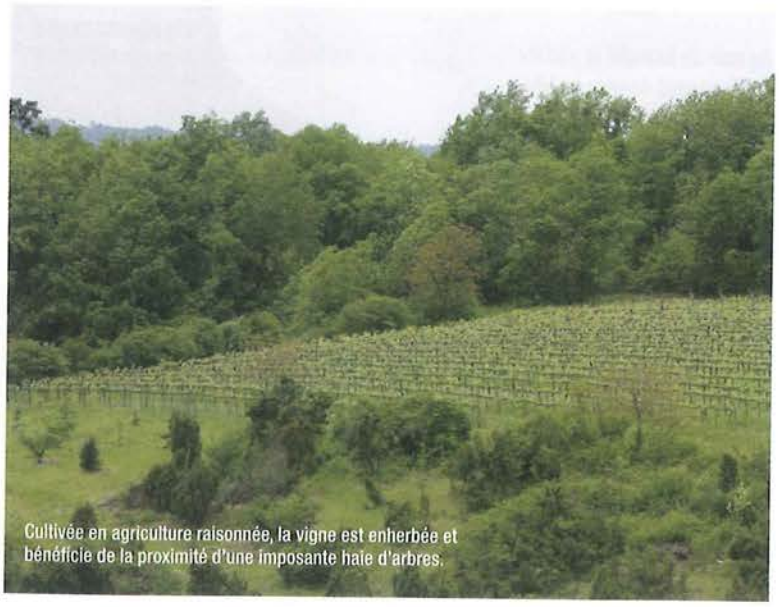
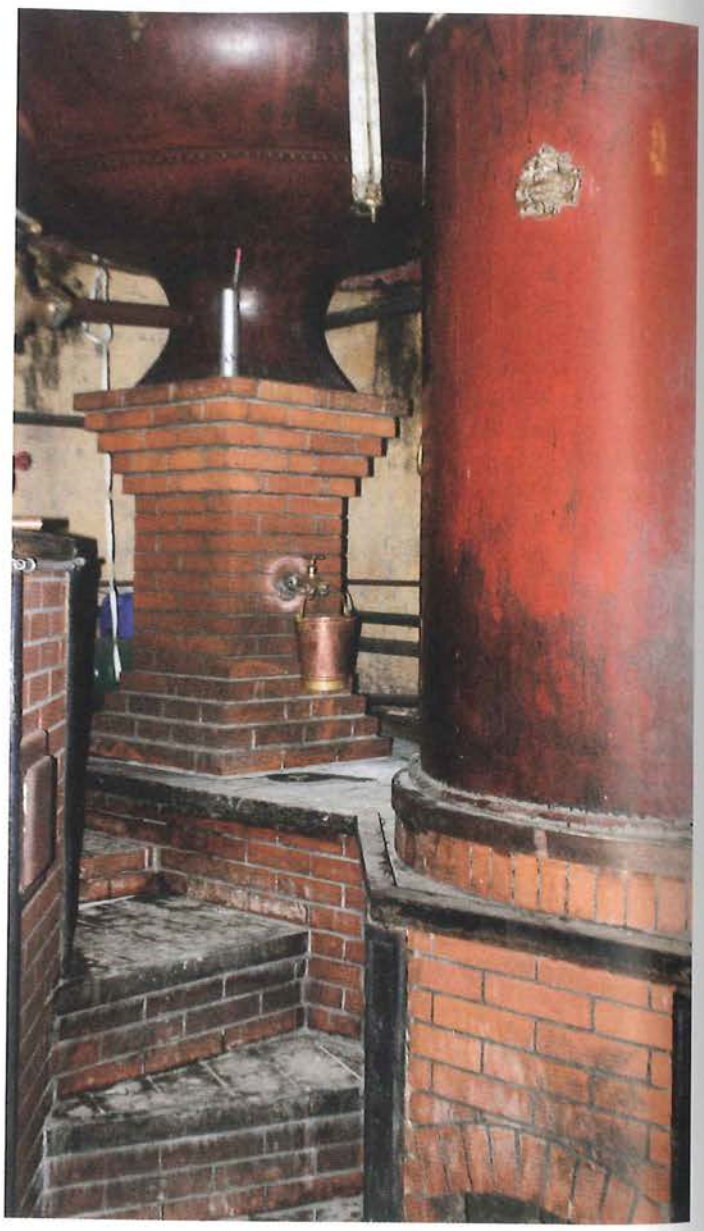


