



Chapitre 1

Un produit d'exception, ancré à un territoire



Le Cognac est élaboré à partir du raisin de vignes qui dessinent les paysages charentais de longue date. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur près de 75 000 hectares (à titre de comparaison, en France, le vignoble de Champagne représente 30 000 hectares, celui d'Armagnac 15 000 hectares).

Une tradition viticole millénaire

Le val de Charente peut revendiquer une tradition viticole vieille d'au moins deux millénaires. Son climat océanique et la constitution géologique de ses sols sont propices à la viticulture. Au Moyen Âge, dès le XI^e et XII^e siècle, les moines des abbayes de la région développent le premier vignoble charentais. L'essentiel de la production viticole est alors expédié par le fleuve Charente, navigable en aval d'Angoulême. À partir du XIII^e siècle, le développement du commerce du sel entre la Saintonge et l'Europe du Nord favorise le commerce au long cours des vins vers les mêmes zones et entraîne une expansion du vignoble. Le territoire apparaît déjà très ouvert, perméable aux influences venues d'Angleterre ou des Flandres et impliqué dans les battements d'une économie caractérisée par une mondialisation embryonnaire.

À partir du XVI^e siècle, à une époque où l'on déplore que les longs voyages vers l'Europe du Nord déstructurent le vin, des marchands hollandais ont l'idée de le distiller à l'arrivée : ce « *Brandwijn* » (vin brûlé) connaît un grand succès notamment dans les tavernes des villes portuaires. Devant cet engouement, les Hollandais décident de vendre des alambics sur les lieux de production (afin d'éviter le trajet vers Amsterdam) pour la distillation. La distillation permet au produit de voyager sous forme d'eau-de-vie inaltérable qui, bien plus concentrée que le vin, est également moins onéreuse à transporter.

◀ Paysage Charentais typique où les routes « *flânent d'un village à l'autre avec des détours de leur choix, ou enlacent d'un coude brusque un coteau arrondi qui porte d'un côté, comme un pan de velours, son champ de vignes touffues* » (Jacques Chardonne, *Le bonheur de Barbezieux*). Ici une perspective sur le village de Saint-Preuil, près de Segonzac, en Grande Champagne (photo, S. Charbeau).



La distillation

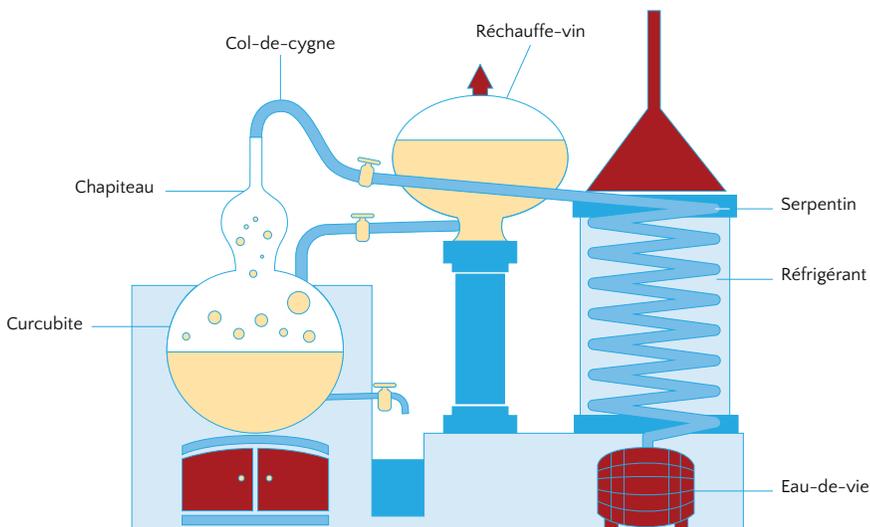
Les premiers alambics apparaissent ainsi en val de Charente au ^{xvii}^e siècle. Les techniques de distillation sont améliorées et, dès le début du ^{xviii}^e siècle, les Charentais perfectionnent le système hollandais en mettant au point la technique dite de la « double chauffe » ou « distillation charentaise » qui peut être qualifiée de « discontinue » du fait de l'interruption du cycle et de l'existence d'une repasse. Depuis la naissance du Cognac, les procédés de distillation n'ont pas fondamentalement changé. La « double chauffe » apparaît comme la véritable singularité des Charentais dans le processus d'élaboration d'un spiritueux.

