées charment le VS.

LES ACCORDS MAJEURS

COGNAC



DÉCRYPTAGE D'UN ACCORD MAJEUR :

Cognac VS et Jambon de Bayonne

Le gras et l'umami (« goût savoureux ») de cette viande séchée se fondent et se complètent à merveille avec la fraîcheur du Cognac.

Idéale en apéritif, l'association d'une planche de Jambon de Bayonne et du Cognac VS étonnera vos convives.

L'expérience peut être testée avec d'autres jambons secs (Parme, Serrano, Pata Negra, etc.). Notez bien que plus ils seront matures, plus le Cognac qui les accompagne devra être âgé.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



© Pascal Ménera

Pigeon à l'accent forestier

Le Cognac s'associe bien avec les viandes racées et délicates comme les gibiers. Dans ce domaine, le pigeon avec son goût tout en finesse et un peu faisandé s'avère plus que concluant. Ses puissants arômes explosent en bouche avec le VSOP ou le XO.

Préparation (pour 4 personnes) : Préparer 2 pigeons. Mélanger quelques branches de thym et de romarin avec 2 gousses d'ail écrasées et 30 g de beurre fondu. Badigeonner les pigeons. Enfourner 30 minutes dans un four à 220°C. Arroser régulièrement avec le jus de cuisson. Tourner à mi-cuisson. Servir les pigeons rôtis avec des carottes et une poêlée de shiitakés (champignons), à retrouver en page 21.

Autre suggestion : Faire mariner 18 noix de Saint-Jacques, dans le jus d'un citron et 10 cl d'huile d'olive pendant 5 min. Les égoutter. Piquer sur des brochettes les noix et des fines tranches de jambon de Bayonne, en alternance. Snacker sur une plancha ou une poêle bien chaude pendant 5 min. A servir avec le VS.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L'accompagnement

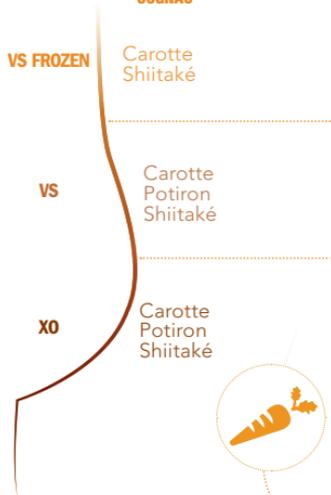
Pas de plat sans accompagnement, et pas d'accompagnement sans Cognac. D'infinies combinaisons s'offrent à vous pour éblouir vos repas. Le Cognac réveille le végétal et vice-versa. Chacun apporte son lot de saveurs au palais. Privilégiez les champignons, comme les cèpes ou les shiitakés, accord universel du Cognac. Vous pouvez jouer sur le côté sucré-salé du potiron et de la carotte, à servir en purée ou glacée à la poêle, qui s'accorde à merveille avec tous les Cognacs.

« Le shiitaké juste grillé à la plancha avec un peu de sel de Noirmoutier, à déguster avec le Cognac Frozen, c'est divin. »

Frédéric Jaumault, Meilleur Ouvrier de France Primeur 2011

LES ACCORDS MAJEURS

COGNAC



DÉCRYPTAGE D'UN ACCORD MAJEUR :

Cognac et Shiitaké

Accord majeur et universel avec l'ensemble des Cognacs, le shiitaké est une grande surprise. L'umami du champignon, peu parfumé et doux comme une pleurote, est tout simplement une merveille avec le VS Frozen. A servir juste poêlé ou avec un pigeon rôti.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Poêlée de cèpes et Pata Negra

Le jambon ibérique et les cèpes appellent un Cognac passionnément gastronomique comme le XO.

Préparation (pour 4 personnes) : Tailler 400 g de cèpes en 2 et les faire colorer dans du beurre, sur leur face plate. Assaisonner. Dresser avec 50 g de lamelles de Pata Negra, une rondelle de beurre persillée et quelques croûtons de pain de campagne colorés dans du beurre. Vous pouvez également servir cet accompagnement en entrée, avec un velouté de cèpes.

