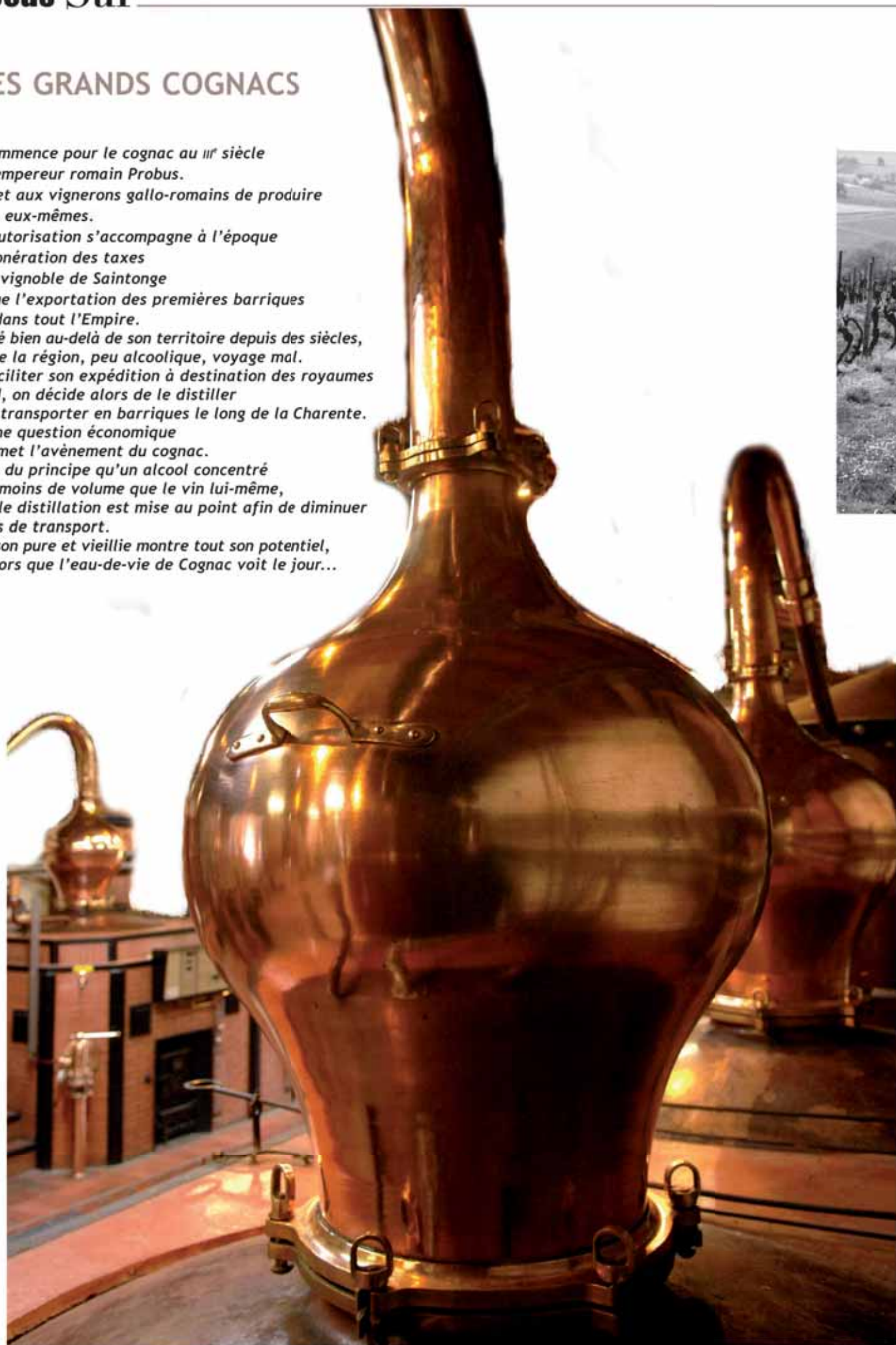


LES GRANDS COGNACS

Tout commence pour le cognac au III^e siècle avec l'empereur romain Probus. Il permet aux vignerons gallo-romains de produire leur vin eux-mêmes. Cette autorisation s'accompagne à l'époque de l'exonération des taxes pour le vignoble de Saintonge ainsi que l'exportation des premières barriques de vin dans tout l'Empire. Apprécié bien au-delà de son territoire depuis des siècles, le vin de la région, peu alcoolique, voyage mal. Pour faciliter son expédition à destination des royaumes du Nord, on décide alors de le distiller pour le transporter en barriques le long de la Charente. C'est une question économique qui permet l'avènement du cognac. Partant du principe qu'un alcool concentré occupe moins de volume que le vin lui-même, la double distillation est mise au point afin de diminuer les frais de transport. La boisson pure et vieillie montre tout son potentiel, c'est alors que l'eau-de-vie de Cognac voit le jour...





Grande Champagne

Un terroir bien délimité

Le vignoble de la région délimitée du cognac est une zone d'appellation contrôlée fixée par un décret du 1^{er} mai 1909 à partir des caractéristiques des sols définies par le géologue Henri Coquand en 1860.

Tous crus confondus, l'appellation compte environ 6 000 exploitants qui produisent du vin blanc des Charentes destiné au cognac. Depuis la crise du phylloxéra à la fin du XIX^e siècle, tous les cépages utilisés sont greffés sur différents porte-greffes choisis en fonction des types de sols.

Ce vignoble est planté majoritairement d'ugni blanc (marginale de folle blanche et de colombard). Ce cépage à maturité tardive oppose une bonne résistance à la « pourriture grise ». Il donne un vin présentant deux caractéristiques essentielles : un taux d'acidité important et, en général, une faible teneur alcoolique.

Depuis 1938, l'appellation « cognac » est composée de différents crus, par ordre de qualité :

- Grande champagne : premier cru du cognac dont proviennent les eaux-de-vie les plus fines ;
- Petite champagne : crus de grande finesse également ;
- Borderies : de maturation plus rapide que la grande et la petite champagne ;
- Fins bois : la plus grande zone de production ;