Comme l'illustre le schéma ci-après, l'alambic (qui doit être en cuivre) prend corps autour d'une chaudière. Elle est chauffée à feu nu. Dans le passé l'alimentation était au bois, au charbon, puis au fioul. Aujourd'hui, elle est très majoritairement au gaz. Au-dessus de la chaudière est placé un chapiteau — endroit magique pour les professionnels — où se recomposent les molécules. À la suite du chapiteau se trouve le col-de-cygne qui a pour but de conduire les vapeurs les plus agréables vers un long serpentín qui traverse une cuve remplie d'eau froide. Ce rafraîchissement provoque un passage de l'état volatil à l'état liquide.

Lorsque le vin est porté à ébullition, les premières vapeurs, plus lourdes et non souhaitables, commencent à monter dans le chapiteau mais celui-ci ne laisse pas passer les meilleurs arômes. Les essences retombent dans le vin jusqu'à ce qu'elles soient d'une qualité irréprochable. Dès lors, elles poursuivent leur avancée dans le col-de-cygne puis arrivent dans le serpentín où elles vont donner naissance au brouillis. Le brouillis est un liquide légèrement trouble dont la teneur en alcool est de 27 à 30 degrés.

Le brouillis est remis en chaudière. Il suit alors le même cheminement que lors de la première chauffe. Durant cette deuxième distillation (qualifiée de « bonne chauffe »), on écarte les premières et les dernières essences qu'on appelle la « tête » et la « queue » pour ne recueillir que le meilleur, dénommé « cœur ». Cette eau-de-Vie claire et florale, qui titre aux alentours de 72 %, constitue le futur Cognac. Pour obtenir un litre de Cognac, il aura fallu environ quinze kilos de raisins (soit environ neuf litres de vins blancs).





▲ Schéma 1. Représentation schématique d'un alambic et du processus de distillation dite charentaise.

La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 30 hectolitres (avec une tolérance de 5 %) et de volume de la charge est limité à 25 hectolitres par chauffe (toujours avec une tolérance de 5 %). Toutefois, les chaudières d'une capacité supérieure au maximum peuvent être utilisées, à la condition qu'elles soient exclusivement réservées à l'opération de première chauffe en vue de l'obtention du brouillis et qu'elles répondent, en outre, à la condition que la capacité totale de la chaudière ne dépasse pas 140 hectolitres (avec une tolérance de 5 %) et le volume de vin mis en œuvre est limité à 120 hectolitres (avec, là encore, une tolérance de 5 %) par chauffe.

Les conditions matérielles de la distillation sont étroitement encadrées mais l'action humaine exerce une influence significative sur le produit. Aux dires des professionnels, le rapport de chaque distillateur aux bruits, aux odeurs déterminent des choix qui créent des différences sur l'eau-de-vie.





CONT 18 H
CH 1 5 H

1964



▲ Alambic à la distillerie du domaine de la Tour Vert, Guy Pinard & fils à Foussignac en Charente (photo, S. Charbeau).

En tant que produit, l'eau-de-vie de Cognac connaît une transformation durable au début du XIX^e siècle. Jusqu'alors la notion de millésime (année de production) était très usitée, comme dans le vin de bonne qualité. Des eaux-de-vie plutôt jeunes étaient expédiées à travers l'Europe par les maisons de négoce. Les troubles révolutionnaires, les longues guerres napoléoniennes et l'épisode du blocus contre l'Angleterre (1806-1814) obligent les Charentais à stocker les eaux-de-vie. Selon Michel Coste, on peut évaluer le stock de la région, en 1815, à plus d'un million d'hectolitres, couvrant trente à quarante années de ventes et faits, en majorité, d'eaux-de-vie de plus de quinze ans. Ce phénomène a alors deux conséquences majeures. En raison du plus long vieillissement en barrique de chêne, le produit gagne en complexité aromatique et sa couleur prend un tour plus ambré. Le métier de « Maître de chai » évolue vers l'assemblage d'eaux-de-vie d'âges différents, d'abord afin d'écouler les stocks sans trop perturber les consommateurs qui auraient pu être déstabilisés par des eaux-de-vie trop foncées, ensuite dans le but de cultiver l'identité de la maison de négoce à travers des dosages selon l'âge et les crus. L'assemblage prend un tour plus créatif et devient un art.

L'influence de la tonnellerie

Dès sa sortie de l'alambic l'eau-de-vie nouvelle est mise dans des fûts de chêne de contenances très variées (de 270 litres à 450 litres). La composition aromatique du Cognac est influencée par le terroir (le cru) mais aussi par le travail précis et spécifique des tonneliers. En fût de chêne, les interactions avec le bois façonnent sa couleur (dans un spectre large qui court du jaune or au brun). Il acquiert également son bouquet définitif.

- ▶ Chauffe d'une barrique à la Tonnellerie Taransaud à Merpins, près de Cognac (photo, S. Charbeau).

