



LES SECRETS DU COGNAC

1. L'alambic
2. La double distillation
3. Les produits obtenus
4. Le vieillissement
5. Les fûts
6. Les chais
7. Les goûts et les coupes
8. La naissance du cognac
9. La paradis du cognac



Pour que le vin se transforme en eau-de-vie de cognac, il faut qu'il soit distillé deux fois dans un alambic charentais en cuivre. L'eau-de-vie obtenue devra vieillir deux ans au moins dans des fûts de chêne et sera l'objet, le plus généralement, d'assemblages destinés à lui donner son caractère propre.

1. L'ALAMBIC

L'alambic est d'origine ancienne. Le mot, attesté en 1265 dans l'œuvre de Jean de Meung, est un emprunt de l'espagnol *alambico*, qui vient lui-même de l'arabe *al-anbiq* (emprunt du grec *ambix* : « vase à distiller », que Dioscoride a décrit comme un appareil distillatoire). Il semblerait que ce soit le médecin persan Avicenne qui ait donné le premier le nom *al-anbiq* à cet appareil, connu déjà dans l'Antiquité pour la fabrication des parfums et des alcools. D'abord découvert par les croisés en Orient, il sera transmis à l'Occident au cours du XII^e siècle par les hommes de science de la cour des Omeyyades dans l'Espagne occupée. Il servira surtout à la distillation de l'eau jusqu'au XIII^e siècle, époque à laquelle il permettra désormais d'extraire de l'eau-de-vie du vin.

C'est, semble-t-il, grâce à Arnaud de Villeneuve, alchimiste et professeur à la faculté de médecine de Montpellier, auteur du premier traité de distillation publié en 1311, et à Raymond Lulle, son disciple, qui établissent le principe des deux distillations successives, qu'il sera possible d'obtenir de l'alcool de

vin ou de l'*aqua vitae* ou encore de l'*eau ardens*, selon les appellations de l'époque. Les appareils de distillation vont ensuite se perfectionner jusqu'au XVI^e siècle. Des philosophes et des alchimistes, notamment Jean-Baptiste Porta, publient des traités en

latin qui en expliquent le fonctionnement, et Jean Liébault décrit un alambic (*Quatre livres des secrets de médecine et de philosophie chymique*, 1573) dont la forme ne variera guère jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, où sera introduit un serpent de refroidissement. Paracelse donnera pour la première fois, au XVI^e siècle, à l'alcool obtenu le nom d'*alcool vini*.

Au XVII^e siècle, des savants chimistes s'attachent à perfectionner la

production des eaux-de-vie et des liqueurs. Mais c'est au début du XVIII^e siècle que la distillation prend une dimension plus commerciale. L'ingénieur angoumoisien Étienne Munier y consacre une étude en 1766 et le médecin hollandais Boerhave met au point des procédés de fabrication plus adaptés aux bouilleurs : conditionnement des locaux



Al-anbiq



La distillation au Moyen Âge



Appareils distillatoires avec cornues coiffées de chapiteaux coniques pour recueillir les eaux distillées, in Jérôme Brunschwig, *Liber de arte distillandi*, 1512

avec emplacements pour les vins à distiller et les eaux-de-vie produites, ateliers alimentés en eau pour les appareils à distiller...

L'alambic utilisé pour distiller un liquide alcoolique, en particulier du vin ou un marc de fruit, est composé d'une chaudière (curcubite), d'un chapiteau et d'un serpentín immergé dans un réfrigérant.

Si les tout premiers appareils datant du 1^{er} siècle, retrouvés au Pakistan, étaient en terre cuite, au Moyen Âge ils sont en verre soufflé. Dès le XVII^e siècle, les grands alambics destinés à l'eau-de-vie sont en cuivre de Suède. Ce sont les Hollandais qui en appliquent les techniques à la distillation des fruits avariés et des vins gâtés par le transport : c'est ce qu'ils appelleront le *brandewijn*, devenu « brandy » en Angleterre. Les premiers alambics utilisés dans les Charentes seront systématiquement importés des Pays-Bas et en cuivre, ce métal, bon conducteur de la chaleur, n'altérant pas le goût des alcools, résistant aux acides et ayant la capacité de bonifier les acides gras du vin, indésirables dans les eaux-de-vie. De nos jours,



L'alambic dans l'*Encyclopédie* de Diderot

l'utilisation des alambics est très réglementée. La capacité de la chaudière ne doit pas excéder 30 hl et le volume de remplissage, 25 hl. Des aménagements sont toutefois admis pour les chaudières de capacité supérieure en cas de première chauffe et d'obtention de brouillis. Le chapiteau doit avoir une forme en tête d'olive ou d'oignon, dans les modèles les plus anciens, ou d'échalote un peu arrondie dans les plus récents. Les vapeurs alcooliques s'y condensent et l'eau-de-vie y subit un début de rectification. Il se prolonge par le col de cygne, qui conduit les vapeurs au serpentín de refroidissement. Le col de cygne permet d'opérer la rectification, la séparation des alcools supérieurs des autres substances indésirables. Le chauffe-vin, inventé au XIX^e siècle, est un échangeur de température qui permet de rendre plus doux le passage de l'état liquide à celui de vapeur et de refroidir les premières vapeurs alcooliques pour qu'elles ne se condensent pas trop brutalement dans le serpentín.

