

Cognac :

La « collection » de Jean Groperrin

J'ai fait la connaissance de Jean Groperrin il y a quelques mois, lorsqu'il est venu me proposer de goûter les échantillons des cognacs qu'il transportait avec lui. C'est un homme de petite taille, assez frêle, à la voix douce et à l'élocution précautionneuse, qui a dû être bénédictin dans une vie antérieure, et dont l'onction quasi sulpicienne dissimule à peine une passion mal contenue et un émerveillement contagieux. Je m'attendais à des alcools honorables, certes, mais provenant d'une même gamme, c'est-à-dire formatés dans un même style, et, à mon grand étonnement, je me trouvais devant seize échantillons complètement différents, ayant chacun leur propre personnalité, d'excellence variable, certes, mais ne pouvant être confondus avec aucun autre. Bien plus, tel un objectif photographique, les caractéristiques de chaque terroir, Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois et Bon Bois, étaient rendues avec une précision, une résolution hallucinante, avec une sensation extraordinairement tactile, là où l'on doit souvent se contenter de références livresques. L'impression était la même qu'avec ces rarissimes chaînes haute fidélité qui, au lieu de faire sonner magnifiquement tous vos disques de la même façon, vous font passer d'un extrême à l'autre, en vous donnant l'impression qu'on change de machine à chaque fois. Bien plus, chaque lot disait tout sur l'année, le terroir, la distillation, les caractéristiques du chai et de la futaille, comme un rapport de police. L'impression qui ressortait de l'ensemble des échantillons était la révélation d'une finesse aérienne, et surtout d'un fondu à la fois net et brumeux.

DES COGNACS « DANS LEUR JUS »

Jean Groperrin est courtier en cognacs, et son métier lui donne accès à des sources ignorées du milieu professionnel, s'agissant de quelques pièces faisant partie d'héritages ou appartenant à des exploitants ayant cessé leur activité professionnelle. Son objectif était donc, en présence d'alcools qui, en plus de leur âge respectable, lui parvenaient « dans leur jus », pour reprendre le langage des antiquaires, d'en respecter au maximum l'intégrité, et de ne les livrer à la consommation qu'avec un minimum d'interventions. Les conséquences pratiques d'un tel postulat sont les suivantes au niveau du produit embouteillé :

- absence d'assemblages ou de coupages ;
- identification précise de chaque lot ou de chaque pièce ;
- réduction, quand elle s'avère nécessaire (ajout d'eau pour ramener le degré alcoolique aux alentours de 42°), étalée sur plusieurs années ;
- refus des adultérations courantes pratiquées lors de la mise en bouteilles, telles qu'adjonction de colorants (caramel) ou de sucre (jusqu'à 6 grammes par litre dans le cas du marché japonais). Il faut dire que le plus jeune des cognacs de la série a 25 ans, ce qui est encore très jeune pour Jean Groperrin, alors que la loi autorise la commercialisation des alcools sous le nom de cognac après 30 mois passés en barrique, et qu'un cognac devient « hors d'âge » après rien moins que six ans et demi de fût. Il va de soi qu'au bout d'un si court laps de temps l'alcool n'a pu qu'extraitre les tanins et principes aromatiques du chêne, mais que les deux autres stades – les plus précieux – du vieillissement, l'hydrolyse des tanins puis

l'oxydation, n'ont pu être atteints ;

- datation précise de l'alcool, soit par son millésime, quand c'est possible, soit par son âge, en gardant une marge de sécurité, l'âge annoncé étant inférieur à l'âge réel ;
- contrôle des opérations d'embouteillage par huissier.

LA DATATION : UNE BOMBE A RETARDEMENT ?

En ce qui concerne l'âge des alcools, qui est celui de la distillation, M. Groperrin a eu recours à la datation par la méthode du carbone 14 (1), dans la mesure où la documentation officielle (carnets de chai, pièces fiscales) est souvent absente. Cette méthode, basée sur la mesure de la radioactivité de l'isotope 14 du carbone, permet, si elle respecte un protocole strict (critères de répétabilité, de reproductibilité et d'exactitude), une datation précise des substances dont la composition est restée inchangée depuis l'origine, pour la période postérieure à 1944.

C'est à ce stade que les choses se sont gâtées, car le Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC) a entendu contester l'utilisation d'une telle méthode pour prouver l'âge d'un cognac, l'estimant dépourvue de toute validité. En réalité, les vraies raisons du conflit sont ailleurs. En effet, les conséquences de l'utilisation de la datation par le carbone 14 sont redoutables pour la profession : si un alcool daté de façon certaine par la documentation de l'année 1961, par exemple, a subi ultérieurement des manipulations telles que sucrage, boîsage ou transvasement dans une futaille ayant contenu un autre cognac (l'alcool pénètre le bois plus profondément que le vin, et une barrique absorbe de 6 à 12 litres de cognac), le procédé sera incapable de fournir une datation correcte, et donnera des

résultats incohérents. Tout se passe alors comme si on posait une boussole près d'un aimant : l'aiguille s'affole, sans pouvoir donner de direction. Cela veut dire en clair que si la méthode est reconnue comme officiellement valide, il deviendrait impossible de revendiquer le millésime affiché sur les cognacs anciens ayant subi des apports de carbone récents...