Cultivée en agriculture raisonnée, la vigne est enherbée et bénéficie de la proximité d'une imposante haie d'arbres.



une volonté de promouvoir les vins et spiritueux bio. On parle de 30 % de références d'ici 2017. Le viticulteur-distillateur regarde aussi du côté du marché américain. Il exporte déjà dans les grandes métropoles de la côte ouest, mais il attend beaucoup de la toute récente reconnaissance par les États-Unis de la certification européenne "AB". Une équivalence avec le système "NOP" nord-américain, qui milite au profit d'une harmonisation des normes mondiales et simplifie les démarches administratives ainsi que leur coût. L'annonce a été faite en février dernier par le haut commissaire européen à l'agriculture biologique à l'occasion du Biofach de Nuremberg, la grande messe dédiée aux produits bio.

Ce globe-trotter du cognac biologique observe aussi la Chine, premier marché du cognac en valeur. Il y voit des consommateurs sensibilisés au bio en raison des risques sanitaires avérés liés à la consommation de produits locaux. Bien que les volumes confidentiels de cognacs biologiques offrent peu de visibilité sur les marchés, les producteurs n'avaient eu jusqu'à ce jour rien à envier à leurs homologues du vin en terme de lisibilité. Jusqu'à la récolte 2011, ces derniers étaient seulement autorisés à mentionner "raisins issus de l'agriculture biologique" sur leur bouteille alors que le cognac bénéficiait déjà d'une dérogation accordée par le ministère de l'agriculture pour une mention "cognac biologique". La vinification, la distillation et le vieillissement rendent-t-il le cognac naturellement biologique dès lors que vignes et raisins sont certifiés ? Pour Olivier Blanc, un des rares négociants à s'intéresser au cognac biologique, c'est une évidence, sous réserve de traçabilité et de respect des protocoles d'élaboration imposés par l'organisme certificateur.

Lorsque le raisin est bio, le cognac est bio. L'acidité naturelle du vin issu de l'ugni blanc est un conservateur et permet la production d'un vin sans additif, ni conservateur. La distillation est un process sans intrant. Quant au vieillissement, les forêts du tronçais ou du limousin, dont les chênes sont destinés à la fabrication des fûts, elles ne subissent pas de traitement. Aux commandes de la maison Léopold Gourmel, Olivier Blanc a ajouté à sa gamme un cognac biologique en 2008. «*Deux de nos fournisseurs viticulteurs se sont engagés dans une conversion. Nous avons choisi de les soutenir*» explique le chef d'entreprise. Olivier Blanc se souvient des premières années difficiles avec des pertes de rendement. Il aura fallu trois années de conversion pour obtenir la certification par Ecocert puis le temps de vieillissement du cognac avant le lancement de "Bio Attitude", un cognac de 10 ans d'âge.

COGNAC

E L'AUTHENTICITÉ ET DU GOÛT

livier Blanc travaille en conventionnel avec une ving-ine de viticulteurs sélectionnés pour leur localisation ans un triangle géologique particulier entre Hiersac, nateauneuf et Blanzac. Depuis quarante ans, il pour-uit sa quête du cognac originel. Un cognac "nature" oduit par des vieilles vignes à faible rendement qui éveloppent un système racinaire profond, favorable à us de minéralité et moins d'acidité. *Âge Des Fleurs, ge Du Fruit, Âge Des Épices* : chaque cognac Gourmel sans aucun additif, ni bonificateur et sans filtration froid – exprime la quintessence du terroir, sublimé r une distillation grasse, adaptée à chaque millésime. n est loin du style des assemblages plus standardisés es grandes maisons. Ici, on coupe dans les secondes our obtenir des notes végétales et de réglisse. Olivier anc pousse sa quête jusqu'à procéder à l'étape de duction du degré d'alcool par estérification.

est-à-dire en rajoutant des eaux-de-vie fortes dans es eaux-de-vie faibles et non l'inverse comme c'est uvent le cas. «*Pour une plus grande harmonisation es eaux-de-vie*» explique ce passionné.

