



En haut et en bas à droite : Chez Delamain, comme dans toutes les maisons, le chai des millésimes possède une double serrure. L'administration et le propriétaire possèdent chacun une clef.



Un fût de cognac de 1980 scellé, comme la loi l'impose.



Le contrôleur du Service des Ages du BNIC en plein travail.



t
s
é
p
r
l'
na

LE NOUVEAU PARADIS

AUJOURD'HUI, NI L'ÂGE, NI LE MILLÉSIME N'APPARAÎT PLUS SUR AUCUNE BOUTEILLE DE COGNAC, SAUF À DE TRÈS RARES EXCEPTIONS. ALORS QUE TOUTES LES MAISONS DE COGNAC, PETITES OU GRANDES, REVENDIQUENT POSSÉDER DE TRÈS VIEILLES EAUX-DE-VIE, POURQUOI LE COGNAC NE JOUE-T-IL PAS SUR CE REGISTRE ? L'ART DE L'ASSEMBLAGE, QUI EST À LA BASE MÊME DU COGNAC, EST-IL LE SEUL RESPONSABLE ?

par Pierre Szersnovicz

Photos : ©bnic-Stéphane Charbeau et Gérard Martron,
© OJ-Delamain et © Hine-Gilles De Beauchène

On le sait, à quelques exceptions près, le cognac est issu de l'assemblage de différentes eaux-de-vie. S'il n'y avait d'ailleurs qu'un seul art à revendiquer dans la longue élaboration des eaux-de-vie charentaises, ce serait probablement celui-là. Des générations de maîtres de chai se sont succédées au service de cet exercice de style dont la transmission ne peut être codifiée. Seules des années de pratique pour enrichir sa mémoire olfactive, permettent à celui qui accède un jour à cette lourde responsabilité d'assurer la régularité "d'un style maison". Et pourquoi ? Pourquoi le cognac a-t-il privilégié l'assemblage plutôt que le millésime, le compte d'âge à l'âge tout court ? Il y a naturellement plusieurs explications : historique, économique ou technique. ▶