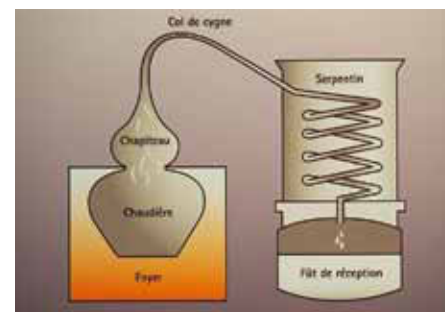
Ce dernier, constitué d'un tuyau enroulé en spirale dans une pipe et baignant dans

de l'eau, permet le refroidissement final du produit de distillation. À l'extrémité du serpentín se trouve une petite cuve où baigne un pèse-alcool qui évalue le degré alcoolique de l'eau-de-vie.

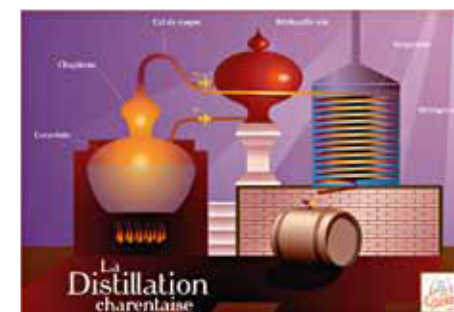
Les alambics fonctionnent à partir d'un fourneau en briques qui permet de produire une chaleur modérée et continue. Autrefois au bois, ils sont maintenant au gaz. Ils sont nettoyés à chaque chauffe et démontés tous les dix ans pour être décapés précautionneusement. À côté de ces appareils fixes, il existe aussi quelques appareils ambulants.

En région de Cognac, on ne peut utiliser que le traditionnel alambic charentais à

repassé en cuivre rouge avec sa chaudière, ses cols de cygne, son serpentín et éventuellement un réchauffeur de vin. Il est interdit d'utiliser d'autres types d'alambics comme ceux qui effectuent la distillation en un seul passage continu et convertissent le vin directement en eau-de-vie sans le stade intermédiaire du brouillis. Seules les îles de Ré et d'Oléron échappaient à cette réglementation, à laquelle elles sont maintenant assujetties, depuis 1984. Cela permettrait à ces eaux-de-vie des îles de conserver leur goût particulier, mais détruirait en même temps une part de leurs arômes.



Alambic sans réchauffe-vin



Alambic avec réchauffe-vin



Alambic fixe



Alambic ambulant

2. LA DOUBLE DISTILLATION

« La distillation est une opération chimique qui consiste à détacher par le moyen du feu, de certaines matières renfermées dans des vaisseaux, des vapeurs et des liquides, et à retenir ces dernières substances dans un vaisseau particulier destiné à les recevoir. »

(Diderot, *L'Encyclopédie*, 1751-1772.)

La production de l'eau-de-vie charentaise, contrairement à celle de l'armagnac, par exemple, exige en effet une double opération de chauffage et de refroidissement, qui extrait la quintessence du vin sans laisser passer les parties désagréables des vapeurs alcoolisées. Elle permet ainsi d'en extraire l'eau-de-vie, appellation générique des cognacs jusqu'à la fin du XVIII^e siècle.

Selon la légende, cette pratique découlerait d'un songe impressionnant qu'aurait fait le chevalier de la Croix Marron, originaire de Segonzac : le diable, pour lui voler son âme, l'aurait fait brûler une première fois mais la foi du chevalier l'aurait tellement endurcie qu'un second passage par le feu se serait avéré nécessaire. C'est alors que le chevalier se réveilla en sursaut et eut l'idée de la double distillation, qui fit son chemin depuis... Parée des atouts de la légende, cette pratique

n'en reste pas moins le moyen d'obtenir des distillats plus purs et fins.

Pratiquée dès la fin du XV^e siècle en France, à la propriété par le viticulteur, de façon fixe ou grâce à un appareil ambulant, amplifiée par la demande hollandaise au XVIII^e siècle, cette distillation est désormais effectuée, de novembre au 31 mars de l'année suivante, dans le cadre d'une réglementation très stricte, par des bouilleurs de cru et de profession (mot attesté en 1783), appelés aussi familièrement « brûleurs », sans doute par rapprochement de sens avec le mot « chauffe », opération nécessaire à la distillation (voir p. 134-135).

Le vin est d'abord chauffé de six à neuf heures, à feu très doux, et bien réparti grâce à l'épaisseur du cuivre de la chaudière, pour ne pas brûler les lies éventuelles, assurer une évaporation adaptée à chaque cru et une bonne séparation des composants du vin porté à ébullition. Les produits de distillation s'élèvent dans le chapiteau, où ils se refroidissent un peu ; un certain nombre d'entre eux (l'eau, par exemple), dont la température d'ébullition est supérieure à 78,5 °C, se condensent et retombent dans la chaudière pendant que les vapeurs alcoo-



La distillerie Jubert

liques s'engagent dans le serpentin entouré d'eau froide, se refroidissent et passent à l'état liquide. C'est le brouillis, qui apparaît au bout d'une heure et demie environ et contient de 24 à 30 % d'alcool volumique.

