

Le vignoble de Cognac

Journée du 14 décembre 2018



Le château de Grand Marnier vu depuis la Charente. Photo : J-L MARTIN

Nous nous retrouvons par une matinée fraîche au bord de la Charente, en vue du château de Bourg Charente où nous avons rendez-vous avec Patrick Raguenaud, président du Bureau National Interprofessionnel du Cognac et responsable du site Grand Marnier Lapostole ; grâce à lui, nous allons beaucoup apprendre sur la production du cognac et celle du Grand Marnier.



Les écorces d'oranges amères en cours de préparation chez Grand Marnier. Photo : J-L MARTIN

Au cours de la visite du site de Grand Marnier, nous suivons le devenir des écorces d'oranges amères, depuis leur arrivée jusqu'à leur distillation, avant la réunion du distillat, du sucre de canne et du cognac pour produire le Grand Marnier : débarrassés de leur partie blanche, les zestes vont macérer dans de l'alcool avant que l'ensemble ne soit distillé.



Un court trajet jusqu'à la distillerie Cabanne et ses 15 alambics nous fait découvrir la double distillation à l'origine du cognac, qui permet d'obtenir successivement trois fractions aux propriétés différentes : la tête, le cœur de chauffe et la queue de distillation ; seul le cœur est directement utilisé à l'élaboration du cognac (voir plus loin).

Quelques alambics de chez Cabanne. Photo : J-L MARTIN



Pendant les explications à la distillerie Cabanne. Photo : J-L MARTIN



Le sommet de la colonne à distiller des alambics de Grand Marnier. Photo : J-L MARTIN



La base de ces mêmes alambics. Photo : P. CORNET



Dans les caves de Grand Marnier : une belle collection ! Photo : P. CORNET



L'apéritif chez Grand Marnier. Photo : P. CORNET



Retour au château Grand Marnier pour apprendre à différencier à l'odorat des cognacs d'âges différents, ce qui influe sur les crus de Grand Marnier élaborés à partir de ceux-ci (certains ont fait plus que sentir ! ...). Après un délicieux cocktail apéritif pris dans les salons du château, direction le restaurant Le 19 où le repas nous attend.



Patrick Raguenaud nous quitte après celui-ci ; tout au long de la matinée, il nous aura présenté d'une manière très vivante et conviviale le vignoble de Cognac, ses particularités, l'assemblage du cognac et l'élaboration du Grand Marnier.

A table au restaurant le 19. Photo : P. CORNET



Nous sommes attendus à 15h30 au château de Cognac, siège de la maison Baron Otard : visite du château où naquit François 1^{er}, visite des chais, reprise d'informations sur l'élaboration du cognac, dégustation, et il est déjà plus de 17h, donc il faut rentrer sur La Rochelle.

Visite du château de Cognac. Photo : P. CORNET



Un vieil alambic chez Otard. Photo : J-L MARTIN



Les caves Otard au château de Cognac. Photo : P. CORNET



Un beau flacon. Photo : J-L MARTIN

Un grand merci à Louis-Marie pour avoir organisé cette journée de main de maître, avec toujours un œil sur sa montre ! Une journée très conviviale, qui s'est déroulée dans la bonne humeur, et au cours de laquelle nous avons éduqué notre odorat (et pas seulement...).



Le Cognac peut même servir à soigner ! Photo : J-L MARTIN

Tout sur le cognac (ou presque)

L'appellation Cognac est reconnue depuis 1909.

