# Atelier du 15 décembre : Les Alcools Français

Nous étions un petit groupe d'inconditionnels à participer à ce dernier atelier « un extra » proposé par Véronique Mureau, ayant pour thème : les alcools français, Cognac et Armagnac …

Cet atelier aborde la fabrication des alcools obtenus à partir du raisin en sachant qu'on peut utiliser aussi des fruits tels que des pommes, des mirabelles, des poires, etc... ce qui n'est pas le sujet aujourd'hui !

## La distillation

Historiquement, le vin blanc ne se gardant pas et ne voyageant pas bien, les Anglais, en bons gestionnaires, ont eu recours à l'alcool : Cognac, Armagnac, Fine Champagne, Marc, Fine de Bordeaux moins connue (l'eau-de-vie de marc est moins noble que l'eau-de-vie de raisin).

Pour distiller, il faut du vin … Cognac et Armagnac sont des eaux-de-vie de vin. On fait du vin à partir de raisin blanc (pas de tanin).

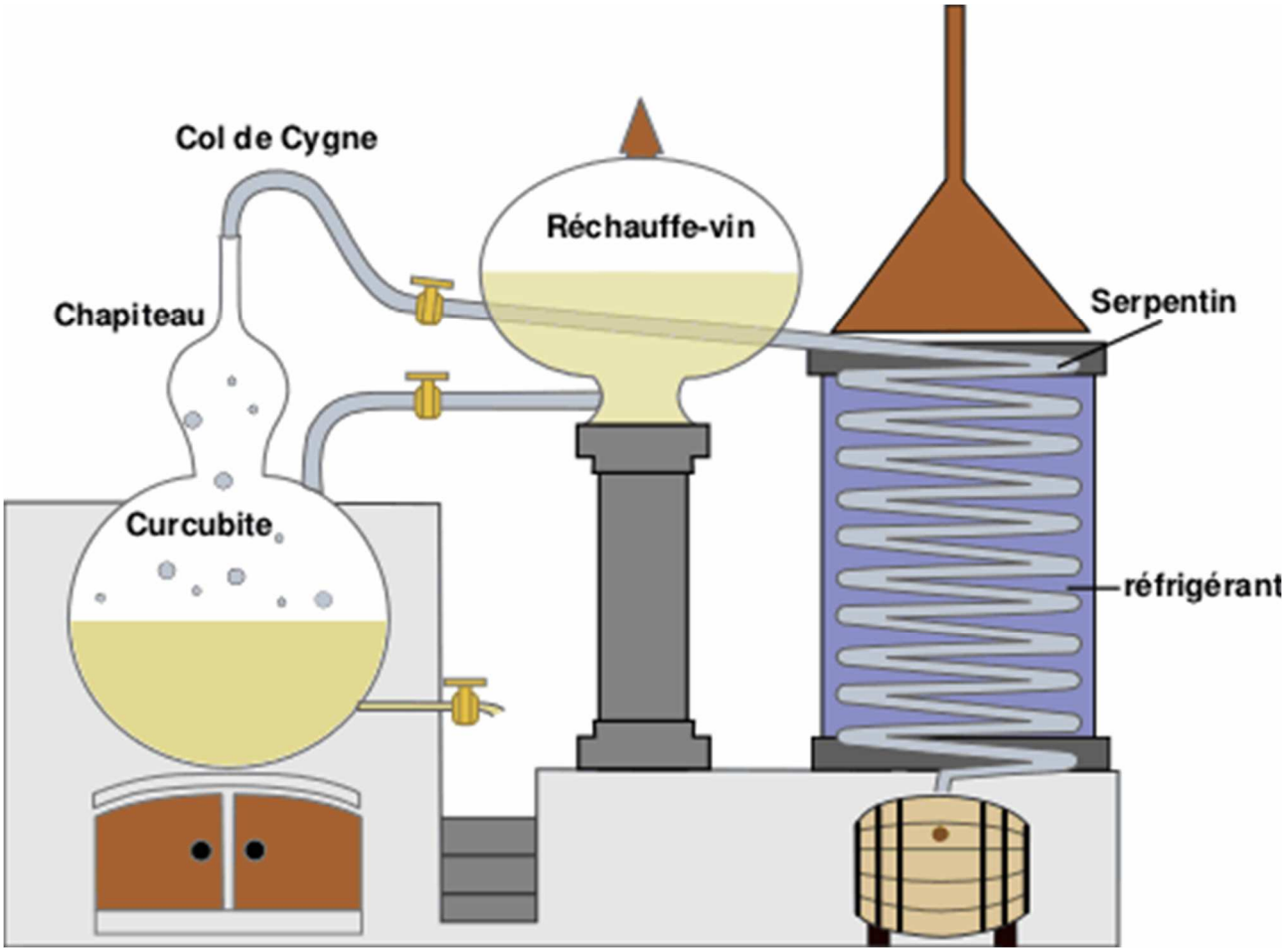
Technique classique : récolte, pressurage, cuve, vin... c'est rapide car il faut du vin très peu alcoolisé – 9° - et aromatique. On utilise des cépages plus acides que sucrés comme le Colombard, l'Ugni blanc, la Folle blanche. Ce vin obtenu est très acide, peu aromatique, bref « pas bon », du raisin de « chaudière ».