Il repasse dans l'alambic pour une seconde distillation, appelée bonne chauffe, et qui durera une douzaine d'heures : la vapeur est collectée dans le chapiteau, s'y concentre avant de passer dans le col de cygne puis, doucement, se refroidit dans le réchauffevin avant d'arriver dans le serpentin. Le distillat obtenu ne contient pas que de l'alcool mais aussi tout un assortiment de corps plus ou moins volatils (aldéhydes, esters, acides, alcools supérieurs, huiles essentielles...). Les corps plus volatils que l'alcool éthylique et qui passent en premier sont les produits de tête. Les corps dont le point d'ébullition est très voisin de l'alcool éthylique et qui passent avec celui-ci sont appelés produits de cœur. Les corps dont le point d'ébullition

est supérieur à celui de l'alcool ordinaire sont appelés produits de queue. La rectification est une opération délicate qui consiste à séparer l'alcool ordinaire de ces différents produits. Cette opération se fait en fonction des indications précises données par des instruments de mesure et, dans les grandes distilleries, selon un système informatisé de contrôle de chauffe qui permet de surveiller plusieurs chaudières. Les têtes sont d'abord rejetées (1 à 2 % du volume) en raison de leur force alcoolique, entre 78° et 83°, et de leur teneur en esters très légers. Le cœur, qui constitue environ 40 % du brouillis, est sélectionné lorsque l'eau-de-vie passe de 72°, pour une température de 20 °C, à 60°. Sont recueillies ensuite les secondes puis les queues. Restent alors les vinasses. Les têtes et les secondes seront redistillées ultérieurement mais avant le 31 mars de l'année en cours. Les queues et les vinasses du brouillis ne sont pas récupérées pour la



Distillerie La Perruge



Ensemble de cuves inox



distillation. Cette rectification est conduite pour obtenir des concentrations d'alcool variables en fonction des crus : autour de 65° pour les Bois et entre 65° et 72° pour les Champagnes. Ces opérations délicates de distillation sont évoquées avec pittoresque par Jacques Chardonne dans *Le Bonheur de Barbezieux* (1938) : « La brûlerie est tiède et toute pénétrée de senteurs vineuses. C'est là que le paysan distille son vin. Nuit et jour il surveille la température de sa chaudière, l'égouttement du liquide blanc et sans hâte, les pas assourdis dans ses savates, jetant dans le foyer une briquette de charbon, maniant dans ses doigts épais de délicats instruments de verre, roulant les barriques, dormant sur une paillasse, il guette le moment où il faut "couper la chauffe" quand "la bonne chauffe est rendue". »

Le choix de la distillation sur lie ou non, l'utilisation du vin ou du brouillis pour la récupération des têtes et des secondes à distiller dépend du profil aromatique des eaux-de-vie recherché. À la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie fraîchement distillée, à laquelle

un peu d'eau est ajouté, est transparente avec un reflet un peu bleuté.

3. LES PRODUITS OBTENUS

S'ils portent parfois des noms précis, ils sont le plus souvent désignés par des mots génériques comme « esprit, goutte, alcool, eau-de-vie, brandy » qui leur donnent un sens supérieur à celui du modeste distillat sorti de l'alambic et désignent souvent déjà l'eau-de-vie accomplie.

La fenouillette est le plus spécifique puisque ce mot, dérivé du mot « fenouil », est le nom donné à partir du XVIII^e siècle à l'eau-de-vie de Ré-La Rochelle, obtenue « en mettant dans la chaudière une poignée de graines de fenouil concassées ou une botte de la plante en fleur sur deux cent quarante pintes de vin » (*Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique*, Deterville, Paris, 1809.)

Plus général, le mot esprit, qui a pris au Moyen Âge, dans le vocabulaire de la médecine et de l'alchimie, le sens de « principe, essence », désigne la partie la plus volatile

des corps soumis à la distillation : l'esprit de vin est l'alcool éthylique. Mais, dans les Charentes, il existe un sens particulier à ce mot : un esprit de Cognac est une eau-de-vie qui titre entre 80° et 85°, produite par une troisième distillation dans l'alambic charentais traditionnel. Il sert uniquement à enrichir les vins mousseux et certaines liqueurs d'exportation. Sa fabrication requiert l'autorisation du BNIC. Voici ce qu'en dit Diderot : « Le premier esprit ardent qu'on retire du vin s'appelle eau-de-vie, et ce n'est que par une nouvelle distillation qu'on obtient l'esprit du vin... » (*Encyclopédie*, 1754-1772.)

