



*Suivant la vague rétro*, le petit verre de fin de soirée fait son retour, non sans rappeler les Tontons flingueurs. Se déclinant du « tout venant » au plus « bizarre », pour citer Michel Audiard. Sélection inspirée pour ceux qui auraient perdu la main...

Par Sébastien Burel

# The End



## Cognac

COGNAC DE COLLECTION  
JEAN GROSPERRIN  
GRANDE CHAMPAGNE 1980

Cette eau-de-vie distillée à partir de vins blancs produits en Charente-Maritime et vieillie longuement en fûts de chênes de la région, doit sa belle robe ambrée, son nez de tabac blond, d'amande et de fleurs blanches à son vieillissement. Courtier, Jean Groperrin sélectionne ces eaux-de-vie rares chez les producteurs les plus confidentiels.

70 cl, 135 €. [www.viniset.com](http://www.viniset.com)

## Calvados

MANOIR D'APREVAL  
GRANDE RÉSERVE  
CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Dix-sept variétés de pommiers, cultivés selon les principes de l'agriculture biologique, donnent un cidre distillé sur place afin de produire une eau-de-vie d'une grande finesse. Vieilli au moins dix ans, ce calvados se distingue par sa robe dorée, son nez de noisette, de praline et de miel et par l'onctuosité de sa bouche marquée par la pomme confite et les épices.

70 cl, 40 €. <http://caves-legrand.com>

## Armagnac

DOMAINE D'AURENSAN  
ARMAGNAC ASSEMBLAGE  
15 ANS

Les vins produits à partir des vignes de folle blanche du domaine sont distillés sur place pour donner des eaux-de-vie vieillies dans des fûts issus de chênes ayant poussé dans la propriété. Cet assemblage d'une grande netteté aromatique et d'une belle fraîcheur marie harmonieusement des eaux-de-vie de 1976, 1990, 1995 et 1996.

70 cl, 65 €. [www.viniset.com](http://www.viniset.com)



## Grappa

CAOVILLA  
ALBICOCCHES DEL VESUVIO

Tout le secret d'une grande eau-de-vie de fruits, c'est de préserver l'intégralité des arômes du fruit d'origine. À peine plonge-t-on son nez dans le verre qu'on se retrouve en Italie, gagné par l'odeur entêtante et sucrée des abricots dorés au soleil du Vésuve.

50 cl, 90 €.  
[www.finespirits.fr](http://www.finespirits.fr)

## Chartreuse

CHARTREUSE V.E.P VERTE  
MONASTÈRE DE  
LA GRANDE-CHARTREUSE

Ce sont toujours les frères chartreux qui sélectionnent les 130 plantes nécessaires à la production de cette liqueur aromatique aux vertus digestives, dont la recette ancestrale remonte à 1605. Cette cuvée bénéficie d'un vieillissement exceptionnellement prolongé qui lui confère un moelleux unique.

100 cl, 125 €.  
<http://caves-legrand.com>

## Vin de liqueur

MAISON PIERRE OVERNOY  
2007

Tout d'abord, on ajoute une eau-de-vie de marc au jus de raisin frais, puis on oublie le tout dans un fût, en cave, pour un long élevage. Résultat : ce vin de liqueur est une authentique « gnole » qui combine des notes de raisins frais, de raisins de Corinthe et de pain d'épice.

75 cl, 28 €.  
[www.viniset.com](http://www.viniset.com)