On obtient un litre d'alcool d'eau-de-vie à partir de 9 litres de ce vin de base retravaillé plusieurs fois.

La campagne de distillation débute vers le 15 septembre. Le viticulteur propriétaire a le droit de faire « bouillir ses vins » chez lui.

Les Grandes Maisons utilisent une distillerie.

Mais la technique est la même :




On chauffe le vin en petits volumes  ... 1 à 10 hectolitres.

L'alcool qui sort est blanchâtre, laiteux, de vilain aspect : c'est «  le brouillis » alcoolisé à 27°, on est très loin du compte! Donc on recommence : on remet le brouillis dans la chaudière... des goûteurs d'eau-de-vie sélectionnent les gouttes à réception. Sur une seule et même quantité, on fractionne par 3 :

- les têtes

- le cœur de chauffe

- les queues

C'est la double distillation, le Cœur étant le meilleur.

Les Têtes et les Queues repassent en distillation avec le nouveau brouillis ; l'ensemble, c'est la chauffe.

Pour un bon résultat, on maintient entre 68°et 72° pour garder la partie florale qui est l'ensemble des cœurs.

Cette eau-de-vie nouvelle part en élevage, au repos – 5 ans, 10 ans, pas de limites ... dans des pièces, des fûts en bois.

La 1ère année, le bois absorbe et l'alcool s'évapore (« la part de Anges »), le niveau baissant, il faut toujours remettre à niveau.

L'eau-de-vie va diminuer en degré et prendre une belle couleur avec plus de tanin.

L'eau-de-vie nouvelle n'est pas comptabilisée :

exemple : 2015, vendange, année 00/ 2016, en barriques, année 0 … déjà 2 ans qui ne comptent pas.

Par contre, les millésimes sont comptabilisés à partir de l'année des vendanges. Classement en VSOP, VS ...etc

Le Cognac est donc un ensemble de plusieurs alcools « Pouvoir d'assembler et de couper les années ».

C'est l'assemblage qui constitue de « jolies cuvées » !

**Dégustation :**

3 présentations :

1-Park Cognac, cépage ugni blanc, entre 7 et 10ans VSOP assemblage, 40°

2-Bas Armagnac, Château de Laubade, cépages ugni blanc, colombard, folle blanche, 40°

3-Vieil Armagnac « Domaine de Chiroulet », cépage ugni blanc et colombard, sols argileux-calcaire, 42°, 15ans et plus !

Nous avons beaucoup apprécié cette belle dégustation ... Le Rhum est prévu une prochaine fois !

Bonnes fêtes de fin d'année à tous !

Cl. Foreaux