Or, il existe un règlement communautaire n° 2870-2000 du 19 décembre 2000 (JOCE du 29.12.2000) qui établit les méthodes d'analyses communautaires applicables dans le secteur des boissons spiritueuses. Cette directive autorise l'application des méthodes d'analyse publiées par l'assemblée générale de l'Office international de la vigne et du vin, lequel a, en 1994, publié une étude sur l'utilisation de la datation au carbone 14 pour les eaux-de-vie du Sud-Ouest de la France, donc du cognac. Pour autant qu'un protocole strict soit appliqué dans la procédure du laboratoire, la méthode a valeur de preuve.

Le dernier acte de cette ténébreuse affaire se jouait le 12 juin 2001, date à laquelle le laboratoire des services de la répression des fraudes confirmait que les méthodes employées par le centre de datation de l'université de Lyon, auquel a recours Jean Groperrin, répondaient bien aux critères de la directive communautaire.

Cela signifie qu'il ne peut plus être contesté que les eaux-de-vie de la collection Groperrin ont bien l'âge ou le millésime porté sur leur étiquette, et qu'inversement aucun cognac ne peut revendiquer un millésime tant que ce dernier n'aura pas été confirmé par une datation au carbone 14.

Il est encore difficile de mesurer la portée de cette directive communautaire, mais il pourrait bien s'agir d'une véritable bombe à retardement, qui risque de disqualifier à terme nombre de cognacs au « pedigree » authentiquement millésimé, mais dont des manipulations ultérieures rendraient la datation impossible par la méthode du carbone 14.

La question serait dénuée d'intérêt pratique si un certain engouement

pour les cognacs millésimés n'était apparu depuis une dizaine d'années, les flacons millésimés servant d'argument publicitaire pour promouvoir la gamme courante des maisons de cognac. Or, comme en matière de vin, les consommateurs veulent bien le nom et l'étiquette, mais pas la chose. Il veulent bien avoir des cognacs d'âge vénérable, mais sans leur sécheresse ni leur rancio, ce qui amène même les meilleurs producteurs à édulcorer ou boiser leur alcool lors de la mise en bouteille. Ce n'est évidemment pas le cas pour ceux qui sont à la recherche de produits non fardés, et pour qui la découverte de ces véritables incunables du cognac constituera une révélation.

UNE VÉRITABLE COLLECTION

Il s'agit ici non d'une gamme, concept qui recouvre des produits plus ou moins sortis du même tonneau avec seulement une gradation d'intensité et de volume, mais bel et bien d'une collection, c'est-à-dire d'un rassemblement d'objets uniques, pouvant certes faire l'objet d'une hiérarchie en fonction de critères sensoriels ou esthétiques, mais dont aucun n'est plus rare ni exceptionnel que l'autre. Si l'on veut essayer de résumer les enseignements de cette séance de dégustation, on retiendra en vrac :

- la variété des échantillons : aucun échantillon présenté ne ressemble à l'autre, chacun présente une individualité affirmée ;
- l'absence de maquillage : l'alcool semble ici se comporter comme un objectif photographique de haute résolution, qui ne laisse aucun détail dans l'ombre, y compris les défauts de vinification (iode, suie) ou l'atmosphère des caves ;
- les sensations tactiles : plus que les parfums, ce sont les variétés de texture, soyeuse ou un peu rêche, en même temps que la sensation de craie ou d'argile qui apparaissent à la dégustation. Comme pour certains vins, on a l'impression de toucher des doigts la surface de la matière, d'en explorer les menues imperfections, tavelures, granulosités, et de

pouvoir en dessiner le contour ;

- la légèreté et l'élégance : l'ensemble des échantillons dégustés présente une caractéristique commune, qui est celle de fondu, de légèreté, d'un côté aérien de l'alcool. Il s'agit là probablement d'un effet du goût personnel de Jean Groperrin, qui lui a fait retenir certaines barriques, et non d'autres. Il nous est en effet arrivé de goûter des cognacs de près d'un siècle qui paraissaient beaucoup plus lourds et massifs, avec beaucoup moins d'élégance et de délié que ceux dégustés.

Nous ajouterons que les prix auxquels ces produits, qui existent en quantité extrêmement limitée, sont proposés restent extrêmement raisonnables, si l'on veut bien se rappeler que, ailleurs, un millésime identique en qualité, selon le prestige de la maison qui le présente, est vendu largement le double, voire le triple.

Les bouteilles sont revêtues du sceau de l'huissier qui a contrôlé la mise en bouteille, et l'étiquette comporte des informations aussi complètes que possible sur l'origine du produit, ses conditions de conservation, ses caractéristiques, sa mise en bouteille et le nombre de bouteilles existant. Il est troublant de penser que la bouteille qu'on tient entre les mains est une relique d'un passé proche, mais révolu, quelque chose qui aura existé à quelques d'exemplaires, et qui ne sera jamais plus.

