

A LA DÉCOUVERTE DE COGNAC ET DE SON SPIRITUEUX ÉPONYME

Le pays des bouilleurs de cru

A lui seul, le cognac représente un quart des exportations de vins et spiritueux français. Une eau-de-vie de vin née un peu par hasard au gré du développement du commerce et des goûts des Britanniques et des pays du nord de l'Europe. Aujourd'hui, il est le moteur économique et touristique d'une région de Charente centrée autour de la ville qui lui a donné son nom. **XAVIER BEGHIN**

Si le cognac est revenu à la mode et si sa commercialisation explose aujourd'hui, c'est aux rappeurs américains qu'on le doit. Depuis le célèbre *Pass the Courvoisier* de Busta Rhymes où il faisait l'apologie du spiritueux avec P. Diddy et Pharell Williams, toutes les stars du rap et du R'n'B outre-Atlantique ont, dans une belle unanimité, adopté le *yak*, surnom du cognac aux Etats-Unis. Et leurs fans et suiveurs sur les réseaux sociaux aussi. Pour bien mesurer cet impact, il suffit de regarder les chiffres de l'année dernière. En 2018, il s'est produit 204,2 millions de bouteilles (+3,5 %) dont 97,7 % ont été exportées. Le chiffre d'affaires s'est établi à 3,21 milliards d'euros (+1,9 %). Les Etats-Unis trônent largement en tête du classement des consommateurs avec 87,4 millions de bouteilles expédiées, soit 43 % de la production ! La Belgique ne se défend pas si mal avec 1,261 million de bouteilles.

Le cognac revient pourtant de loin. Il a terriblement souffert du choc pétrolier des années 1970. A l'époque, la superficie du vignoble était quasiment le double de ce qu'elle est aujourd'hui (75.000 hectares). Sans oublier la crise asiatique des années 1990 ou la crise financière de 2008. Mais la folle croissance de ces dernières années pousse les grandes maisons (Martell, Hennessy et Rémy Martin en tête) qui ne sont que des négociants

(ils achètent les raisins aux vignerons ou les eaux-de-vie faites à façon aux bouilleurs de cru) à en vouloir de plus en plus. Et donc à convaincre leurs vignerons partenaires de replanter de la vigne. Pour la quatrième année consécutive, FranceAgriMer, l'office français des produits de l'agriculture et de la mer, a autorisé la filière à s'étendre. En l'occurrence de 3.474 hectares, soit 40 % de l'extension annuelle que l'Union européenne autorise à toutes les régions viticoles de l'Hexagone ! En 2018, les vendanges furent plus qu'abondantes. Avec un rendement à l'hectare de 127 hectolitres. Cette belle récolte risque toutefois de ne pas se reproduire cette année puisque le vignoble a été durement touché (à hauteur de 15%) par le gel du début du mois de mai.

Le luxe des Chais Monnet

Nichée entre Bordeaux et Angoulême, Cognac vit plus que jamais au rythme de son spiritueux. La ville natale de François 1^{er} – lequel lui accorda le privilège du commerce du sel qui en fit sa renommée – n'est pas d'un charme fou, reconnaissons-le. Il fait, certes, bon flâner le long des quais de la Charente, avant de se diriger vers le château de Cognac en s'engouffrant à travers les fameuses tours Saint-Jacques, vestiges de la ville fortifiée médiévale. Et si tout au long de votre séjour, vous être frappé par la présence de murs ou de façades noircies, rassurez-vous, la ville n'est pas polluée.

Les quais sur la Charente, qui abritent certaines grandes maisons de cognac. Arrêt obligatoire.



BELGAIMAGE

Elle est, en réalité, le terreau fertile au développement du *Torula Compiacensis*, un champignon microscopique qui se nourrit de l'évaporation du cognac.

Pôle d'attraction économique (60.000 personnes vivent désormais de la filière cognac) et touristique, Cognac vit mal son relatif enclavement : pas d'arrêt TGV (le plus proche est à Angoulême, à 40 km) ni d'aéroport, à part pour les avions de chasse. Longtemps, la ville ne fut que le motif d'une excursion d'un jour pour des touristes basés ailleurs. Mais les choses changent et dans le bon sens. D'une part, l'offre gastronomique est alléchante. Comme chez Poulpette où Antoine Vernouillet, jeune talent du Gault&Millau 2017, sert des petits plats aussi surprenants que goûteux. Ou encore à l'Atelier des quais (quasi en face de Hennessy) dont la terrasse en surplomb de la Charente vaut le détour. Et en plus, la cuisine est sympa.