- Bons bois : une appellation où apparaissent des goûts de terroir ;
- Bois ordinaires (ou « à terroir ») : de maturation rapide et aux influences océaniques.

La définition géographique de ces différents crus reposant sur des considérations de terroirs (types de sols, climat...) est fixée par la loi. Une carte de cette géographie est publiée sous le nom de « Carte des crus ». En dehors de la Charente et de la Charente-Maritime, quelques communes de Dordogne et des Deux-Sèvres font partie de la zone de production.

Le travail commence dans la vigne

Dans la région, la vigne est plantée avec un écartement moyen de trois mètres. Tous les types de tailles sont autorisés, mais la plus utilisée est la « guyot double ». Quelques viticulteurs continuent à vendanger à la main, mais la grande majorité utilise désormais une machine à vendanger. Dès que le raisin est arrivé à maturité les vendanges commencent, en général tout au long du mois d'octobre.

Le pressurage des grappes est effectué immédiatement après la récolte dans des pressoirs traditionnels horizontaux à plateaux ou dans des pressoirs pneumatiques. Les pressoirs continus à vis d'Archimède sont interdits. Le jus obtenu est mis à fermenter aussitôt. La chaptalisation (adjonction de sucre) est interdite. Pressurage et fermentation font l'objet d'une surveillance attentive, car ils auront une influence déterminante sur la qualité finale de l'eau-de-vie.

Après une fermentation d'environ trois semaines, les vins obtenus titrent autour de 9 % du volume. Acides et peu alcoolisés, ils sont tout à fait propices à la distillation qui devra être achevée obligatoirement au plus tard le 31 mars suivant.

LES GRANDS COGNACS

Le passage par l'alambic

La distillation du cognac s'effectue en deux « chauffes », au moyen d'un alambic dit « charentais ». La légende veut que cette double distillation ait été inventée par le chevalier de la Croix Marron. Cet homme fort pieux fit le rêve que Satan tentait de damner son âme. En songe, il se vit dans le chaudron du Malin. Mais, sa foi était si profonde que son âme résista à une première « cuisson ». Pour arriver à ses fins, le Diable fut obligé de la soumettre à une seconde « cuisson ». À son réveil, le chevalier décida d'appliquer cette méthode au vin des Charentes...