Si la goutte, dans l'expression « vin de goutte », désigne le premier jus de raisin écoulé naturellement de la bonde de la cuve, considéré comme le plus pur, familièrement, ce mot désigne dans les Charentes l'eau-de-vie « qui chasse le brouillard » et provient sans doute du sens étymologique du mot « distiller » (emprunt du latin *distillare* : « tomber goutte à goutte »). La goutte est alors le produit de la distillation : l'eau-de-vie. Mais, dans le parler populaire, la « goutte des dames » est la liqueur confectionnée par les ménagères, la crème de roses, la liqueur de géranium, la liqueur de feuilles de laurier-cerise... Ce mot est par ailleurs bien présent dans la chanson populaire :

« Quand l'diable eut fait la goutte.../ au coin d'une de nos routes,/ un grand litre il posa/ puis dans l litre il se cacha/ pour voir qui le boira./ Puis ce fut un facteur/ [qui] d'un seul trait l'ava. »

Quant au mot alcool, utilisé dans l'ancienne pharmacie, il a d'abord désigné « toute substance pulvérisée et raffinée », puis « un liquide distillé » par une innovation de sens qu'on doit à Paracelse. Depuis le XVI^e siècle au moins, l'alcool est donc le principal composant du vin, qui assure sa conservation et la stabilité de ses composants et, pour ce qui est du cognac, son élément essentiel (40°), résultat de la double distillation des vins des Charentes. Selon Brillat-Savarin, « l'alcool est le monarque des liquides, et porte au dernier degré l'exaltation palatale ». (*Physiologie du goût*, 1825.)

Enfin, le mot eau-de-vie est sans doute le plus intéressant. Attesté au XIV^e siècle, c'est la traduction du latin des alchimistes *aqua vitae*, d'où l'italien *acquavite*. C'est le premier nom donné à l'alcool, surtout l'alcool de vin, par les alchimistes qui avaient trouvé l'alcool en distillant le vin et pensaient avoir découvert l'eau de longue vie. Mais, d'après les Italiens, l'origine en serait *aqua vite* ou *acqua di vite* (« eau de vigne »), par référence au liquide incolore produit par



la distillation du vin. Ses propriétés revigorantes auraient conduit à la signification actuelle. À noter que la traduction gaélique *usque beata* a donné le mot whisky. Dans les pays scandinaves, l'aquavit (ou *akvavit* ou encore *akevit*) désigne un alcool obtenu par distillation de céréales ou de pommes de terre et parfumé d'épices et de graines aromatiques, notamment le cumin. Un autre terme, eau ardente, utilisé au ^{xvi}^e siècle, cor-



respond au mot *aguardiente*, usité en terres espagnoles et dans les parlers méridionaux de la Provence et du Languedoc pour désigner la même réalité. Mais il a été supplanté par « eau-de-vie », dont le sens s'est élargi et s'applique maintenant à tous types d'alcools consommables, de vin ou de fruits. À Cognac, il a longtemps désigné l'alcool charentais, consommé clair jusqu'aux ^{xvii}^e-^{xviii}^e siècles, avant qu'il ne prenne le nom de la ville. En 1706, le *London Gazette* signale une première vente de « vieille eau-de-vie de Cognac ». En 1751, *L'Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert mentionne « Cognac comme ville de France dans l'Angoumois, sur la Charente, fameuse pour ses eaux-de-vie ».

Mais il convient de souligner que, dans les pays anglo-saxons, ou influencés par cette culture, c'est le mot anglais *brandy*, qui signifie vin brûlé (emprunté au néerlandais *Brandewein* : « eau-de-vie provenant de la distillation hollandaise de fruits avariés »,

1640), qui reste utilisé, comme aux premiers jours de la distillation du cognac, pour désigner l'eau-de-vie charentaise, et cela même

si le mot a souvent une extension plus large : précisé par un nom de fruit, il peut désigner l'alcool qui en est obtenu et des qualités variables d'un pays à un autre ou d'une production à une autre (les fines proviennent de la distillation du vin et les marcs, de celle des marcs de vinification). Mais

l'ancienneté du mot et ses emplois semblent avoir fait de brandy, emprunté par le français au ^{xvii}^e siècle, une sorte de synonyme de cognac.

4. LE VIEILLISSEMENT

L'eau-de-vie presque incolore qui sort de l'alambic a besoin de deux ans et demi de fût pour être affinée et avoir le droit d'être commercialisée sous l'appellation cognac « en compte 2 » (elle est en compte 0 jusqu'au 31 mars qui suit la distillation, puis en compte 1 à partir du 31 mars de la même année et, l'année suivante, à partir du 1^{er} avril, en compte 2).

Ce vieillissement qui n'a pas toujours été obligatoire, notamment au ^{xviii}^e siècle, vient de la préférence des Anglais pour les eaux-de-vie rousses, vieilles, dès le début du ^{xviii}^e siècle, comme en témoigne une mention du *London Gazette* concernant l'arrivée régulière à Londres de *new french claret et old cognac brandy*. Ils ont donc contribué,

disposant de capitaux et de savoir-faire dans le conditionnement, à introduire le vieillissement en fût qui sera adopté à Cognac. La maison Augier propose en effet, en 1724, deux qualités d'eaux-de-vie : les nouvelles et les rassises ou rousses. Cette pratique se généralisera sous l'effet de la spéculation, mais aussi des guerres et des événements politiques de la fin du ^{xviii}^e et du début du ^{xix}^e siècle, qui vont déterminer, pour cause de mévente, la constitution de stocks importants. Désormais, c'est l'eau-de-vie vieillie, ambrée qui s'imposera sur le marché. Les méthodes se précisent et s'affinent sous le contrôle du BNIC pour que l'eau-de-vie blanche qui sort de l'alambic se transforme en cognac commercialisable, coloré et aromatique.