Mais depuis le mois d'octobre, tous les regards sont tournés vers l'hôtel Chais Monnet. Après des années de travaux, l'ancienne distillerie industrielle, qui ➤



L'an dernier, la région a produit 204,2 millions de bouteilles de cognac, l'immense majorité à destination de l'exportation.



COMMENT OBTIENT-ON DU COGNAC ?

Le cognac est une eau-de-vie obtenue par distillation de vin. Au même titre que le brandy, l'armagnac ou le raki turc. Depuis la crise du phylloxéra, le cépage ugni blanc est très largement majoritaire. Il est planté dans une vaste zone d'appellation composée de six crus : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires. Ces terroirs ont une forte influence sur les caractéristiques finales du cognac. Après la vendange, les raisins sont pressés et les jus mis en fermentation. Au bout d'une bonne semaine, on obtient un vin blanc, quasi imbuvable et peu riche en alcool (entre 8° et 11°). C'est le vin de chaudière. Il va être distillé une première fois dans un alambic charentais dont la forme caractéristique présente un chapiteau en forme d'oignon prolongé par un col de cygne. La première distillation aboutit au brouillis (+/- 30°). Ce brouillis est alors distillé une deuxième fois. Cette deuxième distillation est appelée la bonne chauffe. Le produit obtenu est divisible en quatre parties : les têtes, les secondes, le cœur de chauffe et les queues. C'est le cœur de chauffe, limpide mais terriblement fort (70°), qui est gardé pour constituer l'eau-de-vie. Un cœur de chauffe que les distillateurs déterminent au nez et à la bouche. Chaque maison adapte cette méthode en fonction du cognac qu'elle désire obtenir. Température de distillation, élimination ou pas des lies avant la distillation, garde des têtes et des secondes, redistillation de tout ce qui n'est pas cœur de chauffe, etc. : il y a autant de secrets de fabrication qu'il y a de maisons de cognac. Mais cette eau-de-vie ne deviendra cognac qu'après un vieillissement plus ou moins long en fûts de chêne.



Distillerie et dames-jeannes où sont stockées les plus vieilles eaux-de-vie, certaines datant de plus d'un siècle.

appartient un moment à Jean-Gabriel Monnet, le père de Jean, cheville ouvrière de la construction européenne, s'est muée en un palace cinq étoiles, membre des Leading Hotels of the World. L'Irano-Anglais Javad Marandi n'a pas lésiné sur la dépense (60 millions d'euros) pour offrir à Cognac un écrin somptueux. L'hôtel se double d'une brasserie installée dans l'ancienne distillerie (avec une offre culinaire un peu canaille mais bien exécutée) et d'un restaurant gastronomique en sous-sol dans un décor qui a conservé des foudres centenaires. Sébastien Broda, étoilé au Park 45 du Grand Hôtel de Cannes après des passages au Majestic et au Martinez, dirige les deux cuisines. L'hôtel ouvrira aussi un bar *rooftop* cet été (histoire de concurrencer Indigo, celui de Martell situé juste à côté), complément idéal de l'incroyable bar 1838 qui, dans l'ancienne tonnellerie, offre 400 références de cognac à boire sec ou en cocktails dans un décor de club anglais chic.

Inévitables grandes maisons

C'est une évidence: le touriste vient d'abord et surtout pour le cognac. Il va être servi, et bien servi. Au centre de l'offre œno-touristique se trouvent évidemment les grandes maisons de cognac. Elles tirent l'offre, notamment parce qu'elles furent les premières à instaurer des visites quasi quotidiennes. A tout seigneur, tout honneur, Hennessy qui, avec huit millions de caisses de 12 bouteilles expédiées en 2018,



est le producteur principal. Il appartient au groupe LVMH et offre un certain nombre de visites dont les plus chères (250 à 300 euros) donnent accès à des lieux habituellement interdits au public, comme la distillerie du Peu ou le vieux chai, appelé Paradis. C'est là que dorment les plus vieilles eaux-de-vie de la maison. Soit dans des vieux fûts bien poussiéreux, soit dans des dames-jeannes. Passé un certain âge, en effet, pour éviter que le vieillissement n'altère sa qualité, l'eau-de-vie est placée dans des bonbonnes de verre.