Une dame-jeanne de 1961 de la maison Hine



L'ASSEMBLAGE : TOUT UN ART

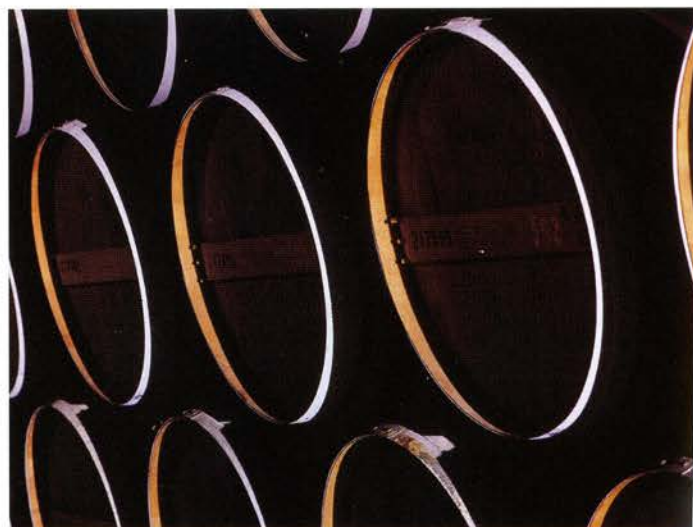
À Cognac, on a tendance à penser qu'il y a autant de styles d'eaux-de-vie que... d'eaux-de-vie. Tant de paramètres entrent en compte ! Le millésime, le cru, le type de distillation, l'origine du bois (grain fin/gros grain), le bousinage des fûts (faible, moyen, fort), l'hygrométrie des chais sont autant de facteurs qui vont influencer sur le bouquet, sur l'équilibre des tanins ou sur la longueur en bouche. La première étape consiste donc à sélectionner des styles différents, selon chacun des distillateurs, en fonction des crus. Sans oublier de faire très attention à la compatibilité de chacune des eaux-de-vie choisies entre elles. Qu'elles aient 20, 30, 40 ou parfois plus de 100 ans, la question reste toujours la même : vont-elles s'associer correctement, vont-elles tendre vers cette harmonie, cette finesse et le style recherché, vers ce fil conducteur invisible et subjectif qui doit relier chacune des qualités d'une marque entre elles ? Demandez à un maître de chai de vous expliquer en quoi consiste l'assemblage. Il ou elle vous répondra souvent par une métaphore : au travail d'un chef d'orchestre qui dirige ses musiciens ou d'un peintre utilisant sa palette de couleurs. L'assemblage permet donc au fil du temps d'inscrire les eaux-de-vie dans un contour olfactif bien défini. Cette belle histoire d'assemblage se termine toujours par un mariage. À Cognac, le mariage peut durer de quelques mois à plusieurs années. C'est cette période pendant laquelle les eaux-de-vie vont s'unir, peut-être pour le meilleur ou pour le pire ! Plus elles seront âgées, plus elles seront difficiles à marier. (C'est bien connu...) Au moment du choix, il faut donc anticiper le devenir de cette union irréversible. La compatibilité, la complexité, l'harmonie devront s'épanouir pendant cette période de mariage. Certains utilisent un mot moins romantique et parlent de "calage". Cette période va permettre aussi de "digérer" la réduction, lorsqu'on diminue la force alcoolique par ajout d'eau de réduction (démminéralisée/osmosée ou distillée) ou bien de "petites eaux" (eaux-de-vie de plus faible degré). Ceci dit, pour comprendre pourquoi le cognac est une eau-de-vie d'assemblage, il faut aussi avoir à l'esprit que toutes les eaux-de-vie issues de terroirs différents ne vieillissent pas de la même manière.