Note

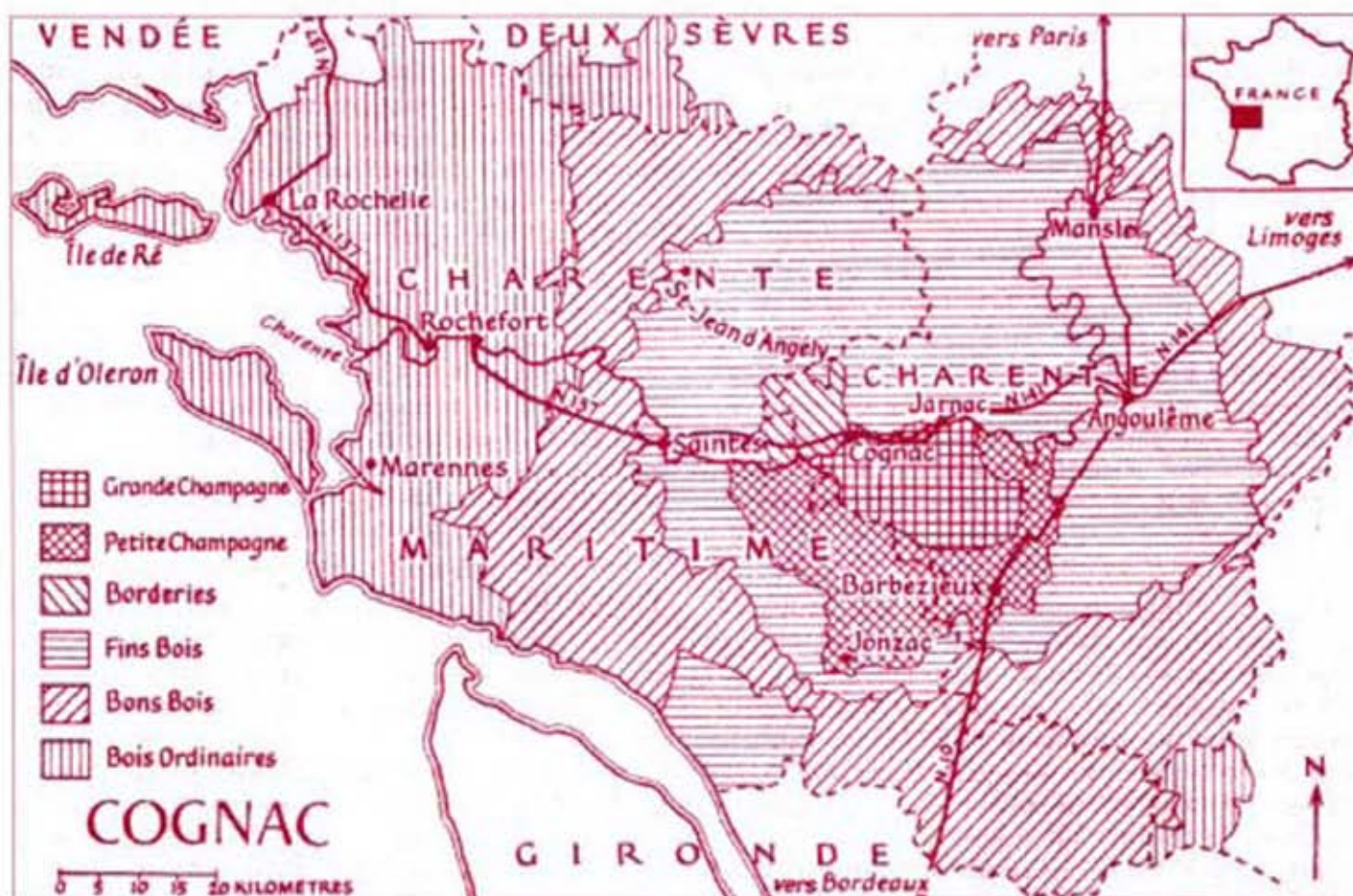
(1) La datation au carbone mesure la proportion d'un isotope de carbone instable (C14) par rapport à celle d'un isotope stable (C12), dans la matière organique morte, ou la matière organique transformée (cas de l'alcool). Les tribunaux français ont reconnu la validité du procédé.

ADRESSE

LA GABARE SA
Jean GROSPERRIN

16370 Cherves-de-Cognac
Tél. : (33) 05 45 83 74 24
Fax : (33) 05 45 83 74 23

Données techniques et économiques de l'AOC Cognac



Le Cognaçais compte environ 600 embouteilleurs, pour une sortie de 134 400 000 bouteilles des chais en 1999, dont près de 92 % sont exportées. Cela fait 376 429 hl d'alcool pur distillé, soit une moyenne de 630 hl par embouteilleur. Il existe environ 10 000 exploitations produisant du vin blanc donnant droit à l'appellation Cognac. Sur ces 600 embouteilleurs, il existe une soixantaine de marques plus ou moins célèbres, et deux cent cinquante viticulteurs qui distillent, font vieillir et embouteillent une partie de leur propre production, tout en ayant des contrats avec les grandes maisons.

ÉTAT DES LIEUX

Bien loin du folklore balzacien des petites maisons de négoce paternalistes gardiennes des traditions et d'un mode de vie ancestral, le paysage est occupé par quatre multinationales mondiales des spiritueux : un « big one », Hennessy (LVMH), et trois « big others » : Martell (Pernod-Ricard), Rémy-Martin (Rémy Cointreau) et Courvoisier (Allied Domecq). Ces quatre firmes assurent 75 % de la production. Contrairement à la Champagne, où les grandes maisons possèdent des vignobles – même si elles achètent l'essentiel de leurs raisins à l'extérieur –, les négoc-

iants cognaçais ne possèdent quasiment pas de vignes, préférant s'en remettre à des approvisionnements par contrats ou à des achats sur le marché gris. Il n'existe pas non plus de stockeur régulateur, comme la maison Burtin à Reims, dont la fonction est d'assurer un stock de vins de base dans lesquelles viendront piocher les grandes maisons champenoises, à mesure de leurs besoins. Il n'existe pas non plus de grandes coopératives regroupant les viticulteurs qui ne souhaitent vendre que du raisin. Il n'y a pas davantage de système de négociation collective entre vigneron et négociant, comme il

en est en Champagne sur le prix du kilo de raisin. D'une façon générale, les exploitants sont très dépendants des maisons de négoce, par le jeu de relations personnelles et d'intérêts savamment imbriqués.