5. LES FÛTS

Cette eau-de-vie blanche sortie de l'alambic présente un taux alcoolique de 70° à 72,4°, le maximum autorisé, et doit, tout en perdant progressivement une partie de sa force alcoolique, gagner du moelleux, révéler ses arômes et prendre une robe plus ambrée. C'est grâce à son séjour en fût de chêne qu'elle va s'élever progressivement vers la maturité, qui ne sera atteinte que beaucoup plus tard.

Enregistrées par le BNIC, les eaux-de-vie sont donc placées, chez le bouilleur de cru ou de profession (voir p. 134-135), le négociant ou les chais Orecco, dans des fûts de 270 à 450 l, généralement des barriques de 350 l, parce que cette contenance permet un équilibre entre la surface d'oxydation et le volume d'eau-de-vie, une meilleure

répartition entre les arômes primaires issus de l'eau-de-vie et les arômes secondaires provenant du bois. Mais il convient aussi de tenir compte de la provenance des eaux-de-vie : les Bois ordinaires et les Bons Bois mûrissent plus vite, les Fins Bois et les Borderies, plus lentement alors que les Champagnes arrivent plus tardivement à maturité.

Ces fûts (à l'origine « fût d'arbre »), ces tonneaux (d'origine celtique : « outre, tonne ») ou encore ces barriques (mot dérivé de baril, ^{xii}^e siècle, « petit tonneau » et son contenu) sont tous fabriqués en bois de chêne, traditionnellement d'espèces sessile ou pédonculée. Les premiers, très denses, tanniques et puissants, possèdent un gros grain. Au contact de l'eau-de-vie, ils libèrent leur force plus rapidement en raison de leurs cercles d'accroissement espacés. Les seconds, aux cercles plus fins et serrés, libèrent des tanins plus doux. Ces chênes contribueront donc de manière complémentaire à la maturation des eaux-de-vie.



Billons de chênes



Merrains

Les arbres doivent avoir en moyenne un diamètre de 50 à 60 cm pour permettre la fabrication des barriques, c'est-à-dire de 70 à 150 ans. L'arbre, abattu en hiver, est coupé en billons de la taille des fûts à produire. Le bois brut est fendu à l'aide du coutre et du départoir pour donner les merrains qui vont sécher à l'air libre, quel que



Assemblage et cintrage des douelles



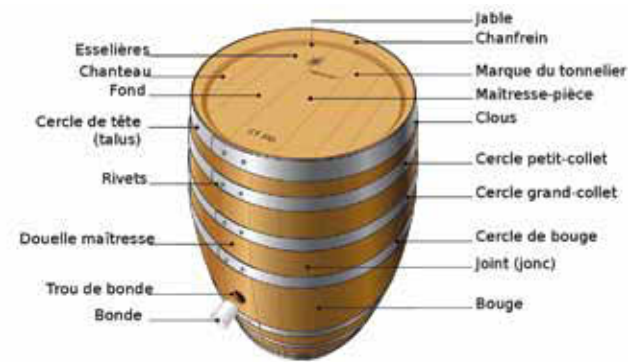
Bousinage



Barrique cerclée de châtaignier



Calligraphie sur barrique



Composition d'une barrique

soit le temps, pendant de longs mois, environ trois ans et parfois jusqu'à cinq ou six ans. Ainsi, l'humidité remplacera la sève et le bois perdra de son agressivité. Trop jeune, le merrain risquerait de rendre le cognac amer. Les barriques sont formées chacune par un assemblage de 28 à 32 douelles et de deux fonds de 11 à 15 pièces, le tout retenu par des cercles de fer et garni de bandes de châtaignier. Leur fabrication met en œuvre un véritable savoir-faire, soutenu par la maîtrise d'outils spéciaux et celle du feu pour le cintrage des douelles et ensuite le bousinage qui permettra le développement des arômes du bois et jouera, selon son intensité, sur le profil aromatique des eaux-de-vie (formation de notes de vanille, de goûts de pain grillé...).

La confection des fonds, le cerclage et la finition permettent d'avoir des fûts neufs qui jouent un rôle, déterminé par le maître de chai, dans le processus de vieillissement du cognac. La contenance de la barrique a peu à peu augmenté et est passée de 205 l

autrefois à 275 l vers 1900 et à 350 l de nos jours. Mais sa capacité peut légèrement varier, en fonction de sa fabrication artisanale, de 60 à 70 l. Comme, en moyenne, les fûts ont une durée de vie de vingt-cinq à trente ans, on les remplace en faisant entrer des barriques neuves dans le chai : on

parle alors d'« abarchage ». Autrefois, on plaçait les fûts sur un « poulain », c'est-à-dire deux planches de traverse pour les faire rouler jusqu'à leur emplacement. Les fûts sont alignés par rangées de vingt barriques, soit une « rime ». Six rimes de vingt barriques superposées font cent vingt barriques, soit une « manche ».

