

## Vente aux enchères



### **Calvados « Cœur de Lion » Millésime 1939** offert par Monsieur Christian Drouin, Coudray-Rabut



Une cuvée exceptionnelle et rare du millésime 1939. Pour l'histoire, la distillation de cette grande eau-de-vie a été effectuée au tout début de la Seconde Guerre Mondiale.

Chaque année d'un millésime possède un style qui lui est propre et un goût particulier. Au cours de leur vieillissement, les calvados changent de fût, une fois par an en moyenne. Leur personnalité se façonne ainsi au fil des ans et des contenants. Les Calvados millésimés sont conservés en fûts de chêne et l'année de mise en bouteille figure sur l'étiquette. Le pressoir, les alambiques et les chais de vieillissement de la Maison Christian Drouin se situent à Coudray-Rabut, près de Pont l'Évêque,

dans un haras du XVII<sup>ème</sup> siècle. Cette Maison a été récompensée de 129 médailles d'or, dont le célèbre « Vase de Sèvres » offert par le Président de la République.

#### **Histoire de ce calvados**

En 1960, Christian Drouin, industriel rouennais, se rend acquéreur des Fiefs Sainte-Anne sur les monts de Gonnevillle, près de Honfleur. Son objectif est de produire l'un des meilleurs Calvados du Pays d'Auge dans la plus pure des traditions.

En 1979, son fils Christian, après avoir obtenu son diplôme de l'Institut d'Études Politiques de Paris et enseigné l'économie à l'Université de Montréal, reprend la distillerie. Son expérience professionnelle internationale l'aide à développer l'exportation de cette grande eau-de-vie.

Depuis janvier 2004, la troisième génération a rejoint l'entreprise, avec Guillaume, ingénieur agronome et œnologue.

Avec le désir de mieux faire connaître le Calvados et son usage, Christian Drouin a publié plusieurs ouvrages, dont « Le Grand Livre du Calvados », « Cocktails en Normandie », « Guide des cocktails à base de Calvados », « Pommeau de Normandie », et plus récemment, « Au cœur de la cuisine normande » avec son épouse Béatrice.

#### **Commentaire de dégustation**

Couleur ambre clair aux reflets de bronze.

Au nez : rancio, noix, abricot sec et olive.

La bouche offre des tanins discrets. Une superbe complexité pour un calvados d'une très grande finesse.

*Vente aux enchères*



***Maillot Foncia*** signé et offert par Monsieur Michel Desjoyeaux

---

Formé aux côtés d'Eric Tabarly, Michel Desjoyeaux, possède aujourd'hui le palmarès le plus complet de l'histoire de la course au large, avec à son actif la « quadrilogie » du solitaire : *Vendée Globe*, *Route du Rhum*, *Solitaire du Figaro* et *Transat anglaise*.

Il a navigué sur différents types de voiliers que ce soit des monocoques ou des trimarans de 60 pieds.

Reconnu par ses pairs, Michel Desjoyeaux, à l'âge de 43 ans, est actuellement l'un des navigateurs les plus connus au monde.

Le 1<sup>er</sup> février 2009, il remporte à nouveau le Vendée Globe sur son bateau « Foncia ». Il signe ainsi le premier doublé jamais réalisé dans cette course en solitaire, sans escale et sans assistance. Pour cette seconde victoire, Michel Desjoyeaux bat le record de cette course en accomplissant le tour du monde en 84 jours 3 heures 9 minutes.

Ce navigateur, hors du commun, qui s'entraîne à la Forêt-Fouesnant, a fondé dès 1999 une écurie de course au large, qu'il a baptisée *Mer Agitée*.