CRISE

La région a été frappée par la crise lors du premier choc pétrolier de 1973, période à laquelle 40 000 hectares de vigne, replantés après 1959, arrivaient en pleine production. Après les classiques mesures d'arrachage et de reconversion, la profession a connu une courte période de faste dans les années 1990, mais s'est bien vite vu rattrapée par les inévitables gains de productivité (amélioration du matériel, amélioration des techniques culturales, augmentation des rendements). Crise dans la crise, la chute des ventes constatée depuis sept ans, relayée par le plongeon financier des pays du Sud-Est asiatique, a contribué à accroître l'excès d'offre sur la demande.

A titre d'exemple, l'hectolitre d'alcool pur que les maisons de négoce achetaient 30 000 francs en 1990 ne vaut plus que 4 500 francs aujourd'hui, soit près de sept fois moins, sans que pour autant le prix de la bouteille de cognac sur les linéaires de la grande distribution ait baissé. Il faut dire que le liquide contenu dans une bouteille de VSOP ou de trois étoiles ne compte guère que pour 15 à 20% du prix de vente final...

La crise de 1973 a permis au négoce de transférer le risque (prise de risque qui est en principe la finalité du négociant) sur le vigneron, avec la mise en vigueur de contrats de type colonial : le négoce achète à terme non du raisin ou du vin, mais des hectolitres d'alcool pur, dont la distillation, la mise en barrique et le stockage sont à la charge du vigneron, mais la plupart du temps effectués pour son compte par l'acquéreur ou par des sous-traitants affidés, toutes opéra-

tions qui, *in fine*, seront chèrement facturées, et minutieusement déduites du prix qui lui est payé. On se retrouve donc dans une logique de grandes surfaces de type Intermarché, où le groupement d'achat fait son bénéfice, à la fois sur les prix et les primes de référencement qu'il extorque des fournisseurs, et sur les prestations variées qu'il impose au sociétaire de base. A l'instar de Nike ou de Coca-Cola, les grandes maisons de Cognac ne produisent rien. Elles se bornent à ajouter de la valeur, c'est-à-dire du marketing.

Si le vigneron passe ainsi sous les fourches Caudines des « big four », c'est que les précieux contrats lui permettent d'obtenir, contre mise en gage de son alcool, les crédits bancaires indispensables à sa survie.

Heureux qu'il ait un contrat, qui lui garantit un dénouement de sa campagne, car s'il n'en a pas, situation à laquelle pousse le négoce, il devra emprunter sans être certain de pouvoir vendre, et s'il ne peut rembourser, son stock finira entre les mains de son banquier.

La surproduction permet donc un approvisionnement en cognacs à bas prix auprès de viticulteurs sans débouchés, par l'intermédiaire de grossistes spécialisés, de mandataires liquidateurs ou de banques interposés, tout en permettant de faire pression pour refondre les contrats existants sur des bases plus précaires, où la garantie d'une rémunération décente n'est plus qu'un lointain souvenir de la belle époque paternaliste du négoce familial.

Dans ces conditions, on ne s'étonnera guère que le grand négoce multiplie les actions de lobbying en faveur de la liberté de production – libéralisme oblige –, tandis que les organisations professionnelles essaient de garder le cap sur un objectif d'une limitation de la production à 6 hl d'alcool pur par hectare.

En l'absence de grandes coopératives comme il en existe en

Champagne, qui ont eu le mérite de sauvegarder le parcellaire champenois, on lit mal l'avenir du vignoble charentais, même si la région s'est engagée depuis 1998 dans une politique d'arrachage et de reconversion en production de vins de qualité, au moyen de réencépagement ou de surgreffage, comme si la France ne souffrait pas d'une surproduction d'appellations contrôlées médiocres...

CÉPAGES

Les cépages autorisés sont exclusivement la folle blanche, le colombar et le saint-émilion, qui est une version gasconne de l'ugni blanc. La première, autrefois majoritaire, a été éliminée lors des replantations post-phyloxériques au profit de l'ugni blanc, pour les mêmes raisons qui font qu'elle a été abandonnée en Armagnac (voir l'article du n° 60 sur le domaine de Boingnières). L'ugni, à la limite septentrionale de son habitat, pousse bien sur le calcaire, a une floraison régulière, et sa maturation tardive permet de récolter aisément à la machine à vendanger des baies fermes, acides et faibles en sucre (7 à 8° potentiels, au maximum 12°). Il est dommage, toutefois, que personne en Grande Champagne, terre d'élection de la folle blanche, où elle donnait des alcools tout en nuances, n'ait tenté la gageure de replanter ce cépage historique. Il semblerait cependant que, sous la pression d'une frange du marché, on observe un timide retour de la folle blanche à l'occasion des replantations. Le rendement maximum autorisé est de 100 hectolitres à l'hectare. On notera au passage que, à partir d'une même parcelle donnant droit à l'AOC Cognac, il est possible soit de distiller, soit de faire du vin, ce qui explique, beaucoup de vigneron étant obligés de faire les deux, que des cognacs puissent être obtenus à partir de la distillation de vins de degré trop élevé.

TERROIR

En 1860, un géologue français du nom de Coquand s'est livré à une curieuse expérience, qui consistait à parcourir les fermes, celliers et vignes des Charentes, accompagné d'un dégustateur en eaux-de-vie. Coquand prélevait des échantillons et analysait les sols, son compère prélevait aussi des échantillons, et goûtait. Les deux comparaient ensuite les caractéristiques de chaque cognac et celles du sol de chaque vignoble pour en venir à constater que leurs notes étaient pratiquement convergentes. C'est des travaux de Coquand que dérive la division de la région de Cognac en six zones, comportant une proportion de craie décroissante : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires.