Les barriques neuves, après avoir été rincées, sont remplies de cognac ordinaire pour les culotter. Ensuite, elles serviront pendant six mois environ à l'entreposage des eaux-de-vie jeunes, qui seront, après contrôle, mises en maturation dans des fûts de plus en plus anciens. Chaque barrique est identifiée grâce à une inscription à la calligraphie soignée.

En fonction des besoins, la durée du vieillissement sera modulée par le maître de chai. Ce n'est qu'après une cinquantaine d'années que les eaux-de-vie les plus anciennes pourront être transférées dans des contenants en verre, où elles n'évolueront plus : les dames-jeannes (voir p. 96).



Bouquets d'abarchage



Dames-jeannes



Les chais de l'extérieur... à l'intérieur



6. LES CHAIS

« Une faible lumière tombe des petites ouvertures découpées dans le toit et l'on distingue à peine des rangées d'antiques barriques où le cognac mûrit au contact du bois [...] »

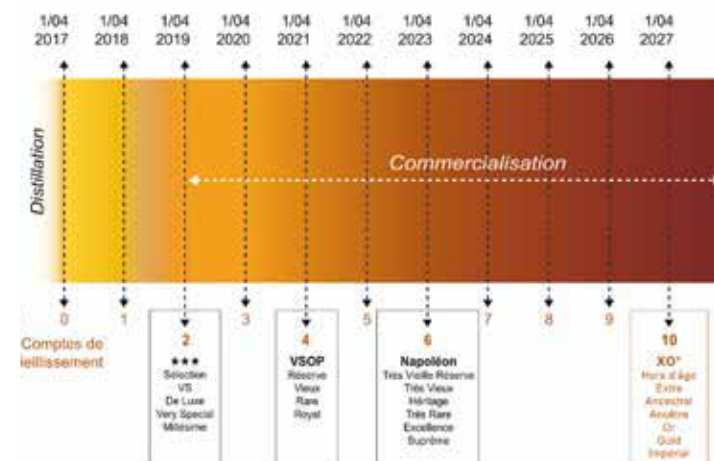
(J. Chardonne, *Le Bonheur de Barbezieux*, 1938)

Le vieillissement dépend aussi de la qualité du chai, plus ou moins humide. Les chais secs favorisent la formation d'eaux-de-vie de caractère, car l'eau et l'alcool s'évaporent en même temps et dans les mêmes proportions, et les chais humides donnent un cognac plus rond car c'est l'alcool surtout qui s'en évapore. Aussi le cognac voyage-t-il de chai en chai pour que soient améliorées ses qualités innées, dans les limites autorisées par la loi. La disposition des chais obéit en effet à une réglementation particulière : pour éviter les fraudes, ils doivent être séparés par une voie publique de ceux qui abritent d'autres spiritueux et, de manière générale, ils ne doivent contenir aucun autre spiritueux. Le législateur pourrait juger que le cognac

serait contaminé par les autres alcools s'évaporant par osmose à travers les parois du fût. Il perdrait son appellation et ne pourrait être commercialisé que sous la dénomination « eau-de-vie ». Durant le vieillissement se produisent des échanges entre le tanin du bois, l'air et l'eau-de-vie, si bien que le cognac acquiert de nouveaux parfums. L'eau-de-vie va perdre de 3 à 6 % de volume et de 0,4° à 0,5° par an en raison de son évaporation au travers des pores du bois. Pour compenser cette évaporation, les niveaux sont refaits tous les ans et sous contrôle officiel. À côté des chais des bouilleurs de cru ou des maisons de négoce, il existe aussi à l'extérieur des centres urbains, des chais collectifs (qui regroupent 20 % du stock régional), les immenses chais de l'ORECO (Organisation régionale du cognac) où les viticulteurs et le négoce peuvent entreposer leurs eaux-de-vie, qui servent éventuellement de garants pour des emprunts.

Dès leur sortie, les eaux-de-vie sont répertoriées par le BNIC, qui comptabilise les

Les comptes de vieillissement du Cognac



* Jusqu'au 1^{er} avril 2018, les eaux-de-vie de Cognac « XO » « Hors d'âge », « Extra », « Anciental », « Ancêtre », « Or », « Gold » et « Impérial » peuvent être prélevées sur le compte 8 concernant les eaux-de-vie ayant plus de 6 ans de vieillissement.



Détail du cabinet de dégustation Hennessy



Échantillons



Topette pour prélever les échantillons

stocks et garantit leur âge. Les eaux-de-vie de plus de 30 mois sont inscrites en compte 2 et, chaque année au 1^{er} avril (jour qui suit la fin de la campagne de distillation), elles passent au compte supérieur. L'âge minimal d'une eau-de-vie pour sa commercialisation est de deux ans (mesure réaffirmée le 23 août 1983). C'est un VS (*Very Special*) ou trois étoiles. Les VO (*Very Old*) et VSOP (*Very Special Old Pale*) ont quatre ans de fût. Les Napoléons doivent avoir au moins six ans pour la plus jeune de leurs eaux-de-vie, les XO (*Extra Old*), dix ans (avec une tolérance jusqu'en 2018, voir fig. p. 89). Ces différentes catégories contiennent des eaux-de-vie beaucoup plus vieilles ; par exemple, les VSOP comportent des eaux-de-vie de cinq à dix ans, les XO, de plus de vingt ans.

