

Le Cognac

Un peu d'histoire !!

Dès le moyen âge, des vins sont produits dans la région Saintonge qui bénéficie du fleuve Charente propice aux échanges commerciaux. Ils sont acheminés vers les pays nordiques par les navires hollandais qui s'approvisionnent en sel sur la côte atlantique.

Ces vins de faibles degrés alcooliques supportent mal le voyage et ne se gardent pas bien. Dans le souci de mieux les conserver, les Hollandais décident de distiller les vins charentais et donnent naissance à un nouveau breuvage qu'ils nommeront « brandwijn » (vin brûlé) qui donnera par la suite le nom « brandy ». Cette eau-de-vie de vin était consommée coupée avec de l'eau.

Au XVIIIème siècle la double distillation fait son apparition. Elle permet de diminuer les frais de transport ; l'alcool produit plus concentré que le vin prend moins de volume et est inaltérable. Les longs voyages en fût permettent de découvrir le potentiel de l'alcool pur vieilli en fût de chêne. L'eau-de-vie de Cognac était née.



L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Cognac

Le cahier des charges de l'AOC définit :

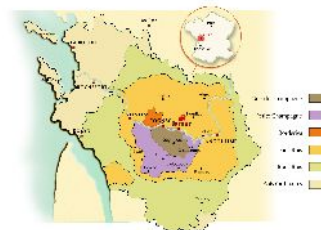
- le nom de l'appellation
- la description de l'AOC Cognac
- la définition de la zone géographique
- la description de la méthode de fabrication
- l'origine
- les obligations déclaratives



La région délimitée

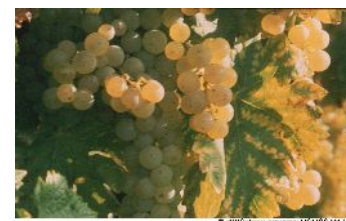
Le vignoble destiné à la production de Cognac couvre environ 75000 hectares sur les départements de la Charente et de la Charente-Maritime. La région est divisée en 6 crus classés par ordre de qualité :

- Grande Champagne
- Petite Champagne
- Borderies
- Fins Bois
- Bons bois
- Bois ordinaires



Les cépages

Le vignoble est principalement planté d'Ugni Blanc (98% du vignoble) ; cépage utilisé pour sa résistance aux maladies et son taux d'acidité élevé. Par ailleurs c'est aussi un cépage très productif (100 à 120 hectolitres/ hectare) et dont la faible teneur en sucre donne un vin peu alcoolisé. Les autres cépages présents sont la Folle Blanche et le Colombard.



La récolte

Dès que le raisin arrive à maturité vers la fin-septembre, les vigneronns effectuent les vendanges qui s'étaleront jusqu'à la mi-octobre. La récolte s'effectue avec une machine à vendanger bien adaptée aux vignes palissées du vignoble charentais.



Du raisin au vin

Après la vendange, le raisin est pressé immédiatement pour en extraire le jus aussi appelé « moût ». Il est aussitôt mis en fermentation. La vinification charentaise donne des vins d'un degré alcoolique relativement faible (9,5 % vol) mais riche en substances aromatiques. Une acidité élevée permet une conservation naturelle des vins (absence de sulfitage). A souligner que la chaptalisation (ajout de sucre) est interdite dans la vinification des vins destinés au Cognac.

Le pressurage et la fermentation font l'objet d'un suivi très rigoureux car le vin obtenu influence directement la qualité finale des eaux-de-vie.

La distillation

La distillation charentaise s'effectue selon la méthode traditionnelle dite « à repasse ». Le vin est distillé en deux « chauffes » successives à l'aide d'un alambic charentais; il se différencie de l'alambic à colonne (utilisé entre autre pour l'armagnac) qui permet une distillation en une seule fois.



