



PLUIE DE MÉDAILLES POUR LA MAISON DE COGNAC FRAPIN LORS DES COGNACS MASTERS

Lors de la dernière édition des Cognacs Masters, la Maison de Cognac Frapin a remporté pas moins de **4 titres de Meilleur Cognac** dans 4 catégories différentes, dont celle du **meilleur cognac de l'année**, événement extraordinaire pour une compétition professionnelle de si haut niveau.

Les juges expérimentés ont dégusté à l'aveugle et noté plusieurs dizaines de cognacs selon les différents critères : apparence, nez, palais... Ils ont été envoutés par les cognacs de la Maison Frapin !

LES LAURÉATS

- **Le Château Fontpinot XO a obtenu la médaille Master – Meilleur XO dans la catégorie « XO Single Cru ».**

Commentaire du jury : il a remporté la plus grande distinction grâce à son nez incroyable et sa bouche bien enrobée.

À l'œil : chauds reflets couleur d'automne doré-orangé.

Au nez : ce cognac XO est le fruit d'un long vieillissement, particulièrement lent en chais secs, qui lui confère un bouquet subtil, complexe, fin et persistant, composé d'arôme floral et d'arômes de fruits confits (abricot sec, figue séchée), de pâte d'amande, de noisette, de nougat, puis de notes de porto, et en final le fameux "Rancio".

En bouche : équilibre, finesse et élégance. Arômes de fruits secs, de fruits confits, et une longueur exceptionnelle.

Une fois tous les échantillons dégustés, les juges ont dégusté une dernière fois chaque cognac ayant obtenu la médaille Master avant de d'élire le meilleur cognac de l'année : le Château Fontpinot XO.



- **Le VSOP a obtenu la médaille Master – Meilleur VSOP dans la catégorie « VSOP Premium ».**

Commentaire du jury : *un nez complexe aux notes de pêche, raisins et raisins secs accompagné d'une essence d'orange.*

VSOP



À l'œil : robe dorée-orangée lumineuse.

Au nez : complexe, fruité (orange) et floral (fleurs séchées) avec de discrètes notes vanillées. Présente une belle intensité aromatique.

En bouche : harmonieux, équilibré, raffinement aromatique avec une persistance des saveurs et notamment du fruit (orange). La finale est épicée avec des notes de cannelle ou de poivre.

- **Le XO VIP a obtenu la médaille Master – Meilleur XO dans la catégorie « XO Ultra Premium ».**

Commentaire du jury : *J'adore la douceur de la compote de fruits, s'exclama Kiely en décrivant les notes de pomme caramélisée et de tarte tatin.*

VIP XO



À l'œil : tons mordorés, riche d'une pureté naturelle, avec sa robe flamboyante il séduit dès le premier regard.

Au nez : il se distingue par d'agréables notes florales et une belle complexité aromatique ponctuée de subtiles touches boisées. Un ensemble élégant typique des vieux Cognacs de Grande Champagne.

En bouche : après la délicatesse olfactive, la puissance en bouche surprend le dégustateur. Le XO VIP offre des notes aromatiques d'une extrême subtilité, révélant tour à tour des notes chocolatées, de fruits secs, de fruits confits, de pain d'épices... L'expression est sophistiquée, complexe, profonde, sans jamais perdre la fraîcheur originelle du fruit. Composé avec la précision d'un sonnet, le VIP XO est une ode à la passion de la création et du goût.

- **Le dernier né de la gamme, le millésime 1995 – 25 ans, a obtenu la médaille Master – Meilleur Millésime dans la catégorie « Millésime Single Cru »**

Commentaire du jury : le millésime 1995 a été sélectionné grâce à sa robe dense, se rapprochant de l'huile, une longueur en bouche merveilleuse et une belle complexité. En bouche, un rêve devient réalité, a déclaré Rodriguez.



Millésime 1995

À l'œil : la robe flatte le regard, brillante et soyeuse, allumée de reflets orangés.

Bouquet : il s'ouvre délicatement sur un arpège de notes délicieuses : un zeste d'agrumes, l'éclat de la mandarine. Puis le mouvement se déploie vers des fragrances épicées de pêche séchée et de pain d'épices.

En bouche : il fait la part belle aux arômes du verger, fruits épanouis qui évoluent au palais vers des notes finement vanillées puis délicatement épicées. La chaude saveur de la noix de muscade répond à la rondeur solaire de l'abricot sec. La finesse et l'équilibre vont de concert jusqu'à la note finale de rancio qui s'alanguit en bouche, longue et caractéristique des vieux cognacs.

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