Chaque visite donne droit à une dégustation. Si l'idée de déguster deux cognacs hors des repas vous fait peur, imaginez que, chez Hennessy, le comité de dégustation, composé de sept membres qui ont, chacun, suivi une formation de 10 ans, se réunit tous les jours à 11h pendant une heure. Grosso modo, il va déguster 10.000 eaux-de-vie sur l'année... Les visites chez Hennessy valent la peine. La scénarisation est parfaite et les guides très compétents, y compris lors d'une dégustation plus poussée. Néanmoins, comme souvent dans l'univers LVMH, le discours demeure très formaté.



L'homme clé d'une maison de cognac: son maître de chai, comme Christophe Valtaud, chez Martell.

COMPRENDRE LES ÉTIQUETTES

VS, VSOP, XO, Extra, etc. Autant de sigles ou de mentions qui nécessitent une explication pour bien comprendre ce que l'on boit ou achète. Un cognac est systématiquement un assemblage de différentes eaux-de-vie, jusqu'à plusieurs centaines différentes. Le sigle ou la mention sont le reflet de leur âge.

- VS pour Very Special: l'eau-de-vie la plus jeune de l'assemblage doit avoir au moins deux ans à partir du 1^{er} avril qui suit la vendange.
- VSOP pour Very Superior Old Pale: l'eau-de-vie la plus jeune doit avoir au moins quatre ans.
- XO (Extra Old), Napoléon, Extra, Hors d'âge: l'eau-de-vie la plus jeune doit avoir six ans.

Une fois mis en bouteille, contrairement au vin, le cognac ne vieillit plus. Son âge correspond donc exactement au temps qu'il a passé en fût.

Meilleure saison? L'hiver

Honnêtement, l'amateur de cognac doit planifier sa visite pendant les distillations, soit, grosso modo, d'octobre à fin mars. Il est plus intéressant d'observer la distillation et en goûter ses produits que de découvrir de jolis vignobles chargés de raisins. Chez Hennessy, il nous a été donné de goûter les différentes phases de la bonne chauffe (*lire l'encadré « Comment obtient-on du cognac? »*) et d'en saisir les subtilités d'arômes. Martell, la deuxième maison en ordre d'importance et celle qui progresse le plus, nous a offert de visiter son immense distillerie de Gallienne en compagnie de Christophe Valtaud, le maître de chai. C'est l'homme-clé d'une maison de cognac. Il supervise le vieillissement et est le garant des assemblages (*lire l'encadré « Comprendre les étiquettes »*). Christophe Valtaud, fils et petit-fils de

vignerons et de bouilleurs de cru, est le neuvième maître de chai de Martell. Il promeut un cognac qui exprime le fruit et le terroir et pas le chêne qui l'a abrité.

« Beaucoup se demandent pourquoi les maisons comme la nôtre possèdent si peu de vignes, explique-t-il. C'est pourtant un bienfait! Cela empêche l'industrialisation de nos produits. Il faut bien comprendre que les 200 millions de bouteilles produites l'an dernier le furent de façon artisanale. C'est remarquable, non? Chaque année, je reçois environ 1.200 eaux-de-vie différentes. Il est impossible de standardiser et c'est cela qui rend mon métier si passionnant. C'est pareil avec la distillation: un même vin de base qui passe dans deux chaudières différentes ne donnera pas le même résultat. Pour bien vous faire comprendre mon métier, le Cordon Bleu (*le XO le plus vendu au monde, Ndlr*) de cette année doit être le même que celui des années antérieures. Je dois donc reproduire les mêmes sensations, jouer sur les différents millésimes pour retrouver le même nez et le même goût. Et c'est pareil pour toutes les cuvées. Dans l'Or de Jean Martell, la quintessence de nos cognacs, se trouvent 700 eaux-de-vie, dont certaines datent du 19^e siècle. »