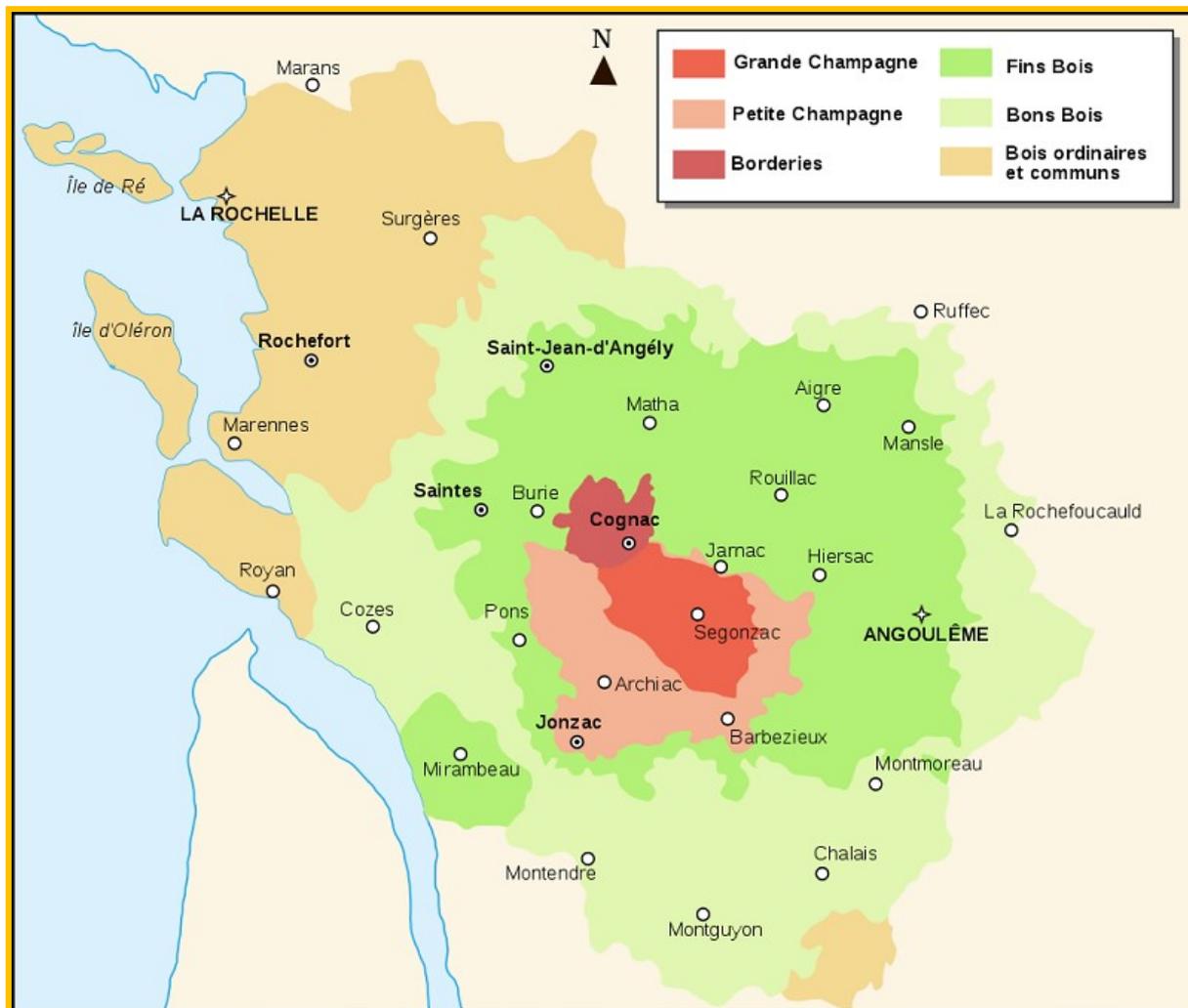


Photo : wikipédia

Le territoire de production s'étend sur environ 75 000 ha, répartis en différents terroirs selon les sols, le climat, le sous-sol (il s'agit en général de calcaires du Jurassique supérieur et du Crétacé supérieur) ; on distingue, dans un ordre décroissant de valeur des eaux de vie :

- **La Grande Champagne** (13 000 ha) permettant l'élaboration des meilleures eaux de vie, à dominante florale et à maturation lente.
- **La Petite Champagne** (15 000 ha), dont les eaux de vie ont presque les mêmes caractéristiques.
- **Les Borderies** (4 000 ha), dont les eaux de vie viennent à maturité un peu plus rapidement.
- **Les Fins Bois** (31 000 ha, la plus vaste zone de production) donnant des eaux de vie fruitées.
- **Les Bons Bois** (9 500 ha)
- **Les Bois Ordinaires** (1100 ha) dont les eaux de vie montrent un goût de terroir, une influence océanique.

Les **cépages** utilisés sont principalement l'Ugni blanc, et accessoirement, la Folle blanche et le Colombar.



La grappe d'Ugni blanc est souvent très grande, longue et ailée avec des baies rondes, jaune doré, parfois cuivrées.

Photo : wikipédia



Les grappes de Folle blanche sont moyennes et compactes.

Photo : wikipédia



Les grappes de Colombar sont de taille moyenne, cylindriques, épaulées.

Photo : wikipédia

Obtention du cognac.

A partir d'un vin peu alcoolisé et acide (vin de chaudière), on fait une **double distillation**. L'alcool vieillira ensuite en fut de chêne.