La double distillation permet d'obtenir des alcools finement élaborés. Lors de la première distillation (ou « première chauffe »), le vin non filtré est introduit dans la chaudière et porté à ébullition. Le distillateur sépare, en fonction du degré alcoolique, de son nez et de son savoir-faire, les têtes (premiers condensats), les queues (derniers condensats) et un premier distillat (appelé « brouillis »), légèrement trouble, qui titre environ 30 % du volume.

Dans un deuxième temps, le brouillis est mis en chaudière pour une seconde distillation baptisée « la bonne chauffe ». Le distillateur doit alors procéder à une opération délicate appelée « la coupe » : les premières fractions qui s'écoulent (les « têtes »), très riches en alcool, sont écartées (elles ne représentent que 1 à 2 % du volume). Vient ensuite le « cœur », un liquide cristallin et fortement alcoolisé (de 68 à 72 % du volume) qui donnera le cognac. Imbuvable en l'état, il est stocké dans des fûts de chêne et commence son vieillissement qui va durer trois ans au minimum. La réussite du cycle de distillation, qui dure vingt-quatre heures environ, demande beaucoup d'attention, une surveillance constante et une grande pratique de la part du distillateur. Il peut également, en intervenant sur les techniques de distillation (proportion de lies fines, recyclage des « secondes » dans les vins ou les « brouillis », courbes de température...), conférer au cognac des éléments de sa personnalité.

Les distilleries travaillent jour et nuit pendant les mois d'hiver. C'est une période où les Charentais vivent au rythme des chauffes dans une atmosphère où le feu, le bouillonnement discret de l'alcool, l'eau, le cuivre et les briques se marient à merveille.

Le long travail de vieillissement

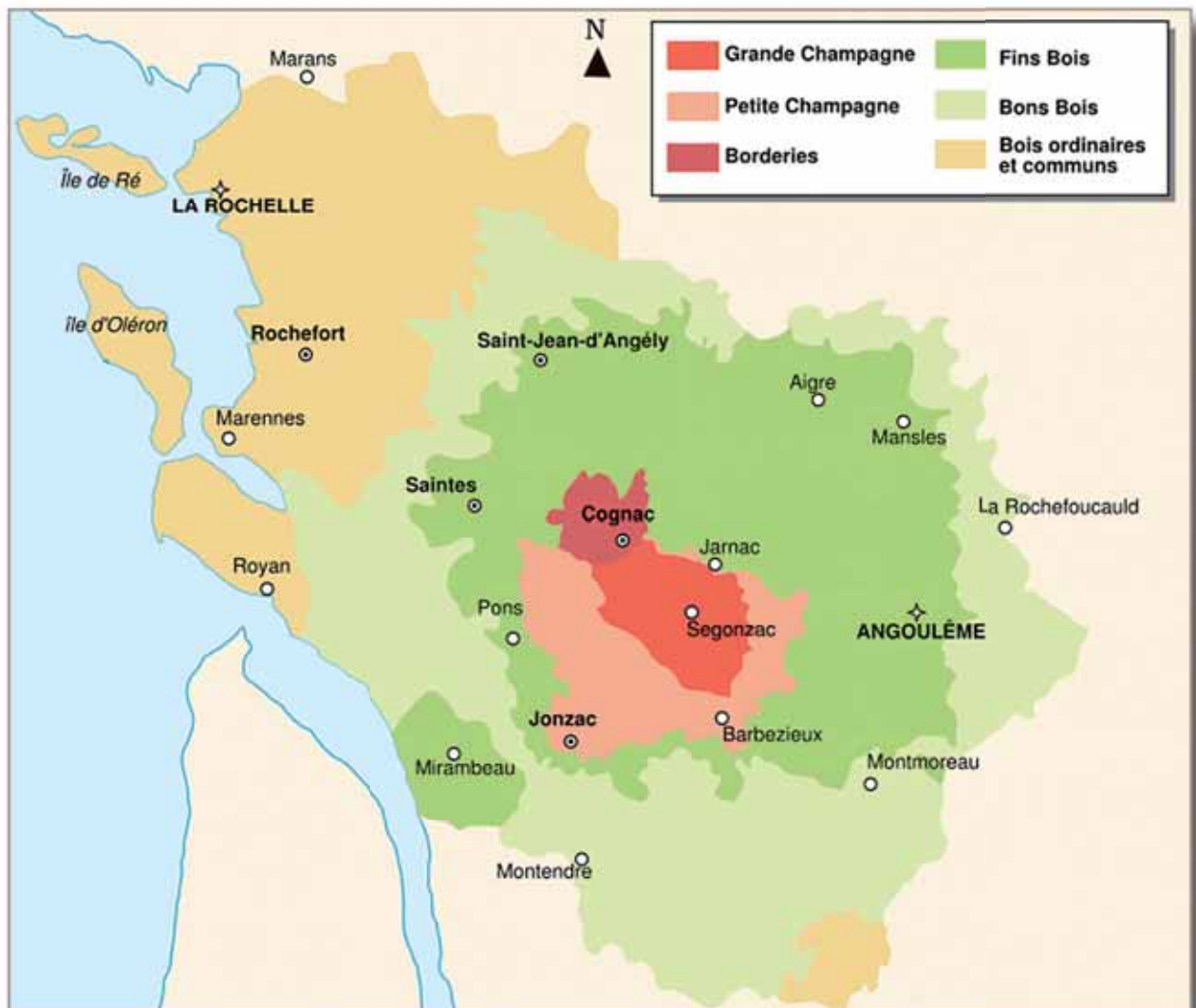
Le vieillissement, opération indispensable pour qu'une eau-de-vie devienne un cognac commercialisable, s'effectue durant deux ans et demi au minimum dans des chais où seules des eaux-de-vie de Cognac peuvent être stockées. Le long travail de maturation du cognac, qui dure parfois des décennies, s'effectue grâce à la porosité du bois qui permet un contact indirect entre l'eau-de-vie et l'air ambiant.