Ces terroirs s'échelonnent en cercles concentriques (à part les Borderies, appendice nord-ouest de la Grande Champagne) comme ceux de l'Enfer de Dante, à partir du centre géographique du Cognac qu'est Segonzac.

- **Grande Champagne** : 27 communes sur environ 13 000 hectares de vignes au sud-est de Cognac, sur 35 700 hectares de terrains AOC, riches en carbonate de chaux, la Grande Champagne est le cœur du cognac. Elle représente 18 % des cognacs. Les eaux-de-vie, jeunes, ont une colonne vertébrale massive, avec une certaine dureté à la mâche. Au vieillissement, elles deviennent légères, tout en conservant de la densité, et acquièrent une puissante persistance en bouche. La note aromatique spécifique paraît être la racine d'iris.

- **Petite Champagne** : 60 communes, sud-ouest, sud et est de la Grande Champagne, sur 16 000 hectares de vignes, et 68 400 hectares d'appellation, soit 20 % des vins distillés. Moins de puissance et plus de floral qu'en Grande Champagne.

- **Borderies** : 4 000 hectares

de vignes sur 13 440 d'AOC, au nord-ouest de Cognac. Sols argilo-siliceux sur calcaire. Région de forêts il y a deux cents ans, déboisée récemment pour la fabrication des futailles. De la rondeur, de l'exubérance, du feu, et un parfum de violette, ce sont des eaux-de-vie noblement rustiques, le pendant du Ténarèze en Armagnac.

- **Fins Bois** : 33 000 hectares de vigne sur 354 200 hectares d'AOC, sur 278 communes, produisant 40 % des vins à distiller. Les vignes y sont parsemées de bois, et, souvent, plantées sur des îlots calcaires, alors que le sol des Fins Bois est en majeure partie composé d'argiles sablonneuses. Certains îlots calcaires donnent des cognacs du niveau de la Grande Champagne.

- **Bons Bois** : 12 000 hectares sur 386 600 hectares potentiels. Terre lourde et argileuse, avec (espaces plantés) une forte teneur en calcaire. Alcools puissants et sans finesse.

- **Bois Communs** : 1 700 hectares en production sur la côte des Charentes et les îles, sol sablonneux. Donne des alcools iodés, corsés et typés, dont la qualité serait peut-être affinée par l'usage de la folle blanche.

VINIFICATION ET DISTILLATION

La vendange est faite à la machine – sauf chez quelques très rares individualistes – dans le courant du mois d'octobre. Le moût n'est ni sulfité ni chaptalisé, distillation oblige, et la fermentation prend environ trois semaines, pour donner un vin acide, titrant 8° volumétriques d'alcool. La distillation doit être achevée avant le 31 mars de l'année suivante, période au-delà de laquelle le vin risquerait de refermenter et de s'oxyder.

Lies ou pas lies : selon qu'on élimine ou non les lies du vin à distiller, on obtient un alcool plus ou moins fruité et épicé, car ce sont les lies qui, après oxydo-réduction, donnent le bouquet du cognac. Chaque négociant ou

bouilleur de cru a sa théorie, voire sa religion, sur la question. En pratique, les lies présentent l'inconvénient de risquer de caraméliser en cas de coup de chaud (bien que, curieusement, on ajoute du caramel à la mise en bouteille) et de souiller l'alambic, qui doit être nettoyé plus souvent. Elles contribuent toutefois à la signature du style du cognac, et, lies ou pas lies, un bouilleur de cru ne peut espérer déroger au style de la maison de négoce pour laquelle il travaille ou espère vendre sa récolte.

L'alambic à repasse et la double distillation : lors de la distillation, les produits les plus volatils, aux odeurs éthérées, s'évaporent les premiers, formant les « têtes » de la distillation. Suit ensuite le « cœur » de la chauffe ou de la bonne chauffe. En fin de distillation viennent les « secondes », moins violentes, puis les « queues », juste avant le stade des « vinasses ». Tout l'art du distillateur consiste à ne laisser passer de têtes et de secondes de distillation que le nécessaire.

L'alambic traditionnel, utilisé aux XVII^e et XVIII^e siècles était un alambic ambulant de petite taille, le même qu'en armagnac, où le vin était distillé par passages successifs. C'est Antoine de Mellet, marquis de Bonas, qui expérimente un nouveau type d'alambic, à feu continu, créé en 1801 par Adam. Plus besoin de vider les alambics et de les nettoyer : le vin entre d'un côté, l'eau-de-vie sort à jet continu de l'autre, les queues, les têtes et les vinasses sortent d'un autre côté. Coup de génie, on récupère les calories utilisées pour la production des vapeurs de vin pour préchauffer le vin, et économiser le combustible. Là où l'alambic à double chauffe exige 70 kilos de propane pour produire un hectolitre d'alcool pur, l'alambic en continu n'en demande que 17 kilos. C'est cet alambic continu, utilisé sous sa forme ambulante, rustique et peu

encombrante, parfaitement adaptée aux micro-propriétés du Gers, allant de ferme en ferme, chauffé au bois (orme pour la flamme, chêne pour la braise), piloté à l'oreille et au nez par le distillateur, qui va faire la fortune de l'armagnac. Signalons que la chauffe au bois favorise la formation de produits de cuisson issus des sucres du vin et des acides aminés contenus dans les levures en suspension dans les lies, et qui contribuent à la genèse du bouquet; et que la distillation armagnacaise, conduite à bas degré (52 à 56°), s'accommode bien de ce type d'alambic, qui fournit un alcool assez lourd, mais qui prend toutes ses qualités avec l'âge.

