

Une sélection de Philippe Hupp



Le dernier cigare de...

« C'est un double corona de Saint Luis Rey, une marque cubaine peu fréquentée, et d'autant plus attachante. Il est soyeux – le toucher compte beaucoup dans l'appréciation d'un cigare – et d'un tirage parfait. Il prend lentement du corps, et ses arômes de bois exotique évoluent vers

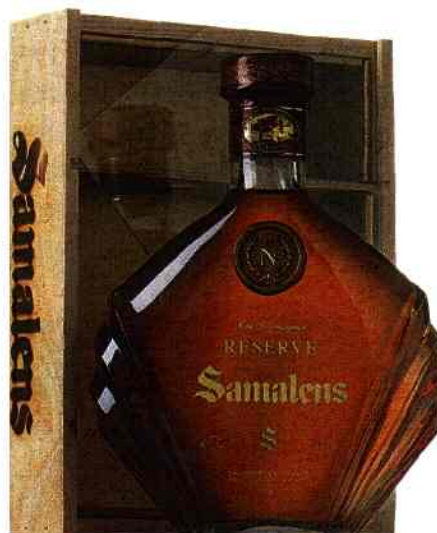
le miel, le cacao. J'ai découvert Saint Luis Rey en 1993, à l'occasion d'un voyage à La Havane. Antonio Hevia, le directeur de la fabrique Partagas, m'a emmené dans son fumoir. Je lui ai dit : « Je recherche le suave, pas la puissance, quelque chose de très caraïbe », il m'a offert ce Saint Luis Rey, superbe, et le jour même j'en ai acheté une boîte que j'ai étreignée avec mon hôte au restaurant, face à la mer. Un instant magnifique, dont je me souviens encore. »

... Jacques Chevalier, journaliste au Figaro et membre du comité de dégustation de L'Amateur de Cigare

Armagnac passionnant

Finesse, rondeur, mais encore beaucoup de fougue : composé de très vieilles eaux-de-vie, ce bas-armagnac Samalens « Réserve » peut donner la réplique, sans faillir, à un robusto de Bolivar (Cuba). L'échange s'avère viril, mais passionnant.

30 €, magasins Leclerc



Puros faits main

Dans l'univers plutôt masculin du cigare, Maya Selva s'est fait un beau nom. Il faut dire qu'elle avait de qui tenir. Revenons une dizaine d'années en arrière. Le père de Maya est hondurien, sa mère, française. En voyant ses copains de Sciences-Po fumer des cigares, l'étudiante se souvient de son grand-père faisant rouler les siens « sur mesure ». L'Amérique centrale lui manque, sans doute. Elle se lance alors dans l'aventure et crée sa propre marque, Flor de Selva. Des puros entièrement faits à la main, au Honduras. Bien construits, équilibrés, ils connaîtront un vrai succès. Cinq ans plus tard, Maya Selva fera mieux encore avec Cumpay. Ces beaux cigares du Nicaragua, moins sages, au goût plus animal, ont réussi à gagner les faveurs de nombreux amateurs de havanes.



Deux réussites 1998

En dépit d'un climat chaotique, certains Champenois ont fait une belle campagne viticole 1998. Chez Pol Roger, la cuvée millésimée est remarquable. On retrouve l'assemblage traditionnel de la maison, la charpente et la longueur du pinot noir (60 %), le fruité et la souplesse du chardonnay (40 %). Le brut vintage 1998, à la belle bouche d'agrumes, est un vin digne d'accompagner une volaille de Bresse aux morilles... ou un havane mélodieux et doux, aux notes chocolatées, comme le Molinos de Sancho Panza.

On associera plus volontiers un Hoyo de Monterrey, léger et floral, au brut blancs de blancs 1998, beau flacon de Veuve Fourny & Fils. Peu connue du grand public, cette vénérable maison de Vertus élabore depuis trois générations des champagnes de grande tenue. Ce millésime 1998 premier cru, bien structuré, est un vrai bonheur.

Pol Roger, 38,87 €, rens.

au 03 26 59 58 00

Veuve Fourny & Fils, 30 €, rens.

au 03 26 52 16 30