7. LES GOÛTS ET LES COUPES

L'assemblage est un terme récent pour désigner le mélange de différentes eaux-de-vie, car « c'est dans la proportion employée de ces divers crus, dans le bon choix des premières sortes, dans leur heureuse combinaison qu'il faut chercher le secret de la haute faveur dont jouissent certaines marques », note très justement Alexandre Dumas dans son *Dictionnaire de cuisine* (éd. posthume, Livre de Poche, 1998). L'eau-de-vie doit en effet acquérir la personnalité qui en fera un cognac répondant aux caractères d'une maison donnée. Pour cela, les échantillons (les « montres » chez Martell) de différentes provenances, années et chauffés sont assemblés pour correspondre à la ligne de goût de la marque et assurer la pérennité de sa qualité et de ses arômes particuliers, malgré l'irrégularité

des terroirs et des années. C'est le travail du maître de chai, qui cherche à assurer, pour son cognac, la meilleure stratégie de maturation et de vieillissement. Chaque cognac est unique et le maître de chai pourra créer, grâce à ses assemblages, des cognacs portant des notes fruitées, épicées ou boisées ou des notes de rancio pour les assemblages les plus vieux.

Les assemblages faits, les cognacs séjournent ensuite dans de grands foudres, et la mise à température alcoolique est effectuée. Avec une perte d'un degré tous les deux ans, le cognac titre encore près de 71° au bout de deux ans et demi. Il faut donc en réduire le degré à 40 et, pour cela, procéder, pendant plusieurs mois, au moins six mois avant sa mise en bouteilles pour laisser reposer cette dernière coupe, à l'adjonction d'eau distillée ou de petites eaux, c'est-à-dire un mélange d'eau distillée et d'eau-de-vie. Le cognac doit avoir un titre alcoométrique volumique minimal de 40° et, s'il ne fait que 38°, il perd le droit à l'appellation cognac. La mise à température alcoolique effectuée, les cognacs filtrés, réduits et stabilisés reposent ensuite dans de grands foudres pour

d'heureux « mariages », selon l'expression du métier, avant la mise en bouteilles. Mais il reste à noter la présence, sur le marché, de cognacs non assemblés ou ne comportant qu'un seul millésime.

8. LA NAISSANCE DU COGNAC

De saveurs et d'arômes légèrement différents selon les éleveurs, les distillateurs et les négociants qui ont présidé à leur avènement, les produits obtenus ont droit à l'appellation cognac si toute la chaîne des réglementations a été respectée. C'est la ville qui, au fil du temps, a concentré le négoce des eaux-de-vie charentaises qui lui a donné son nom, un nom issu du latin *Conniacum*, le domaine de Connus (voir p. 37), où le suffixe gaulois *-acos*, latinisé en *-acum* (devenu *-ac*) signifie l'appartenance. Ce nom d'oc s'est répandu dans le monde entier sans connaître de traductions, puisque c'est un nom propre, mais avec des adaptations phonétiques selon les langues d'adoption. C'est le cas en espagnol (*coñac*), où le ñ transcrit la palatale η (notée en français -gn-), en allemand (*Kognak*), où le -gn- est repris pour la même raison, en polonais (*koniak*), en grec



Foudres



Dames-jeannes dans le paradis d'Hennessy

(*koniak*), en russe (коньяк), où la mouillure est notée par ni ou нь. Mais il convient de souligner que, dans les pays anglo-saxons, ou influencés par cette culture, c'est le mot anglais *brandy* (vin brûlé) qui est souvent utilisé, comme aux premiers jours de la distillation du cognac, pour désigner l'eau-de-vie charentaise, et cela même si le mot a souvent une extension plus large. Ajoutons qu'aux États-Unis, à côté du mot « cognac », figure le diminutif « yak » utilisé par les artistes de rap et leur public pour désigner cette boisson à la mode, choisie pour l'image luxueuse qu'elle véhicule. Le surnom est formé par la terminaison du mot précédée d'une semi-consonne palatale : l'occlusion a disparu, rendant ainsi, par une sorte d'effet mimétique, le mot plus fluide. Et voilà de nouveau ce vieux suffixe gaulois *-acos*, latinisé en *-acum*, qui, après avoir traversé les siècles et les mers, ressurgit, paré du prestige d'un nouveau sens !

9. LE PARADIS DU COGNAC

Une longue vie attend la plupart des cognacs, et certains ont le privilège de vivre sans rides jusqu'à cent ans. Aussi un paradis bien mérité les attend-il ! En effet, après un lent vieillissement, qui peut aller jusqu'à une cinquantaine d'années, au-delà desquelles le cognac et le bois ne s'enrichissent plus, les eaux-de-vie de cognac sont mises dans des contenants en verre, les dames-jeannes (voir p. 96), où elles n'évolueront plus mais pourront encore vivre cinquante ans de plus.