La double distillation cognacaise aurait trouvé, elle, son origine dans la constatation d'un hobe-reau local, le sieur de La Croix Maron, que son alcool fermier, bien âpre au goût, s'améliorait considérablement après une deuxième distillation.

Cette méthode - la méthode charrentoise - est aussi utilisée en Calvados, et remise en service en Armagnac à partir de 1972.

Elle comporte :

- la chauffe du vin pour obtenir un distillat à bas degrés (24 à 32°), le brouillis;
- la chauffe du brouillis, ou bonne chauffe, pour obtenir une eau-de-vie au degré précis de 70°;
- la coupe.

Un cycle complet de distillation s'effectue sur 24 heures.

La chauffe : lors de la première chauffe, on obtient une température de coulage de 15° centigrades. Celui-ci est arrêté lorsque le degré alcoolique du distillat tombe à 20°, le brouillis ayant un degré moyen de 28°. Il faut en général trois premières chauffes pour une bonne chauffe. Pendant cette opération, les queues sont séparées de façon à obtenir un brouillis à degré constant, quel que soit le degré du vin distillé.

Lors de la première chauffe, les aldéhydes du vin s'évaporent en premier, puis les esters volatils

(surtout en fin de chauffe) puis les acides gras et les alcools supérieurs.

La bonne chauffe : elle se fait lentement, et l'on commence à séparer les têtes de distillation du reste de la chauffe (un litre par hectolitre de brouillis, ou plus pour des vins altérés). On recueille le cœur de chauffe à une température de 18°. Pour cette opération, on doit utiliser un alambic dont la chaudière n'excède pas 30 hl, et le volume de brouillis à redistribuer, 25 hl. La coupe : c'est le moment décisif, celui où le distillateur arrête la distillation, lorsque le distillat entre dans la zone des 60-58° d'alcool. Le coulage est envoyé sur un autre récipient, et la chauffe arrêtée lorsque le distillat ne titre plus que 20%. L'ensemble du cœur a un degré moyen de 70°.

La double chauffe a le gros avantage de maîtriser facilement le moment où l'on peut éliminer les distillats de la tête ou de la queue. Les secondes sont remises dans le circuit pour être redistillées. L'inconvénient de l'alambic à double chauffe est qu'il doit être nettoyé fréquemment. Le cuivre fixe en effet à sa surface les différents acides gras responsables des odeurs de savon, de beurre rance ou de sueur et de poil. Un alambic mal nettoyé dégage une odeur de « graillon » à l'écoulage. L'odeur de « savon » souvent définie comme typique du cognac est en réalité typique d'un alambic sale. Cette particularité pousse les Cognacais à distiller avec moins de lies et (autre le coût du combustible) à ne pas utiliser de bois pour la chauffe, mais du gaz (au siècle dernier les alambics étaient chauffés au charbon, qui donnait une chauffe plus inégale), et à équiper les alambics d'électroniques permettant la conduite semi-automatique de la distillation.

LE VIEILLISSEMENT EN FÛT

Le cognac jeune, rude et cru, titrant 70%, n'acquiert toutes ses qualités qu'après un long élevage

en bois, en général des tierçons de 350 litres, en chêne de Français ou du Limousin.

Le bois neuf est le siège d'échanges gazeux et de réactions chimiques.

• **Échanges gazeux.** L'eau-de-vie pénètre le bois de chêne (une pièce absorbe environ 12 litres d'alcool) et s'évapore. Ce phénomène, connu comme la « part des anges » représente entre 2 et 5% en volume par an, selon la température et l'humidité du chai. La molécule d'eau, plus petite que celle d'alcool, franchit plus facilement les pores du bois, et l'évaporation sera donc plus importante dans un chai chaud et sec. Par contre, l'alcool s'évapore plus facilement en atmosphère humide. Dans un chai humide, qui est en général la règle dans la région de Cognac, l'eau-de-vie perd plus vite sa force que son volume et se réduit naturellement, avec une perte de 1 à 1,5° par an. L'alcool évaporé dans l'atmosphère des chais est absorbé par un champignon qui forme une mousse noire qui recouvre les murs, appelé *Tarula Compiacensis*. La température et l'humidité jouent également leur rôle dans la formation de champignons et de moisissures en surface du fût, lesquels sécrètent des enzymes qui favorisent certaines réactions chimiques dans les fibres du bois.

• **Réactions chimiques.** La partie de la douelle en contact avec l'eau-de-vie lui cède, dans un premier temps, un certain nombre d'éléments solubles :

- lignine en faible proportion, responsable de l'odeur de vanille;
- hémicellulose qui s'hydrolysera ultérieurement en sucres;
- tanins, extraits en grande proportion (65%), qui s'adouciront par hydrolyse, oxydation ou alcoololyse, et qui donneront la couleur;
- composés phénolés qui donneront les odeurs de foin coupé, pruneau et café.

La lignine est extraite quand l'alcool a un titre de 65°, les autres éléments aux alentours de 50°.

Le cycle de vie de l'eau-de-vie en fût peut se résumer ainsi :

- *les cinq premières années* : extraction des tanins, des lignines et de l'hémicellulose. Le cognac est astringent et rude, les tanins n'étant pas encore oxydés ;

- *entre cinq et dix ans*, le fût s'épuise et cède moins de tanins, la couleur s'intensifie, la lignine se transforme en principes aromatiques, l'hémicellulose en sucre, l'acidité volatile augmente.