Ce transfert des caractéristiques naturelles du chêne provoque, avec le temps, la formation du « rancio » et développe le bouquet du cognac. Les substances ainsi extraites du bois de chêne par le cognac modifient l'aspect physique de l'eau-de-vie en lui donnant une couleur qui va du jaune d'or au brun ardent.

Le degré d'humidité naturelle des chais dans lesquels les fûts sont stockés constitue, par son influence sur l'évaporation, l'un des facteurs déterminants de la maturation. Grâce à un équilibre subtil entre humidité et sécheresse, l'eau-de-vie devient moelleuse et vieillit de façon harmonieuse.

Cette évolution du vieillissement comprend trois phases principales : l'extraction, l'hydrolyse et l'oxydation. Lors de l'extraction, l'eau-de-vie nouvelle, stockée dans des fûts neufs, rend solubles les substances extractibles du bois et acquiert une teinte jaune d'or. Une partie des composants volatils s'élimine... Les eaux-de-vie subissent une évolution tant sur le plan de la teinte (passage progressif de l'incolore à un jaune accentué) que sur le plan de la saveur et du bouquet (odeur de bois de





chêne avec un caractère très faiblement vanillé).
Vient ensuite l'hydrolyse, une phase transitoire qui préfigure une évolution importante des caractéristiques organoleptiques. L'eau-de-vie s'apprête à « digérer le bois ». Sa coloration a tendance à s'assombrir. Enfin, lors de l'oxydation, le goût s'adoucit, l'odeur de chêne étuvé disparaît au profit d'odeurs florales et légèrement vanillées, la coloration s'accroît. Au fil des années, l'eau-de-vie devient de plus en plus moelleuse, le bouquet s'enrichit, on observe l'apparition du « rancio ».



HINE Millésime 1987

Certaines années, lorsqu'un climat favorable permet une récolte de qualité exceptionnelle, Hine met de côté des eaux-de-vie issues uniquement de la grande champagne. Elles vieillissent et arrivent à maturité à Jarnac, dans les chais du XVIII^e siècle, dont la situation sur les rives de la Charente procure des conditions de vieillissement inégalées.