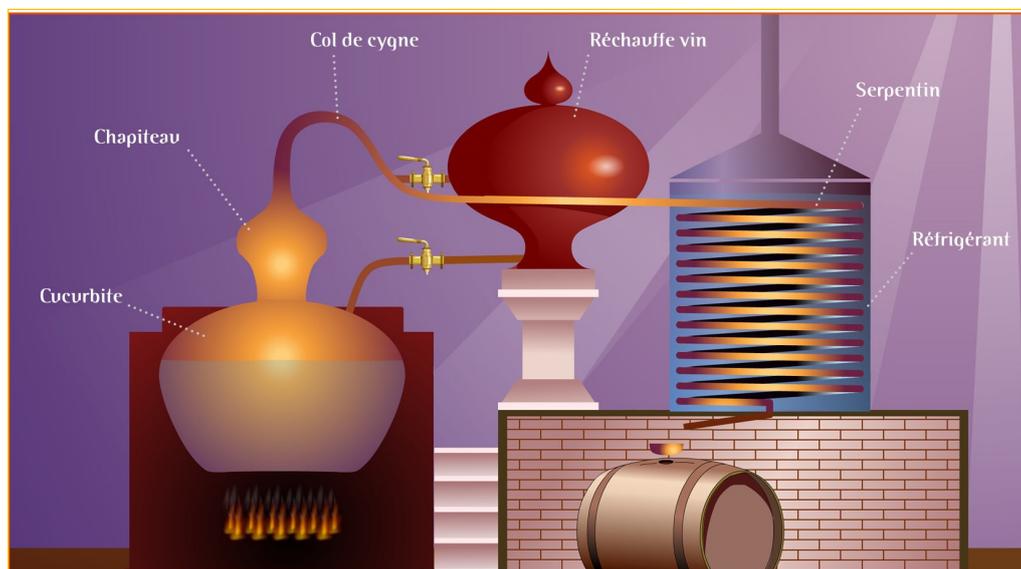


Photo : cognacetapes.com/le-cognac/bnic_489

Lors de la première chauffe, vin et lie sont distillés ; on obtient le brouillis, dont la teneur en alcool est d'environ 30%.

Lors du second passage dans l'alambic (encore appelé bonne chauffe), le brouillis est redistillé.

On sépare alors :

- les premiers condensats, ou têtes, assez impropres à la consommation ;
- les derniers condensats, ou queues, qui seront redistillés avec un autre brouillis ;
- entre les deux, le cœur de chauffe servira à élaborer le cognac après vieillissement.

On ne distille que du vin de la récolte précédente : par arrêté, la fin de la période de distillation est fixée au 31 mars de l'année qui suit la récolte.

Ensuite, les eaux de vie produites doivent subir un **vieillessement** minimal de deux ans et demi en fûts de chêne (les arbres servant à la confection des barriques proviennent en général de la forêt de Tronçais ou des forêts du Limousin ; les fûts utilisés ne doivent avoir contenu que du cognac).

Lors du vieillissement, des échanges ont lieu entre l'atmosphère environnante, l'eau de vie et le bois de la barrique : c'est alors qu'apparaît la couleur ambrée caractéristique du cognac, et qu'il va développer des arômes particuliers (dépendant du terroir d'origine, de la



<http://www.pediacognac.com>: la part des anges

durée du vieillissement...). Pendant ce vieillissement, une partie de l'alcool s'évapore : c'est la « part des anges », que l'on compense par un apport d'eau de vie de même origine. De ce fait, l'eau de vie initiale, dont la teneur en alcool était très élevée après la seconde distillation, voit cette teneur se rapprocher des 40 degrés attendus pour le cognac. Ces vapeurs d'alcool permettent le développement d'un champignon microscopique caractéristique qui noircit les

murs et les toits des chais. Les eaux de vie gagnant en maturité avec l'âge, leur valeur marchande s'accroît aussi.



<http://www.pediacognac.com>: l'assemblage

Le cognac est obtenu à partir de l'**assemblage** d'eaux de vie différentes (par leur âge, éventuellement leur origine...) ; c'est cette technique d'assemblage qui permet d'obtenir un cognac dont les caractéristiques, constantes, sont la signature d'une maison ou d'un cru. Le produit d'assemblage est alors mis en bouteille, et il ne vieillit plus. On conserve aussi dans des bonbonnes de verre des eaux de vie anciennes de grande qualité qui

pourront être utilisées pour l'élaboration de cognacs d'excellence.

C'est l'alcool le plus jeune utilisé dans l'assemblage qui détermine la catégorie à laquelle appartiendra le cognac produit (VSOP, XO...).

La quasi-totalité de la production est exportée (98%), notamment vers les Etats-Unis, la Chine, Singapour, la Grande Bretagne...

Compte rendu : Jean-Luc Martin

Crédit photos : Jean-Luc Martin et Philippe Cornet

Mise en page : JP Baisson