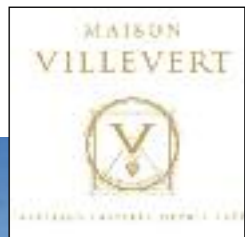


Merpins

# Maison Villevert reçoit au Manoir

Ce très beau manoir est la propriété d'Isabelle et Jean-Sébastien Robicquet, Œnologue et Président de Maison Villevert (précédemment EuroWineGate) qu'il a fondée en 2001, société spécialisée dans la création et la réalisation de spiritueux ultra-premium à base de raisin.



Manoir de Villevert.

Datant du XV<sup>e</sup> siècle, ce manoir appartenait déjà à la famille Robicquet (les premiers écrits témoignant de la présence active des Robicquet dans la région remontent à 1487). Jehan Robicquet (Maire de Cognac en 1522) en faisait son lieu de villégiature. En 1606, on retrouve également dans les archives Michel Robicquet, Sieur de Villevert, descendant de Jehan Robicquet.

Au fil du temps, la propriété est sortie de la famille. Elle a été rachetée en 2009 par Jean-Sébastien Robicquet qui l'a rénoverée et meublée dans le respect et l'esprit de sa configuration d'origine. Il s'est entouré pour cela de l'architecte d'intérieur Christophe Goursat, installé à Paris et en Charente, et d'Isabelle Robicquet, très vigilante à toutes les symboliques que son mari tenait à restituer.

Dans la première salle au rez-de-chaussée, appelée « **Vinification** », la table, devant la grande cheminée d'époque, est éclairée par une installation de luminaires de Tom Dixon, symbolisant les raisins, cœur du métier et rappelant le commencement du cycle de naissance d'un produit réalisé par Maison Villevert.

Une autre pièce, dans la suite de la vinification et nommée « **Distillation** » présente un mur superbement recouvert de cuivre, ainsi qu'un luminaire en tubes de cuivre matérialisant les éléments de refroidissement d'un alambic.

Un magnifique escalier de pierre (dominé par une Cathédre Royale aux armes de François I<sup>er</sup>) monte vers « **L'Atelier du Parfumeur** » dont le manteau de la cheminée (photo ci-contre) est entièrement gainé de cuir (un hommage au métier des premiers Robicquet qui étaient fournisseur officiel en cuirs, peaux et plumes d'autruche pour le Roi François I<sup>er</sup>). Ce travail remarquable et minutieux a été réalisé sur souhait par l'artisan Lutsen dans le Gers, choisi pour répondre à la demande de Jean-Sébastien Robicquet. Les couleurs des cuirs ont été retenues par l'architecte afin de s'harmoniser avec le plafond rouge, une des bases identitaires chromatiques du XVII<sup>e</sup> siècle. Cette pièce illustre l'esprit qui inspire

les recettes imaginées par Jean-Sébastien Robicquet et qui donne naissance aux produits de la vigne : la célèbre vodka Ciroc (et ses déclinaisons en vodkas aromatisées), le plus récent Vermouth Royal La Quintinye, créé en 2014, ainsi que le prestigieux gin G'Vine (classé parmi les trois premiers gins de luxe au monde), créé en 2006.

Les recettes de ces produits sont en effet jalousement gardées dans un coffret placé dans « **L'Atelier du Parfumeur** » et celle de G'Vine relate une histoire qui se préparait... depuis 1495 ! C'est en effet en 1495 que le premier gin venant de la vigne a été créé aux Pays-Bas et ce sont les Anglais qui détiennent la recette d'origine au British Museum à Londres.



L'atelier du Parfumeur.



Buffet de la salle « Vieillessement ».

Le Musée a accepté d'ouvrir le livre où se trouve la recette pour la famille Robicquet. Ecrite en Néerlandais, la recette a été reproduite par les équipes de J.S. Robicquet en 2013 car, si les plantes et épices étaient très présentes et dominantes, le document précisait déjà que pour réussir cette recette « **récréationnelle** » de gin (c'est-à-dire « **de table** » par opposition aux alcools médicinaux), il fallait utiliser du vin distillé sur lies... autrement dit le « **brandwijn** » importé de la région de Cognac bien sûr ! Cette recette, tout comme celle de G'Vine et bien d'autres sont désormais précieusement gardées dans le coffret de « **L'Atelier du Parfumeur** ».

La salle de dégustation, « **Vieillessement** », permet aux hôtes de la maison d'admirer, dans la bibliothèque dénichée par Christophe Goursat en Belgique, la magnifique collection de carafes avant de savourer leur cognac. Cette pièce est aussi décorée d'une collection d'objets du XVI<sup>e</sup> siècle évoquant la chevalerie tels que des dagues, des pertuisanes, des épées, un magnifique chanfrein (pièce de métal destinée à protéger les parties fragiles de la tête du cheval, au-dessus de la porte), une bourguignotte (casque bourguignon) ainsi qu'une très belle partie haute du mannequin qui servait au jeu de la Quintaine (dans la bibliothèque).