n retrouve la même aspiration sincère chez Guilhem osperrin, un négociant discret spécialisé dans la lection et l'élevage de vieux cognacs, reconnus des nateurs sous la marque Cognac de Collection Jean osperrin. Il parcourt la campagne charentaise bien cidé à faire sortir de l'anonymat des cognacs pré-eusement gardés de génération en génération dans s petits chais des récoltants. «*Mon père Jean, cour-r et fondateur de l'entreprise en 1999, a toujours é surpris de constater le manque de considération our ce précieux liquide qui, dès son arrivée chez s négociants embouteilleurs, était noyé dans des ssemblages géants pour n'y tenir qu'un rôle de figu-nt !*» explique Guilhem Grosperrin.«*C'était également envie de bousculer des idées reçues qui présentaient cognac comme étant nécessairement un produit assemblage entre les crus et les années. Nous vou-ns démontrer qu'un lien subtil existait entre la qua-é du cognac et la qualité de l'homme qui l'a produit élevé.*»

ntendre un propriétaire vous parler du soin apporté son vignoble, à sa méthode de distillation, de ses oix en matière de vieillissement, vous donne déjà de écieuses indications sur la qualité du cognac avant ême de le déguster». Que le père et le fils s'inté-ssent au cognac biologique n'étonnera personne. puis le mois de mars, la gamme s'est enrichie un millésime 2001 issu de l'agriculture biologique. single cask du cru Fins Bois vieilli dans un petit ai ancien sur terre battue dont les murs étaient mi-enterrés. «*Les fûts n'ont pas pu être retirés avec au-de-vie, car la porte du chai était condamnée. Le mpage du lot s'est effectué par la fenêtre en pré-nce d'un huissier de justice*» se souvient Guilhem osperrin. Ce négociant en quête de différentiation envisage pas de promotion particulière sur la réfé-nce "organic" de sa gamme.

UNE DISTRIBUTION RESPONSABLE

Elle sera traitée avec la même attention que les autres millésimes de la maison. Pour aller jusqu'au bout de sa logique, Grosperrin intègre l'utilisation d'étiquettes en papier recyclé et d'encres "vertes", ainsi qu'une installation alimentée à 100 % par des énergies renouvelables.

Notre ballade sur les traces du cognac biologique se termine chez David et Dominique Ramnoux, à Mareuil. Un petit air du "bonheur est dans la vigne" flotte sur cette propriété de huit hectares. David Ramnoux est un ovni au pays du cognac. En 1997, quand il reprend la propriété familiale – la seule en appellation cognac convertie à la biodynamie, il n'a qu'un objectif : valoriser toute sa récolte par la vente directe. Dix ans plus tard, le pari est gagné et sa gamme de vin et de pineau des Charentes compte aussi deux cognacs. Le premier est destiné à un usage agroalimentaire et plus particulièrement à l'élaboration des élixirs floraux, Fleurs de Bach et autres déclinaisons. Le second, un VSOP alimente le réseau Biocoop qui compte 300 magasins en France.

> «un lien subtil existe entre la qualité du cognac et la qualité de l'homme qui l'a produit et élevé»

David Ramnoux joue aussi la proximité. Il a renoncé à son premier marché export…le Japon, bilan carbone oblige. Aujourd'hui, ses choix de commercialisation sont clairs : six magasins par grande ville, en priorité sur la région Limousin Poitou-Charentes et des livraisons par ses soins quand au moins trois distributeurs par zone ont passé commande. Il fait connaitre son travail par le bouche à oreille et grâce à internet. Il bénéficie du soutien du réseau Demeter, la marque internationale déposée en 1932 qui permet de certifier et de reconnaître les produits issus de l'agriculture biodynamique. Les producteurs de cognac biologique le confirment : on sent un frémissement sur le marché français et international.