Première chauffe :

- le vin est introduit dans la chaudière
- le vin est porté à ébullition
- les vapeurs d'alcool se dégagent
- les vapeurs sont mises au contact d'eau froide permettant une condensation
- un liquide légèrement trouble appelé « brouillis » s'écoule. Il titre de 28 à 32 % vol

Seconde chauffe (= bonne chauffe) :

- même procédé que la première distillation
- une eau-de-vie claire et limpide s'écoule titrant de 68 à 72% vol

Il faut environ 9 litres de vin pour obtenir 1 litre d'eau-de-vie à 70% vol. La double distillation doit être terminée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.

Le vieillissement

L'eau-de-vie, incolore, va reposer plusieurs années dans des fûts exclusivement en bois de chêne français. Au cours du vieillissement, l'eau-de-vie va évoluer, sa couleur, ses arômes et son goût se structurent. Plus le vieillissement est long plus les arômes sont complexes et concentrés, plus la couleur s'accroît.



La majorité des fûts utilisés ont une contenance d'environ 350 litres permettant un bon ratio volume/surface.

La maîtrise de la température et de l'hygrométrie des chais sont indispensables pour favoriser un bon vieillissement. D'une manière générale, plus la température est élevée plus le vieillissement est rapide.

L'évaporation relative de l'alcool et de l'eau est conditionnée par l'humidité des chais. L'évaporation d'alcool, aussi appelée la « part des anges » représente 3% par an des quantités d'eau-de-vie.

Lorsque le Cognac est livré au consommateur, le titre alcoométrique volumique minimum est de 40% vol. Les eaux-de-vie nouvelles qui sortent de l'alambic ont un titre alcoométrique d'environ 70% vol. à 20°C. L'évaporation, pendant le vieillissement contribue à faire diminuer progressivement cette teneur en alcool. Généralement, cette baisse d'alcool naturelle n'est cependant pas suffisante. Il faut donc ajouter aux eaux-de-vie de l'eau pure, distillée ou déminéralisée. Cette opération, appelée « réduction » doit être progressive et réalisée en plusieurs étapes. La richesse en alcool influence le processus de vieillissement. Ainsi, certains préfèrent les eaux-de-vie vieilles avec une réduction précoce.

La réduction n'est pas une condition spécifique dictée par l'AOC. Il est possible de trouver de très vieilles eaux-de-vie réduites uniquement par évaporation naturelle.



L'assemblage

Entre rigueur, expérience et intuition, le Maître de chai réalise, tout comme le « nez » du parfumeur, de subtils assemblages d'eaux-de-vie d'âges et de crus différents qui permettront au Cognac de conserver, au fil des ans, non seulement toute sa personnalité, mais également la fidélité de ses consommateurs.



Comprendre une étiquette de Cognac

- 1/ Un Cognac s'identifie à travers les mentions portées sur son étiquette
- 2/ L'Appellation doit obligatoirement figurer sur l'étiquette : Cognac, eau-de-vie de Cognac ou eau-de-vie des Charentes
- 3/ Les eaux-de-vie d'Appellation Contrôlée d'origine viticole peuvent être accompagnées du mot « Fine »
- 4/ Le Cognac est traditionnellement le fruit de l'assemblage d'eaux-de-vie d'âge et de crus différents
- 5/ Le Cognac peut être un assemblage de plusieurs eaux-de-vie provenant de Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois ordinaires.
- 6/ Les mentions de vieillissement donnent des indications sur l'âge de l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage. Aucun Cognac ne peut être commercialisé sans avoir subi un minimum de vieillissement sous bois de 2 ans.
- 7/Référence au vieillissement
 - mentions ou sigles tels que : ***, V.S., V.S.O.P., X.O.,...
 - millésimes

- *** ou VS : l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage doit avoir au moins 2 ans (*compte de vieillissement 2*)
 - VSOP : l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage doit avoir au moins 4 ans (*compte de vieillissement 4*)
 - XO**, Extra**, Hors d'âge** : l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage doit avoir au moins 6 ans (*compte de vieillissement 6*)
- ** *Ces mentions devraient être rattachées au compte de vieillissement 10 en 2016*