La température ambiante y varie de 10 °C en hiver à 20 °C en été, et le taux d'humidité moyen y est d'environ 80%. Ces conditions sont idéales pour le développement de l'élégance, du corps et de la merveilleuse complexité des millésimes. Mais une partie vieillit également en Grande-Bretagne, car cette maison est la seule à faire vieillir certains de ses millésimes outre-Manche : les « Early Landed », qui donnent des eaux-de-vie plus florales et plus légères, grâce à la forte humidité (95%) ainsi qu'à la température basse et constante d'environ 10 °C qui règnent là-bas.

Traçabilité totale

Ces précieux millésimes sont protégés par un système de fermeture à double clé. Ces clés sont

respectivement détenues par le BNIC (Bureau national interprofessionnel du cognac) et par Hine, et en Grande-Bretagne par les douanes de sa Très Gracieuse Majesté. La traçabilité chez Hine est donc totale les millésimes étant contrôlés en totalité par les autorités gouvernementales, ce qui permet une sécurisation absolue du consommateur... Hine est l'une des rares maisons à pouvoir s'en prévaloir. Ces eaux-de-vie vieillissent un minimum de vingt ans en fûts avant de pouvoir être embouteillées.

Une question d'équilibre

Le climat de l'année et les conditions de stockage influent sur le goût et le vieillissement du cognac. Chaque millésime est donc unique. Rappelez-vous que le secret d'un grand cognac est d'être issu d'un grand vin. Il est donc nécessaire de bénéficier d'un très bon équilibre entre ensoleillement, pluviométrie et température, et que ces éléments interviennent au bon moment. Les années très chaudes par exemple donneront des eaux-de-vie sans finesse et un peu lourdes : on dira alors que ces cognacs sont « confiturés ». Les années très froides en revanche,

les eaux-de-vie manqueront de corps, et on dira d'elles qu'elles sont « secrètes », qu'elles manquent de personnalité. Elles sont aussi plus courtes en bouche... Quant aux années trop humides, elles donnent rarement de grands vins, donc rarement de grands millésimes ou cognacs. Au fil des années, Hine a constitué une collection incomparable de vieux millésimes dont de faibles quantités sont mises à la vente chaque année. Les connaisseurs attachent une très grande valeur à ces cognacs rares.

Millésime 1987, une année atypique

L'année 1987 est caractérisée par des pluies fréquentes et abondantes entre juin et mi-août. De plus, les températures étaient inférieures à la moyenne sur la même période. En revanche, l'arrière-saison, chaude et ensoleillée, a permis d'atteindre une belle maturité avec un arôme caractéristique assez rare de raisins secs.



MARTELL Création Grand Extra

Créé au début du XIX^e siècle, le Grand Extra a longtemps été le « nectar » de Martell réservé à quelques privilégiés. Aujourd'hui Martell redonne une nouvelle vie à son cognac « Extra » le plus célèbre sous la signature « Martell Création ».

Martell a su développer un savoir-faire unique et une signature qui lui est propre. La nouvelle création du maître de chai Bruno Lemoine est à la fois sophistiquée et avant-gardiste. Ce nouvel assemblage révèle l'essence même du style Martell en associant la fraîcheur et les notes fruitées des eaux-de-vie des borderies avec les notes subtiles et épicées des eaux-de-vie de grande champagne lentement vieilles.



OTARD Extra 1795

Patrimoine

Les cognacs Otard sont les hôtes du prestigieux château de Cognac, fort d'un millénaire d'histoire et de tradition. La grande particularité des cognacs Otard est leur vieillissement. En effet, les meilleures eaux-de-vie se bonifient pendant de longues années dans les chais séculaires du château. Ces chais, situés sur les rives de la Charente, ont des murs de plusieurs mètres d'épaisseur qui assurent une hygrométrie et une température idéale pour un cognac au goût harmonieux et équilibré. Le maître de chai assemble les eaux-de-vie dans un harmonieux mariage. De deux à cinquante ans d'âge, l'ensemble des cognacs qui composent la gamme Otard bénéficie des mêmes soins et des mêmes attentions.