- *entre dix et quarante ans*, l'extraction des tanins s'arrête, lignine et hémicellulose sont entièrement converties en sucre, l'extrait sec augmente, et l'eau-de-vie se concentre du fait de l'évaporation. Par ailleurs le goût de rancio apparaît.

- *au-delà de quarante ans*, on risque de perdre trop de degrés, et d'avoir un caractère rancio trop accentué. Le cognac est alors transvasé en dames-jeannes ou en bonbonnes.

La question de l'ouillage des fûts est assez controversée, car pour bien faire, il faudrait pouvoir compléter le niveau avec un cognac identique avec celui du fût à compléter, ce qui est rarement le cas, et en tout cas, impossible sur les cognacs millésimés. Le non-ouillage favorise le développement du rancio.

VIEILLISSEMENT ET MISE EN BOUTEILLE

Le stockage des cognacs est effectué sous le contrôle du BNIC (Bureau national Interprofessionnel du cognac), qui, jusqu'à il y a quelques années, ne

contrôlait que les alcools ne dépassant pas le compte 6, c'est-à-dire six ans et demi. Son rôle s'est élargi depuis que les règlements autorisent de millésimer les cognacs, et ce depuis le millésime 1988. Le cognac doit être placé dès l'origine en entrepôt d'Etat (magasins généraux), ou dans des entrepôts spéciaux ayant ce statut, dépendant du BNIC ou d'un autre organisme, l'ORECO. Le cognac aura alors l'âge de son entrée en stock. Autrefois, certains négociants stockaient des cognacs millésimés dans des magasins généraux sur les quais de Londres, avec la preuve irréfutable d'une date d'arrivée, ce qu'on appelait des « Early Landed ».

Si la question de la réduction ne se pose pas pour les cognacs de plus de cinquante ans, elle est inévitable pour les cognacs plus récents, qui doivent être redescendus à 40°. En théorie, l'opération devrait être faite en plusieurs fois, de façon à réduire l'alcool, soit avec de l'eau distillée, soit des « petites eaux », c'est-à-dire du cognac déjà mélangé à de l'eau, par paliers, faute de quoi le cognac prend un goût de savon.

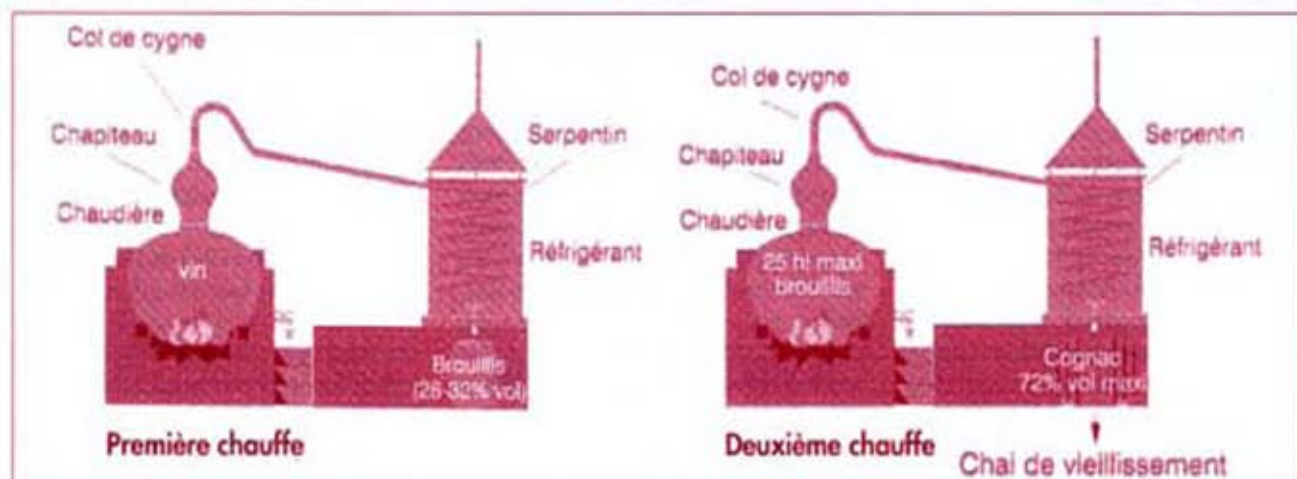
Compte tenu de l'évolution du goût, un certain nombre d'adultérations ont lieu lors du vieillissement ou de la mise en bouteille : adjonction de copeaux ou de bûchettes de chêne, extrait liquide de chêne, avec ou sans rancio, adjonction de caramel et de sucre. Le total de ces deux

derniers éléments peut atteindre 6% du volume mis en bouteille. Ce phénomène n'épargne pas des produits artisanaux, exceptionnels en fût, mais qui doivent être exportés dans des pays où le consommateur n'aime pas le goût de sec.

L'observateur naïf ne manquera pas d'être ébranlé par le paradoxe actuel du cognac : surproduction et mévente d'alcools immatures de moins de six ans d'âge, alors que les surfaces effectivement en production représentent à peine un tiers des surfaces autorisées par l'AOC. Comment faisaient alors le négoce et les producteurs des années 1850 pour s'en sortir ? On doit penser qu'à tous ses stades de sa commercialisation le cognac devait rester conservé en fûts, et n'était mis en bouteille par l'utilisateur final que lorsque celui-ci entendait le consommer (la même pratique valait pour les grands vins de Bordeaux), et que par conséquent l'évaporation avait fait disparaître entre-temps les deux tiers des volumes produits.