Autre suggestion : Avec un pigeon rôti et le Cognac XO, une purée de carottes et une poêlée de shiitakés seront idéales. Laver, éplucher et couper en rondelles 500 g de carottes et cuire à la vapeur pendant 10 à 15 min. Les mixer avec 20 g de beurre doux, du sel et du poivre. Ajouter 10 cl de crème liquide entière. Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée consistante. Dans une poêle, avec un peu du jus de cuisson du pigeon, faire rissoler 300 g de shiitakés, nettoyés de leur terre et coupés en 4, pendant 2 min. Couvrir et cuire à feu doux pendant 5 min.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le dessert

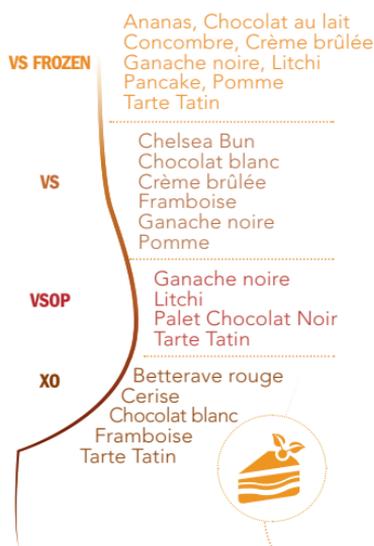
Le Cognac invite à la gourmandise. Il est le compagnon idéal du dessert. Le chocolat apprécie autant le feu que les notes ambrées, boisées, le caramel ou la vanille. Pour de belles émotions, vous pouvez servir une crème brûlée avec le VS ou la tarte Tatin avec le Frozen. Si vous souhaitez un dessert plus léger, les fruits sont votre allié. L'ananas servi très frais en carpaccio ou confit, feront votre bonheur avec le VS Frozen.

« Le chocolat au lait en accord avec le Cognac a une certaine légèreté, une amplitude. Le côté lacté ressort, avec en fin de bouche des notes de fruits secs et de caramel. Un grand moment de bonheur. »

Pierre Marcolini, chocolatier, Champion du Monde de Pâtisserie

LES ACCORDS MAJEURS

COGNAC



DÉCRYPTAGE D'UN ACCORD MAJEUR :

Cognac XO et chocolat noir

Accord majeur avec le chocolat noir et le XO, lequel caresse toute la finesse des saveurs boisées, florales légèrement ambrées d'un équateur 100% Arriba. Le must reste sans conteste, selon le chocolatier Pierre Marcolini, la fève Curaçao avec le XO.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Ganache au chocolat noir

Le chocolat fait mouche et enchante les papilles. La ganache de cacao est en harmonie avec le VSOP.

Préparation (pour 4 personnes) : Concasser 500 g de chocolat noir. Amener 500 g de crème à ébullition puis verser sur les morceaux de chocolat. Remuer afin de faire fondre le chocolat jusqu'à obtention d'une crème lisse. Réserver au frais. réaliser une quenelle de ganache de chocolat.

Autre suggestion : La tarte Tatin.

Déposer 50 g de beurre salé en dés dans une casserole, verser 50 g de sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger, le caramel prend seul. Déposer le caramel dans le fond d'un plat à tarte. Ajouter 1 kg de pommes coupées en lamelles, puis recouvrir d'une pâte brisée. Enfourner pendant 25 min au four à 210°C. Servir tiède avec le Cognac XO. La chaleur de la tarte décuple la puissance des arômes. Place au feu d'artifice !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Bureau National Interprofessionnel du Cognac
23, Allées Bernard Guionnet - BP 90018 - 16101 Cognac Cedex
Tél : +33(0)5 45 35 60 00 • Fax : +33(0)5 45 82 56 54
Mail : contact@bnic.fr • www.cognac.fr

Gault&Millau - 19-21 avenue Dubonnet - 92400 Courbevoie • Tél. : 01 41 40 99 80
contact@gaultmillau.fr

Directeur Général : Côme de Chérisey • Directeur commercial : Marie-Laure Jarry
Directeur Vins et Alcools : Laurent Vuillaume • Directeur Régional Sud/Ouest :
Frédéric Hernandez

Chef de Projet : Anne-Laure Prugnier

Rédaction : Martine Guilcher • Alexandre Duval

Couverture : © Pascal Ménard • Maquette : Exprint-Solutions

Fabrication : Exprint-Solutions - 33 rue Cartault - 92800 Puteaux

Société Gault&Millau - SA au capital de 65 000 €

RCS Nanterre B 418 576 955 - N° de commission paritaire 0507K79351.

Gault&Millau ISSN 0399-8223.

Imprimé en France.