



Pineau, simple drink ?

Le pineau des Charentes revient en force : qualité resserrée, cahier des charges sévère... Un produit d'exception qui séduit aussi les rois du cocktail.

PAR OLIVIER BOMPAS

Sans doute une influence océanique : les producteurs de pineau, tous également élaborateurs de cognac, naviguaient là où le vent les portait. Une brise favorable au cognac et la production de pineau diminuait, puis si la brillante eau-de-vie se retrouvait encalminée sur quelque marché asiatique, on augmentait le pineau. Pourquoi ? Parce que,

sans cognac, pas de pineau. Celui-ci résulte d'un assemblage de jus de raisin auquel on ajoute du cognac vieux d'au moins deux ans. L'ensemble doit, selon le décret, se stabiliser entre 16 et 22° d'alcool. C'est ce qu'on appelle un vin de liqueur, comme le ratafia produit en Champagne et en Bourgogne. Là, noblesse oblige, l'alcool utilisé relève du grand luxe.

Mais cette navigation à vue, c'était avant ! « *La reprise* ■■■

Pineau-des-charentes
Vin blanc surtout, rosé et rouge.

Cépages

Ugni blanc, folle blanche, colombar, meslier-Saint-François, jurançon blanc, montils, sémillon, sauvignon, merlot blanc, merlot noir, cabernet-sauvignon et cabernet franc.

Millésimes

Il est possible de millésimer, mais en général les producteurs créent des assemblages pour maintenir un profil de goût constant. Il existe toutefois un classement en fonction de l'âge (nombre d'années d'élevage dans des contenants en bois de chêne) : sans mention pour ceux élevés moins de cinq ans, vieux entre cinq et dix ans, et très vieux au-delà.

Carte du vignoble
page 232

Anne-Laure et Blandine Conte

Chez Elles

« Le pineau, ça plaît énormément, y compris aux jeunes »

« On a la chance d'avoir des vieux pineaux, notre père en élaborait un peu et tout ne se vendait pas. Pareil pour le cognac, le gros des volumes était vendu en vrac mais il en a gardé, ça nous a fait un bon stock de départ ! Nous n'étions pas destinées à prendre la suite de nos parents, on a un frère qui aurait pu s'installer, mais ça ne s'est pas fait. Nos parents allaient partir à la retraite, il fallait trouver une solution... et c'est comme ça que tout a commencé. On a d'abord lancé la vente en bouteille. On se partage le travail, ce serait frustrant de cloisonner, on a envie d'être toutes les deux sur la partie production, c'est ce qui nous intéresse avant tout. On commercialise tout en France, sur des marchés, des foires, et puis par des revendeurs, mais on veut garder la main, on veut savoir à qui on vend. Le pineau a une image un peu poussiéreuse, mais dès qu'on le fait goûter ça plaît énormément, y compris aux jeunes. Nous sommes convaincues que c'est un produit d'avenir, ce qui manque le plus à l'appellation, c'est une grosse marque locomotive qui ferait parler ! »

■■■ *des ventes du cognac a aspiré une partie des eaux-de-vie. La demande est là pour le pineau, mais le stock a baissé depuis quelques années*», commente Claire Floch, directrice de l'appellation. Pour faire cesser ce yoyo qui pénalise en premier les producteurs, l'appellation a procédé en 2009 à un véritable serrage de vis en écrivant un nouveau décret bien plus sévère, validé par le gouvernement. En clair, un règlement

intérieur qui, entre autres mesures, oblige chaque vigneron à déclarer au préalable quelles parcelles de vignes seront destinées à produire du pineau. Ainsi, plus question de faire un choix a posteriori. Dans ce beau langage administratif que le monde entier nous envie, cela donne : «*Tout producteur désirant faire identifier une ou plusieurs parcelles en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et*

