



Issu du vin blanc, le cognac se distingue par sa double distillation.



En dessous de 40 ans, un cognac ne vaut rien, assurent les amateurs.

Par **Olivier Toublan**

Pour la plupart des amateurs exigeants de vieux alcools de qualité, le cognac est sujet de mépris. Il est vrai que ce breuvage ne fait, la plupart du temps, guère honneur à sa réputation: le tout venant, malgré des noms ronflants, est vraiment passe-partout, sans réel caractère. Juste bon à flamber des crêpes, assurent les plus critiques. En effet, dans ses belles bouteilles de cristal, le cognac paraît aussi cher que peu intéressant, l'élégance du contenant n'arrivant pas à cacher la médiocrité du contenu.

Pourtant, pour qui sait le choisir, s'y retrouver dans cette jungle de marques et d'appellations génériques complexes ne voulant pas dire grand-chose, le cognac est un alcool digne des plus grands whiskies, des meilleurs rhums et des plus fins armagnacs. Il suffit pour s'en convaincre de dénicher une de ces rares bou-

teilles millésimées proposées par les derniers producteurs indépendants, défenseurs jaloux de la spécificité de ce grand alcool.

Ces derniers ne se privent pas de critiquer la politique des grandes multinationales,

qui se sont emparées de l'essentiel de la production. Petit tour de la question avec Jean Groperrin, courtier collectionneur de cognac. Il présentait récemment ses produits à la Vinothèque de Bourg, à Lausanne.

LE DERNIER DES MOHICANS



Jean Groperrin, 53 ans, se décrit aujourd'hui comme «courtier collectionneur». C'est une figure singulièrement atypique dans le monde du cognac.

Alors que la région fourmille de viticulteurs bonhommes, héritiers d'anciennes lignées de producteurs, et de ces barons du luxe ayant racheté toutes les grandes marques, lui est un enfant de l'assistance publique. Il a été ouvrier agricole à 14 ans, puis bouilleur de cru (distillateur) ambulant avant de s'installer à Cognac comme courtier grossiste. Il y a quatre ans, le rachat du stock d'un de ses concurrents en difficulté, «une affaire formidable», lui donne l'idée de se lancer dans la vente de cognacs d'exception. Avec succès, même s'il est toujours considéré comme un marginal dans la profession. Elle le tolère cependant, car il contribue à redorer l'image d'un alcool qui en a bien besoin. Il est d'ailleurs symptomatique de constater que l'on ne trouve aucun Français dans la poignée d'investisseurs le soutenant dans son aventure, «dont le responsable financier d'une grande multinationale américaine».



Jean Groperrin est un des rares à proposer des cognacs millésimés.

LE COGNAC, UN COUP DE CHANCE

A l'origine, au XVII^e siècle, la Charente produisait des vins, essentiellement destinés à l'exportation. A la suite d'une probable baisse de qualité – les historiens ne sont pas tous d'accord sur la question – les viticulteurs se sont retrouvés avec des récoltes invendables, qu'ils ont dû distiller pour les conserver. Bonne initiative: l'eau-de-vie des Charentes, dont la capitale est la ville de Cognac, acquit rapidement une réputation exceptionnelle et fit la fortune de la région.

Si tous les pays du monde distillent leur eau-de-vie, la spécificité du cognac réside, hormis son terroir, son cépage et ses crus, dans son processus de double distillation – à la différence de l'armagnac, par exemple. Il permet d'obtenir un alcool plus fin. Plus coûteux aussi, car il faut environ 9 litres de vin blanc pour obtenir 1 litre de distillat. A la sortie de l'alambic, ce dernier tire

à 70 degrés. Il est ensuite vieilli en fût de chêne, ce qui va lui forger le caractère.

LES CINQ CRUS DU COGNAC

Le cépage utilisé pour produire le vin blanc qui servira à faire du cognac est essentiellement du saint-émilion des Charentes, appelé ugni blanc par les professionnels. Un cépage assez rare, que l'on trouve aussi dans certains vins blancs italiens secs. Mais la spécificité du breuvage dépend essentiellement de son terroir. La région des Charentes se subdivise en six crus. Le plus réputé, la grande champagne, donne les cognacs les plus fins. Le plus rare, les bois ordinaires, offre une eau-de-vie rustique, rarement commercialisée. S'y ajoutent, dans l'ordre de qualité, la petite champagne, les borderies, les fins bois et les bons bois. Ce dernier, le plus délaissé, réserve pourtant de belles surprises.

Si un cognac millésimé provient d'une seule récolte et d'un seul cru, les produits courants sont des mélanges et de millésimes et de crus. Ainsi, la dénomination fine champagne, la plus courante sur le marché, correspond à un assemblage de grande et de petite champagne (au moins 50% du premier).

CINQUANTE ANS EN FÛT

Le vieillissement du distillat s'effectue en barriques de chêne, soit neuves, soit ayant déjà contenu d'autres cognacs, à la différence du whisky, qui vieillit dans des barriques ayant accueilli d'autres alcools, essentiellement du porto. Les fûts doivent être assez grands



Ces antiques bouteilles que tous les amateurs rêvent (vainement?) de boire un jour.

(350-400 litres) pour permettre l'absorption idéale des tanins par l'alcool. Plus le fût est petit, plus la transmission des tanins est importante. Ce n'est d'ailleurs pas forcément un atout, car l'alcool a besoin de nombreuses années pour «digérer» ces tanins. La qualité du bois est également importante: provenance, grain plus ou moins serré, tout

cela va déterminer la qualité finale du breuvage.

Au cours des ans, l'eau-de-vie s'évapore (environ 3% par an). Cette part des anges représente, après cinquante ans, près de 80% du volume initial! Ainsi, pour un litre de cognac de 50 ans d'âge, il aura fallu 5 litres de distillat, soit 45 litres de vin blanc! On comprend mieux le coût d'une telle bouteille,

facturée facilement à plus de 300 francs.

LES MULTINATIONALES FONT DU MÉDIocre

Dans les années septante, quelques géants ont fait main basse sur toute la production de cognac. Aujourd'hui, quatre multinationales - LVMH, seul, contrôle 40% du marché - dominant le marché et il ►