Ces vénérables cognacs sont conservés dans de véritables salles de trésors, séparées du reste des chais par une grille imposante, où somnolent des bonbonnes de plus de cinquante ans d'âge, ornées d'étiquettes fabuleuses du siècle dernier. Parfois, ces eaux-de-vie entrent en faible proportion dans la composition de bouteilles somptueuses auxquelles elles apportent des parfums subtils

de raisin sec, de noix... ; parfois, elles se prêtent à une dégustation prestigieuse.

Ces chais fabuleux portent le nom de « paradis » (du XI^e siècle, emprunt du latin ecclésiastique *paradisus* et du grec *paradeisos*, de l'iranien *paridaiza* : « enclos du seigneur, parc »), qui a conservé un sens religieux dans le vocabulaire des alcools, et notamment du cognac, pour s'appliquer au saint des saints, où sont conservées les eaux-de-vie les plus précieuses.

Les anges gardiens des eaux-de-vie participent à cette lente métamorphose qui conduit les meilleurs cognacs au paradis. Ils président à cette évaporation de l'alcool à travers les pores du bois qui accompagne la maturation des eaux-de-vie dans les barriques. Mais, à Cognac, ils consomment environ 25 millions de bouteilles par an (2 à 4 % du volume et 2 à 3,5 % du titre d'alcool) et, si le séjour dure plus de soixante-dix ans, le cognac risque de passer sous la barre des 40° et perdre son appellation cognac ; mais, dans un chai sec, il restera plus longtemps alcoolisé. Cette évaporation nourrit un champignon, le *Torula compniacensis*,

Chais noircis par le *Torula compniacensis*

qui noircit les abords des chais, comme l'a bien remarqué Claude Roy (« La pierre noircie des chais, à travers quoi l'eau-de-vie en s'évaporant sournoisement, oxyde le calcaire » *Page de carnet*, La Tour de feu n° 117, 1973), mais elle a une vertu, celle de servir la qualité et le fondus des arômes.

Elle rend toutefois nécessaire la conservation d'une quantité importante d'eau-de-vie : on dit que les stocks représentent cent soixante-dix fois la quantité vendue chaque année. La clé du paradis a son prix... Mais les jeunes gens savent aussi que les murs noircis des chais annoncent une belle dot pour qui sait prendre les cœurs...



Chai Jean Martell

TABLE DES MATIÈRES

☞ INTRODUCTION ☞

1. LES TENTATIONS DU VERRE

- 1. LES COCKTAILS
- 2. LE PINEAU DES CHARENTES
- 3. LE COGNAC, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ
- 4. LES LIQUEURS

2. L'ASSIETTE DU TERROIR

- 1. LE PAYS CHARENTAIS
- 2. LE CLIMAT ET LE SOUS-SOL
- 3. LES TERROIRS
- 4. UN FLEUVE : LA CHARENTE

3. DU SEL ET DU BON VIN

- 1. L'OR BLANC EN PAYS DU NORD
- 2. LES VINS BLANCS EN FLANDRES
- 3. L'ESSOR DU PAYS ROMAN

4. « L'EAU D'OR » DES CHARENTES

- 1. LES DÉBOIRES
- 2. LES PREMIÈRES DISTILLATIONS
- 3. L'AVÈNEMENT DU COGNAC
- 4. L'ESSOR DE LA RÉGION

5. LA VIE DE LA VIGNE

- 1. LES CÉPAGES
- 2. LES TRAVAUX DE LA VIGNE
- 3. LA VINIFICATION

6. LES SECRETS DU COGNAC

- 1. L'ALAMBIC
- 2. LA DOUBLE DISTILLATION
- 3. LES PRODUITS OBTENUS
- 4. LE VIEILLISSEMENT
- 5. LES FÛTS

6. LES CHAIS

7. LES GOÛTS ET LES COUPES

8. LA NAISSANCE DU COGNAC

9. LE PARADIS DU COGNAC

7. LE TEMPS DES PLAISIRS

- 1. LES BOUTEILLES ET LES FLACONS
- 2. LES BOUCHONS
- 3. LES ÉTIQUETTES
- 4. LES AFFICHES
- 5. LES VERRES
- 6. LA DÉGUSTATION
- 7. LES MARQUES À LA TABLE DU MONDE

8. LES HOMMES DE L'ART

- 1. LE BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC
- 2. DES CRÉATEURS ET DES FONDATEURS
- 3. LES FAISEURS ET ÉLEVEURS DE COGNAC

9. UN ART DE VIVRE

- 1. LE COGNAC, DE LA COUR À LA TABLE
- 2. L'ESPRIT DE LA CUISINE CHARENTAISE
- 3. UNE EAU DE LONGUE VIE
- 4. DES COCKTAILS DE CARACTÈRE
- 5. DES METS SAVOUREUX

10. L'ESPRIT D'UNE RÉGION

- 1. LES CURIOSITÉS DU FRANÇAIS DE COGNAC
- 2. L'ESPRIT DES TEXTES
- 3. SONS ET LUMIÈRES
- 4. DE GRANDES FIGURES
- 5. DES RÉSONANCES CULTURELLES
- 6. AU PIED DES VIGNES : ENTRE TERRE, PIERRE ET MER

☞ COMPLÉMENTS POUR L'AMATEUR CURIEUX ☞