Peut-être devrions-nous faire le travail du négoce, et pouvoir acheter de temps à autres une pièce de cognac, pour l'oublier une bonne partie de notre vie dans un sous-sol pas trop sec, en pensant à la mine réjouie de nos héritiers. Ne rêvons pas trop, et reportons-nous aux développements précédents sur la crise du cognac.

Michel Tamisier



La dégustation

Petite-champagne 25 ans (42°)

13,5/20 (noté 13 et 14)

Robe claire, jaune paille. Nez fin et floral, frais, aérien et léger, avec des notes d'agrumes. Bouche très légèrement râpeuse, le bois n'étant pas complètement assimilé. On sent certes la jeunesse de l'alcool, (il ne s'agit « que » d'un alcool de 26 ans d'âge) mais il y a là une grande délicatesse. Le fond de verre laisse une finale aux notes vanillées et un peu sucrées. Il s'agit là de l'entrée de gamme de Jean Groperrin, avec une réduction étalée sur quatre à cinq ans. **486 F TTC**

1969

Fins-bois (44,2°)

14/20 (noté de 12 à 16)

Robe plus ambrée. Le nez est plus corsé et plus rond que le précédent, avec un certain côté vineux, chaud, onctueux et confit. On trouve de l'écorce d'orange macérée, de la tourbe et du rancio. Bouche moins musclée et plus fine que le nez. On retrouve les agrumes et une pointe de fumé en fond de verre. C'est un produit plus contrasté que le précédent. Au vu de la dispersion des notes, une partie du comité de dégustation l'a préféré au précédent, l'autre non. **525 F TTC**

1968

Fins-bois (42,2°)

16/20 (noté de 13,5, note isolée, à 17)

Robe un peu plus claire que le précédent. Le nez est très poivré et citronné, avec ensuite des notes de violette et de café, puis de fumé. La bouche est légère et fraîche, très légèrement râpeuse et piquante, avec de l'alcool encore sensible et une trame minérale constamment présente. Il s'agit d'un produit d'une grande finesse, issu de Fins Bois sur sol calcaire. Un cognac

« discret, secret et fin » pour reprendre l'expression d'un dégustateur. **626 F TTC**

1964

Borderies (43,5°)

14/20 (noté de 12 à 18, note isolée)

Il s'agit d'un lot provenant d'un sol gypseux, dont la réduction est récente. Robe ambrée encore trouble. Nez ample, doux et rancio, avec du champignon ou de l'humus, et une finale d'iris et de tubéreuse, puis de réglisse et figue séchée. Bouche onctueuse, équilibrée, encore un peu râpeuse et dissociée. Ce produit est jugé un peu rustique par une large fraction du comité, alors que les autres lui trouvent beaucoup de caractère de terroir. **945 F TTC**

Borderies (50,7° non réduit)

14,5/20 (noté de 13 à 18, note isolée)

C'est le même, non réduit. Robe plus limpide. Nez fermé et puissant, à dominante florale (tubéreuse) terre humide (racines) puis vanille et banane séchée. Bouche huileuse et minérale à la fois, salée. On retrouve en bouche un passage humide et racinaire, puis gingembre et violette, et enfin du fumé. C'est un cognac qui donne l'impression de changer tout le temps, avec une forte personnalité et un grand devenir. Les amateurs de borderies adorent, les autres moins. **1 036 F TTC**

1962

Petite-champagne (44,5°)

15,5/20 (noté de 14 à 17)

L'alcool a été réduit de 54,5 à 44,4° et provient d'un chai sec. Robe ambrée pâle. Nez léger et floral, avec un caractère à la fois frais et confit. Bouche légère et salée. Enormément de douceur et de finesse, avec une structure minérale, une belle longueur et de l'élégance. Il y a

quelque chose de très harmonieux et aérien, assez flatteur et joli – au bon sens du terme – dans ce cognac, qui exprime bien la délicatesse de la Petite Champagne. Dans l'ensemble, un produit moins contrasté que les borderies et plus consensuel. **1 015 F TTC**

Petite-champagne (54,2° non réduit)

17,5/20 (noté de 16,5 à 18)

Robe plus claire que le précédent. Nez extrêmement doux, fin et serré. Nez à la fois floral, fruité et épicé : violette, raisin frais, figue, cacao, réglisse (poudre de coco), poudre de riz. Bouche d'une finesse et d'une élégance superlatives, sans la moindre aspérité, avec un grain soyeux, serré et onctueux, et une finale un peu salée. Beaucoup de densité et de légèreté à la fois, avec beaucoup de fraîcheur, et pourtant du feu. Une expression admirable de la Petite Champagne qui a fait l'unanimité du comité. **1 058 F TTC**

1961

Borderies (47,7° non réduit)

16 (noté de 14,5 à 19)

Robe ambrée. Nez de pruneau, orange confite, puis poivre et épices, presque violent, mais doux en même temps, avec du rancio. Bouche puissante, exubérante, encore indomptée, partant dans tous les sens, avec une conjonction de feu et de douceur, d'onctuosité et d'éclat. Finale rancio. La persistance en rétro-olfaction est exceptionnelle, et la précision du goût, malgré – ou à cause – de l'alliance des contraires, remarquable. La rusticité du terroir des Borderies est rendue de façon absolument tactile. Les amateurs de borderies ont beaucoup aimé, les autres un peu moins. **1 037 F TTC**