PARLONS D'ÂGE ET DE COMPTE D'ÂGE

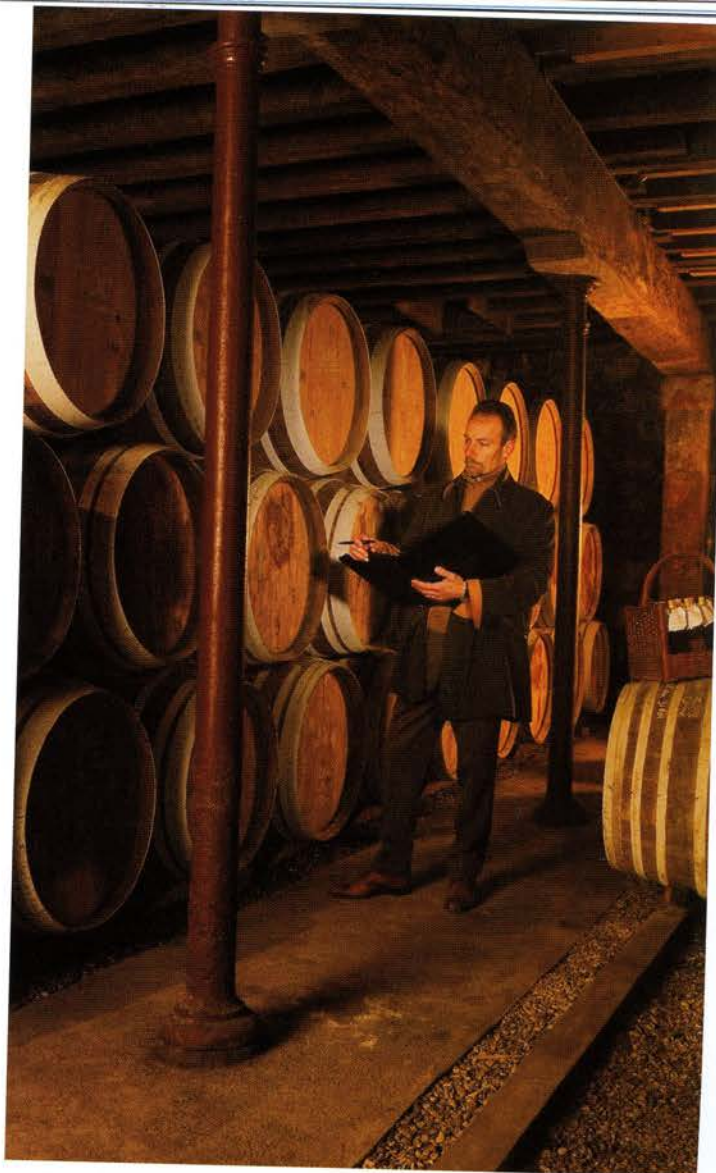
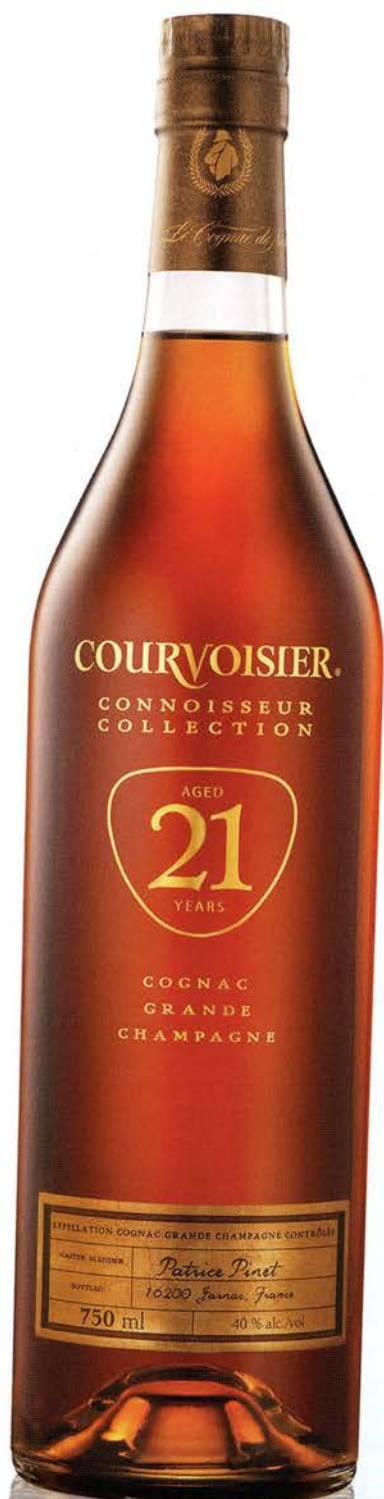
Dans le monde du whisky, distillation et élevage sont probablement les deux étapes les plus importantes dans le processus d'élaboration. Certains affirment que la variété de l'orge peut avoir une influence mais on ne signale que très rarement sa provenance, c'est-à-dire où et dans quelles conditions elle a été récoltée. En cognac,