Faire son propre cognac

Christophe Valtaud vient de repenser le VS, un cognac dont l'eau-de-vie la plus jeune doit avoir au moins deux ans, et est à la base du Blue Swift, l'un des tout gros succès de Martell. Un spiritueux qui a fait couler beaucoup d'encre ces derniers temps. Et pour cause: comme le vieillissement est terminé dans des fûts de bourbon, il ne peut pas porter le nom de cognac. Pierre Joncourt, vice-président cognac au sein du groupe Martell Mumm Perrier-Jouët, assume. « Dégusté en long drink, c'est le cocktail le plus vendu au bar Indigo. Il a

amené d'autres amateurs vers la marque Martell, singulièrement aux Etats-Unis. Blue Swift n'est pas du cognac, nous sommes bien d'accord, mais ce genre de produit innovant dynamise la catégorie. Il faut avoir de l'audace et de la créativité tout en préservant l'image du cognac. C'est la même démarche pour notre Fondation, lieu culturel qui accueille toutes les créations contemporaines, ou pour nos recherches sur des cépages résistants que je mets à la disposition de toutes les maisons. »

En fait de création, il ne faut d'ailleurs surtout pas rater le nouveau parcours mis en place par Camus, une des autres grandes maisons de cognac et l'une des plus anciennes. Dans son siège historique du centre-ville, elle permet aux visiteurs d'assembler leur propre cognac à l'aide de

||| *Si l'idée de déguster deux cognacs hors des repas vous fait peur, imaginez que chez Hennessy, le comité de dégustation goûte 10.000 eaux-de-vie sur l'année...*

différentes eaux-de-vie et de repartir avec une bouteille personnalisée dans un bel écrin de bois. Plus chic que ça, tu meurs...

Evidemment, toute l'activité œno-touristique n'est pas concentrée dans la ville. Nombreux sont les vignerons-producteurs qui ouvrent leur domaine au public. Comme Christophe Fillioux qui a repris les Cognac Jean Fillioux à Juillac-le-Coq et est spécialisé dans des cuvées haut de gamme et élégantes que l'on retrouvera chez nous dans les trois magasins Chemin des Vignes de Godaert et Van Beneden (www.chemindesvignes.be). La visite des cognacs Frapin à Segonzac vaut tout autant le détour. On y découvre un meuble qui a servi à présenter les bouteilles à l'Expo universelle de Paris en 1889. Ainsi qu'un vieux chai d'assemblage dont la

charpente, intacte, est signée Gustave Eiffel. Ce spécialiste des vieux cognacs et des cognacs millésimés présente aussi dans sa vieille salle de dégustation un piano d'assemblage impressionnant avec des centaines de petites bouteilles en verre, témoins d'années de passion pour le cognac. Une grande maison connue dans le monde entier qui appartient au groupe Renaud Cointreau et qui a la particularité de ne travailler que ses propres vignes.

Randonnée, puis cocktail

D'autres initiatives originales ont aussi vu le jour comme Le Cep enchanté à Macqueville qui permet aux jeunes de 7 à 77 ans de découvrir de façon ludique la viticulture et le monde du cognac. Enfin, de chouettes formules de visites basées sur l'expérience valent aussi le détour.

Comme celle d'XO Madame qui met sur pied des séjours sur mesure. Dans une 2CV vintage, Irène Doreau vous emmène en pique-nique dans les vignes ou en visite à la tonnellerie de son mari Thierry où l'influence de la chauffe ou des grains sur la qualité du cognac n'aura plus de secret pour vous. Tout aussi intéressant: l'atelier de *food pairing* qu'elle organise avec la sommelière Oriane Chambon et le chef Cédric Coulau. Il permet de mesurer la compatibilité de cognacs d'âges différents avec de remarquables produits du terroir comme le caviar de Gensac, les truites fumées de la Pisciculture du Moulin ou les chèvres de Nadine Didière à Jarnac.

Et comme le cognac est bu allongé ou mixé dans trois quarts des cas, on ne quittera pas Cognac sans avoir essayé un cocktail. Soit au 1838, soit au Bar Louise dans l'hôtel François 1^{er}, l'autre hôtel de standing de la ville. On vous conseille le Mint Julep (menthe, cognac, sirop de canne et sirop de pêche), un Sidecar (cognac, triple sec, jus de citron frais et sirop de canne) ou un Sazerac (cognac, bitter, absinthe et sirop de canne). Santé! ☺

L'offre œno-touristique dépasse le cadre de la ville. On peut aussi découvrir la région en 2CV, avec pique-nique dans les vignes et visite de tonnellerie.