Identité

Assemblage généreusement constitué d'eaux-de-vie de grande champagne, vieilles dans les chais uniques du château, Otard 1795 Extra est le fruit de l'expérience, de la patience et de la tradition des cognacs Otard.

Notes de dégustation

Otard 1795 Extra offre un bouquet riche et complexe de fruits secs (prunes, raisins, noisettes), d'écorce d'orange et de boîte à cigares. Cette profusion aromatique s'épanouit longuement en bouche, procurant, grâce à la douceur des vieilles eaux-de-vie de champagne, des sensations inégalées. Sa robe or et rubis est le reflet de son vieillissement prolongé.

Distribué par Bacardi-Martini France





Courvoisier et Napoléon, une longue histoire !

Avant de s'installer à Jarnac, Félix Courvoisier, comme son père Emmanuel avant lui, travaillait en étroite relation avec la famille Gallois, importants négociants en vins et spiritueux à Bercy. Fournisseurs fidèles de la cour impériale, ils avaient eu l'honneur d'accueillir Napoléon I^{er} qui visita leurs entrepôts en 1811. La légende dit que sur les bateaux qui le conduisaient à Sainte-Hélène Napoléon avait pris soin d'emporter quelques barriques de cognac que les officiers anglais apprécieraient énormément... Ils le surnommèrent *the Brandy of Napoléon*. Les relations entamées sous Napoléon I^{er} se poursuivirent avec Napoléon III qui, en 1869, attribua à Courvoisier le titre de « fournisseur officiel de la cour impériale ». Le certificat est exposé au musée Courvoisier à Jarnac, aux côtés d'objets d'époque tels qu'un chapeau et une redingote ayant appartenu à l'empereur, ainsi qu'un mèche de ses cheveux... C'est pourquoi Napoléon est toujours l'emblème de la marque. En 1909, la famille Simon, qui dirigeait alors Courvoisier, créa le logo actuel et le slogan « Le cognac de Napoléon ».

De grands cognacs

Toutes les gammes de cognac que produit Courvoisier subissent le même niveau d'exigence de qualité, dans toutes les étapes de leur élaboration. Le Courvoisier Impérial XO, souvent reconnu comme l'un des plus subtils au monde, est l'image exacte du goût Courvoisier. Un assemblage de grande champagne bien vieillie, d'une touche de petite champagne et d'un peu de vénérables borderies. Les borderies apportent le côté épice et exotiques au XO Impérial.

L'Initiale Extra est une superbe création de Courvoisier, un assemblage unique de très vieilles eaux-de-vie de grande champagne et de borderies, âgées de près d'un demi-siècle. Un cognac très aromatique auquel les eaux-de-vie utilisées apportent des saveurs d'orange fumée, de vanille, de cannelle, de cigare...

L'Esprit de Courvoisier est sans aucun doute la plus belle création de Courvoisier et le plus grand de leurs cognacs. Il s'agit d'un assemblage rare et exceptionnel de très vieux cognacs, certains datant de l'époque napoléonienne. L'Esprit de Courvoisier est présenté dans une carafe en cristal, entièrement fabriquée à la main par Lalique. Chaque carafe est une pièce unique, numérotée et gravée pour mieux traduire l'histoire et la rareté de l'Esprit de Courvoisier.

Merci à toute l'équipe de Courvoisier pour leur accueil et ces deux jours de découverte privilégiée du monde du cognac et de Courvoisier. Merci à Jennifer Szersnovicz, responsable des relations commerciales et des relations publiques, qui nous a ouvert les portes de ce monde fabuleux.

Merci à Pierre Szernovicz, le *Brand Ambassador* de Courvoisier, qui nous a guidés pendant ces deux jours, fait découvrir les vignes, les chais, rencontrer les vignerons et surtout qui nous a ouvert le paradis...

Merci à Béatrice Bernard pour l'organisation de ce séjour.

Et pour finir merci à Bertrand Thuret, le maître d'hôtel-barman de Courvoisier, qui a bien veillé sur nous pendant notre séjour.