Un mouvement vers la consommation responsable motivé par des préoccupations environnementales et sanitaires. Ils parlent aussi d'une attitude éthique et d'une recherche du goût authentique pour plus de saveurs. Mais soyons réaliste, l'heure du bio n'a pas encore sonné à Cognac. Les ventes mondiales ont passé la barre des 165 millions de bouteilles et battent tous les records tant en volume qu'en valeur. Il faut produire ! Les négociants augmentent leurs achats, réclament de nouvelles plantations et des rendements plus importants. Ce contexte quantitatif parait peu favorable au changement de pratiques. Une raison de plus de saluer les quatre-vingts viticulteurs bio de Charente, véritables artisans du cognac, qui aujourd'hui encore plus qu'hier mesurent le prix de leur engagement.

Nouveauté BreiZ'île

Si l'histoire de BreiZ'île a commencé à Saint-François, en Guadeloupe, elle se poursuit désormais en Bretagne, du côté de Camaret-sur-Mer. Car, en quittant les Antilles, les restaurateurs Ronan et Olivier Philip et leur associé Alain Jegaden, sont restés fidèles à la tradition du "rhum arrangé". BreiZ'île, c'est leur nouvelle gamme de punchs élaborés à base de rhum agricole macéré avec des fruits frais : Ananas Orange, Banane, Passion, Ananas Citron, Fruits Rouges et Ananas Orange Café pour le Punch de Noël. Ces "rhums arrangés" sont fabriqués artisanalement dans leur restaurant Les Frères de la Côte. Les fruits sont coupés et mis à macérer pendant deux mois avec du sirop, des épices et du rhum blanc agricole des Antilles. Un "arrangement" réussi !

BreiZ'île (23%) : PVC de 25 à 27 € - www.breiz-ile.fr

Nouveauté XM 12 ans, XM 15 ans

L'offre rhum ne cesse de s'élargir chez les cavistes en raison d'une demande accrue de la part des amateurs de spiritueux fins. En France, on connait bien les rhums agricoles, mais la grande famille des rhums traditionnels mérite aussi qu'on s'y intéresse. XM – pour Extra Mature – vient de Guyane. La famille d'Aguiar, son propriétaire, est connue pour l'excellence de ses eaux-de-vie. Dès 1959, XM était l'un des porte-drapeaux du style Demerara. Sont désormais disponibles en France, le *12 ans* et un *15 ans*. Des rhums particulièrement agréables et équilibrés. Attention, souvent pour les rhums traditionnels, le compte d'âge correspond à la date du plus âgé.

XM 12 ans (40%) : PVC 38 €, réseau caviste.
XM 15 ans (40%) : PVC 42 €, réseau caviste.

Nouveauté Grosperrin Fins Bois Bio 2001

Un cognac bio vient de faire son entrée dans la collection Grosperrin, une maison qui a parfait sa notoriété auprès des amateurs en mettant à l'honneur les notions de terroir et de millésime. Il s'agit d'un single cask du cru Fins Bois, un millésime 2001 issu de l'agriculture biologique. «*Ce cognac provient d'une exploitation dirigée par une femme qui est en bio depuis 1990. Quant à la réduction, nous l'avons effectuée près d'un an avant la mise en bouteille*» précise Guilhem Grosperrin, à la tête de l'entreprise familiale. Embouteillé à 43,4%, ce cognac parfaitement "nature" – pas d'ajout de sucre, caramel ou autre adjuvant – séduit par sa personnalité généreuse, sa rondeur et ses notes gourmandes de vanille.

Grosperrin Fins Bois Bio 2001 (43,4%, 50 cl) : PVC 48 €.

Nouveauté Cocchi Storico Vermouth di Torino

À l'occasion de son 120e anniversaire, Cocchi relance son Storico Vermouth di Torino, un apéritif à base de vin "à l'ancienne". Autant dire une famille quelque peu oubliée qui connaît aujourd'hui un véritable regain d'intérêt de la part des barmen les plus pointus. Élaboré à base de vin Moscato d'Asti, à partir de la recette d'origine qui date de 1891, ce vermouth, comme tous ceux de Turin, bénéficie d'une AOP. Grâce à sa belle amertume et ses notes de rhubarbe, de cacao et d'orange amère, il est tout simplement parfait pour réaliser un Negroni. La maison Cocchi produit également un Barolo Chinato, l'un des plus grands vins italiens infusé à la quinine, rhubarbe et la gentiane ainsi qu'un Aperitivo Americano, un vin blanc infusé avec des herbes et des épices, désormais distribués en France par CBH.