



Le nouveau COGNAC À BRÛLOT Guérin - un héritage réinventé

La Famille Guérin dévoile son **nouveau Cognac à Brûlot (29,90 €)**, avec une recette authentique qui fait revivre la tradition. Il est disponible à la boutique officielle Guérin, Les Grands Champs, à Gémozac et sur [le site internet](#).

Vieilli 2 ans, ce Cognac est idéal pour réchauffer les cafés façon brûlot charentais, mais aussi pour flamber en cuisine et sublimer les sauces, grâce à son fort degré d'alcool (58°) qui garantit un **flambage long et homogène**.

Comment le préparer ?

- Prendre une tasse (en grès) de café froid et déposer 2 morceaux de sucre sur la soucoupe
- Verser **2 cl de Brûlot Charentais Guérin** sur les morceaux de sucre
- Allumer le brûlot pour le flamber jusqu'à ce que le sucre soit fondu et que le café soit bien chaud
- Verser ensuite le brûlot flambé dans le café

Une ancienne recette charentaise

Les vignerons charentais, à l'époque où le café était un luxe réservé aux grandes occasions, eurent l'idée de réchauffer le café froid pour éviter le gaspillage. Cette méthode permettait aussi aux vignerons de se réchauffer pendant les hivers rigoureux. En allumant une dose d'eau-de-vie dans sa soucoupe, un employé créa ainsi un cocktail à la fois parfumé et léger, qui fait aujourd'hui partie de la tradition charentaise.



À propos de Puy-Gaudin - Situé au cœur de la Charente-Maritime, Puy-Gaudin est un domaine familial emblématique, réputé pour l'excellence de ses vignobles et son savoir-faire authentique. Fort d'une histoire de plusieurs décennies, le domaine cultive avec soin des raisins destinés à produire des Pineaux et Cognacs d'exception, commercialisés sous la marque Guérin.