la récolte et, plus encore, le terroir jouent un rôle déterminant. Les fins bois, issus de sols argilo-calcaires, vont s'épanouir plus vite que les champagnes (grandes ou petites) des sols calcaires. Quelques fins bois sont encore fringants après 40 ou 50 ans mais ils sont rares et plus courts en bouche. C'est pour cela que beaucoup de cognacs millésimés sont issus des champagnes car elles sont les plus aptes à un long vieillissement. Quant au Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), il a été créé en 1946, date à laquelle il lui a été confié le contrôle des âges et la mise en place de la grille des comptes d'âge. Il exerce depuis un contrôle permanent et très exigeant. Dès leur sortie de l'alambic, les eaux-de-vie sont inventoriées par le BNIC qui comptabilise aussi les stocks. Les eaux-de-vie distillées entre le moment de la récolte et jusqu'au 31 mars (cette période est appelée campagne de distillation) sont répertoriées en compte 00. Que l'eau-de-vie soit produite le 1^{er} novembre ou le 30 mars de la même campagne de distillation, elle va rentrer dans le même compte d'âge au 1^{er} avril suivant la récolte, le fameux compte 0. Le positionnement de la distillation du vin entre la récolte et le 31 mars n'a donc pas d'effet sur le compte d'âge. Le "compteur" ne démarre que le 1^{er} avril suivant la récolte. Puis chaque 1^{er} avril, l'eau-de-vie gagne un an de plus : compte 1, compte 2 (3*** ou VS), compte 3, compte 4 (VO ou VSOP) et compte 5. Le compte 6 a été ouvert en 1977. Il est aujourd'hui le minimum requis pour l'appellation XO (ou Napoléon). Il est bien évident, et en particulier pour les qualités supérieures, que cet âge minimum est loin de la réalité et des usages. Mais comme pour le whisky, l'âge déclaré d'un assemblage est celui de la plus jeune eau-de-vie entrant dans sa composition, quelqu'en soit le volume mis en œuvre. Autre précision, mais qui a son importance, et particulièrement en cognac dont on sait que les eaux-de-vie peuvent séjourner dans des bonbonnes en verre (les fameuses dames-jeannes), seul le temps passé sous bois (c'est-à-dire en fût) est pris en compte.



Éric Forget dans le chai à millésimes de la maison Hine.



L'EXPLORATION DE NOUVELLES VOIES

Comme si l'affaire n'était pas assez compliquée, il faut savoir que cognac et armagnac ne fonctionnent pas sur le même principe de comptabilité. Bien conscientes de leur manque de lisibilité, les deux appellations ont d'ailleurs décidé de réformer leur compte d'âge. C'est ainsi que les Gascons – qui veulent aussi créer le label XO premium pour 20 ans – ajoutent tous les ans une année supplémentaire pour arriver au compte 10 en 2013 (les armagnacs XO embouteillés cette année ont 8 ans minimum). Une méthode douce beaucoup plus difficile à appliquer en Charente, en raison de la tension sur les stocks. La date initiale du 1^{er} avril 2016 pourrait d'ailleurs être repoussée à 2018. On l'aura donc compris, le cognac est soumis au calendrier de la vigne et de sa récolte, calendrier qui suppose une période de distillation à cheval sur deux années civiles. Une situation qui permet de justifier le compte d'âge. Si cette classification reste encore aujourd'hui un bon moyen de garantir l'âge des spiritueux, certaines maisons de cognac explorent désormais de nouvelles voies. Courvoisier a lancé récemment un 12 ans et un 21 ans d'âge. Chacun fait référence à la plénitude d'un cru : la borderie pour le 12 ans et la grande champagne pour le 21 ans. Le consommateur, grâce au whisky, s'y retrouve instantanément tout en gardant en tête la notion d'assemblage. Car, on le sait, 21 ans ne veut pas dire que toutes les eaux-de-vie ont cet âge mais la preuve peut être apportée qu'il s'agit d'un assemblage d'eaux-de-vie d'au moins 21 ans, certaines pouvant atteindre 25 années ou plus de vieillissement en fûts. Ainsi la communication est claire et la pérennité du style maison est assurée pour la marque de cognac. Autre approche, celle de la maison Frapin avec sa série des multi-millésièmes. Elle permet en effet de jouer sur les deux tableaux : l'art de l'assemblage et la notion de vintage. Rémy Martin commercialise également un 1988 depuis peu. D'autres vont suivre car la demande est là mais ce n'est pas aussi simple. En effet, à cause d'une autre des particularités du cognaçais, l'administration impose des mesures draconiennes de traçabilité. Le cognac est probablement l'unique alcool au monde où le stock est en partie la propriété du fournisseur.