Dans cette pièce se trouve également un buffet d'exception que l'architecte a découvert lors de ses périples en Europe,

comme il l'a fait pour certains autres meubles et objets nécessaires au manoir. Ce buffet arbore une façade en cuir dont la beauté s'est dévoilée après un simple nettoyage pour laisser apparaître une quinzaine de couleurs ! Aucune restauration n'a été nécessaire. Seule la structure bois de ce meuble a dû être renouvée.

Désormais, avec ce manoir, la propriété du Pérat, datant du XVIII<sup>e</sup> siècle et ses 35 ha de vignes, auxquels s'ajoute Adéona, site ultra-moderne installé près de Salles d'Angles, créé en 2012 pour le condi-

tionnement des produits, Jean-Sébastien Robicquet rend hommage à cinq cents ans d'histoire de la vigne et du vin. Il rend hommage aussi à la famille qui, du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, s'est sans cesse investie dans la vie de sa cité, dans le rayonnement de la région de Cognac et de son produit... pour que, ainsi, la boucle soit bouclée !

Le Manoir de Villevert n'est pas ouvert au public, mais ne manquez pas de le visiter, sur rendez-vous, lors des Journées du Patrimoine.

FBL

## Le vermouth et le pineau



« Le Bar » accueille les hôtes pour un autre moment de détente. Jean-Sébastien Robicquet (photo) aime à y préparer des cocktails de sa création, comme celui qui est à l'origine de la naissance de son vermouth - La Quintinye Vermouth Royal - et qui relate une jolie histoire : Jean-Sébastien se trouvait à Londres lors d'un de ses déplacements et, faisant la visite d'un pub, il donne carte blanche au mixologiste pour lui confectionner un cocktail de son choix. Ce dernier lui prépare un cocktail en prenant trois bouteilles. A la stupéfaction de Jean-Sébastien, le mixologiste saisit une bouteille de... G'Vine, une autre de... Ciroc (deux produits Maison Villevert !) et une troisième, un apéritif bordelais à base de vin... La décision est prise sur le champ : Jean-Sébastien Robicquet se donne pour objectif de créer le troisième produit que le mixologiste aurait pu sélectionner pour son cocktail : ce Vermouth de Maison Villevert va naître, avec en tête la valorisation des Charentes : il sera le fruit subtil du mariage entre de nobles vins blancs et du Pineau des Charentes ; il s'appellera « **La Quintinye Vermouth Royal** », au chatoyant bouquet d'arômes naturels d'épices et de plantes.

## EN BREF

### Une Cité internationale de la gastronomie et du vin à Dijon

La capitale de la Bourgogne ne veut pas être à la traîne de Bordeaux. En ce début d'année 2016, on annonce la création d'une cité internationale de la gastronomie et du vin à Dijon. Elle devrait voir le jour en 2018. Elle s'étendra sur une superficie de 6,5 ha et comprendra un musée, des salles de conférence, des ateliers, mais aussi des boutiques, des restaurants et un pavillon des vins. Cette cité sera implantée en plein cœur de la ville, dans un quartier à l'urbanisme renouvelé. Ce projet gigantesque sera érigé par le groupe Eiffage, qui a remporté l'appel d'offres, lancé en 2012 pour 150 millions €.

### Les fournisseurs de Martell rejoignent la « Martell Academy »

« Martell Academy », la plateforme digitale pédagogique et ludique autour des savoir-faire des cognacs Martell, est désormais accessible à tous les viticulteurs et distillateurs fournisseurs de la maison. Une initiative originale destinée à faire des partenaires (salariés et fournisseurs) du groupe Pernod-Ricard des connaisseurs (et donc des ambassadeurs) de la marque. Cette plateforme a été mise à disposition des collaborateurs MMPJ (Martell Mum Perrier-Jouët) en juillet dernier et a été déployée auprès des collaborateurs Pernod Ricard en fin d'année 2015. On y retrouve un parcours pédagogique évolutif sur 3 niveaux de connaissance « Base, Avancé, Coach », 45 vidéos didactiques et plus de 360 questions réponses, des jeux concours, des défis entre les joueurs ou des interactions avec les coaches.

**D**

[www.doreau-tonneliers.com](http://www.doreau-tonneliers.com)

Contact Emmanuel JEAN - Responsable Spiritueux - 06 79 34 90 83 - 05 45 83 36 03 - emmanuel.jean@doreau-tonneliers.com / Tonnellerie DOREAU - ZA du Plassin 16130 Gensac la Pallue

**ERO**  
LA PERFECTION DANS LA VIGNE

Viteco - machine à tirer les bois

Grapeliner série 6000

Rogneuse Elite

SAS Maunais-Maingard  
34, rue Pierre Viala  
16130 SEGONZAC  
Tél: 05 45 83 41 02  
Fax: 05 45 83 30 88  
maingard.jc@gmail.com