UNE TRAÇABILITÉ DRACONNIENNE

Jusqu'au dénouement d'un contrat, avec une grande marque par exemple, d'un héritage ou tout autre évènement économique ou/et familial, le viticulteur bouilleur de cru reste propriétaire de ses vieilles eaux-de-vie. Et ils sont des milliers ! Chacun a un type de chai différent, des fûts d'origine, d'âge et de contenances variables, une distillation différente, avec ou sans adjonction des lies par exemple aux vins distillés, et son propre savoir-faire transmis de génération en génération. Vu sous cet angle, il apparaît que le suivi de millésimes pour chaque lot serait bien utopique. Il y a donc dans le métier, dans l'ADN même du viticulteur bouilleur de cru, cette envie, ce besoin d'élever, voire de chérir son stock d'eau-de-vie à domicile. Certes c'est un peu une "épargne retraite", c'est aussi une assurance pour une éventuelle mauvaise récolte, mais c'est plus que ça. Quand les volumes le permettent, quand économiquement c'est possible, le bouilleur de cru va garder quelques barriques de sa récolte. Il va parfois les élever, 20, 30, 40 ou 50 ans pour les transmettre un jour au plus offrant. Ce jour-là, même si la rentrée d'argent est conséquente, ce n'est pas la fête, c'est une partie de lui-même qui s'en va. Car il y a un lien subtil et bien réel entre la qualité du cognac et celle de l'homme qui l'a produit et élevé. Et, même si le style, les caractéristiques d'une année vont être en grande partie "couvertes" par la distillation et le vieillissement, c'est pour cet esprit que le millésime est intéressant. Pourtant, les volumes de cognac millésimé restent marginaux. En effet, la réglementation impose un contrôle très strict des eaux-de-vie de leur sortie de l'alambic jusqu'à l'embouteillage final. C'est pour cela que les cognacs millésimés sont stockés, soit dans un chai séparé (dont l'administration et le propriétaire ont une clé), soit dans des fûts ou dames-jeannes scellés individuellement à la cire. Dans les deux cas, toute manipulation reste impossible sans la présence du propriétaire et d'un représentant assermenté de l'administration.

«Il y a donc dans le métier, dans l'ADN même du viticulteur bouilleur de cru, cette envie, ce besoin d'élever, voire de chérir son stock...»

UNE OFFRE DE PLUS EN PLUS LARGE

Il faut savoir que suite à des fraudes relevées sur certains marchés, l'interprofession cognaçaise avait même pris la décision, en 1962, d'interdire la commercialisation des cognacs millésimés. Les comptes d'âge datent d'ailleurs de cette époque. Ce n'est qu'en 1989 que leur vente a de nouveau été autorisée à condition d'en assurer la "traçabilité", de la récolte des raisins à la mise en bouteilles. D'où ce processus contraignant qui eu également pour effet le renchérissement des barriques certifiées, de deux à quatre fois plus chères. Pas étonnant dans ces conditions que rares sont les maisons qui proposent des millésimes. Les cognacs Groperrin, Delamain et Hine sont parmi les quelques (et historiques) opérateurs à mettre sur le marché des bouteilles millésimées depuis de longue date. Précision importante, le millésime est par définition issu d'eaux-de-vie d'une même année de récolte assemblées ou pas. Il ne correspond donc pas forcément à l'année "réelle" de distillation puisque la campagne est à cheval sur deux années calendaires. Avec un passé de plusieurs siècles, le cognac a su séduire par sa diversité des générations d'amateurs tout autour du monde. Nous assistons aujourd'hui à un renouveau. L'offre est de plus en plus large et répond à l'attente grandissante des marchés. Assemblages de millésimes, millésimes, âges annoncés clairement sont autant d'arguments pour répondre à une demande plus spécifique. L'amateur dispose aujourd'hui d'un plus large choix de cognacs, en fonction de ses goûts, ses moments de consommation ou de ses moyens. Toujours pour son plus grand plaisir.