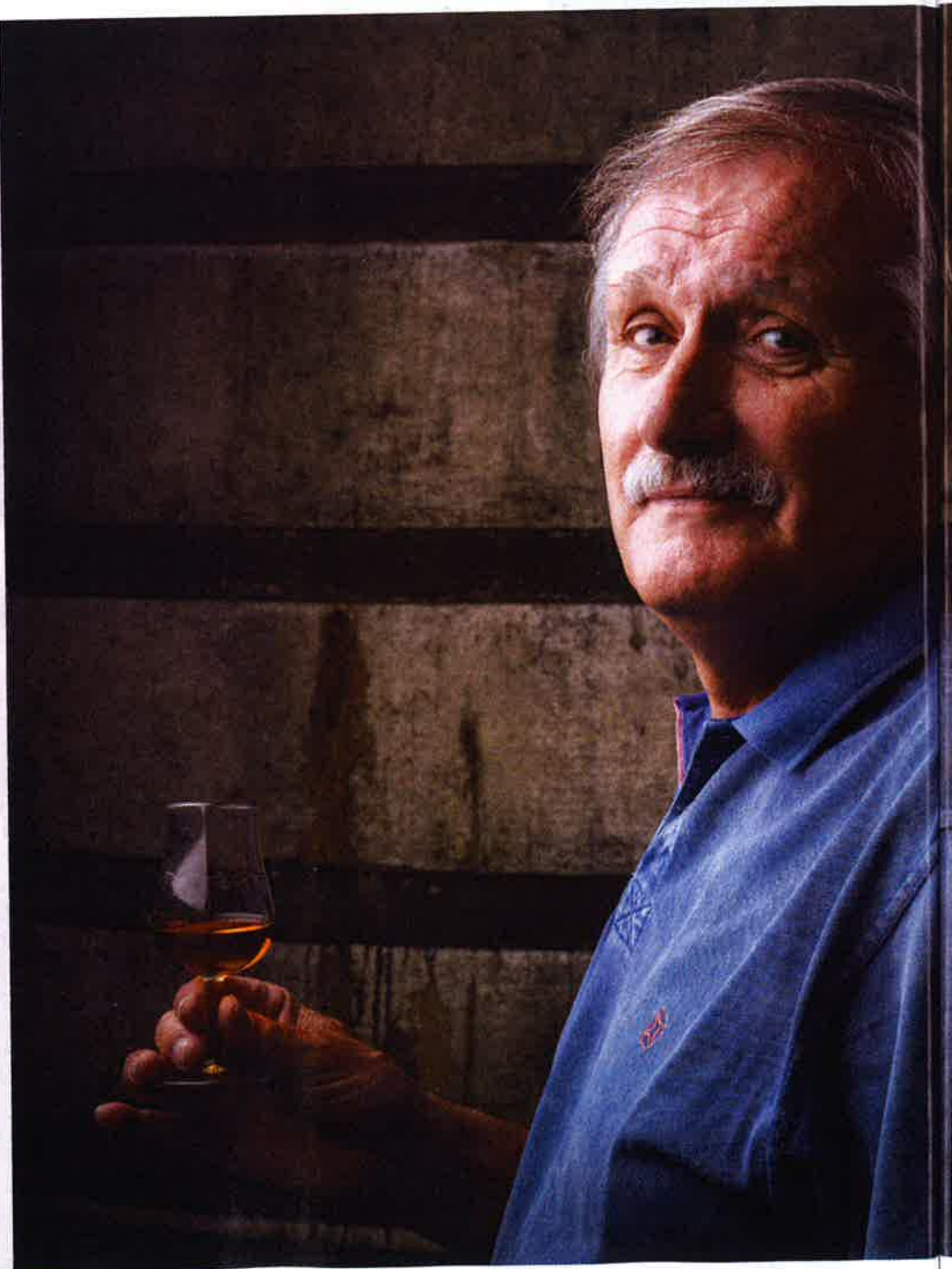
de la qualité (ci-après désigné "INAO") avant le 1^{er} septembre de l'année qui précède la première déclaration préalable d'affectation concernant ladite parcelle.» Evidemment, une telle obligation a d'abord fait fuir et provoqué une baisse des volumes : «*Il y a eu un tassement, mais les affaires reprennent, car on a fidélisé les opérateurs. Ça a donné naissance à de vrais producteurs de pineau. On constate une reprise en main en*

Jean-Yves Landier

Chai 27

«*Elaborer du pineau des Charentes, c'est gérer le temps*»

«*J'étais viticulteur. A ma retraite, mon fils a repris les vignes et je me suis associé avec ma fille sur l'activité de négoce et sur la cave. J'achète des lots et ensuite on crée des cuvées. Je trouve des pineaux extraordinaires, j'adore faire les sélections, c'est une liberté totale. Le terroir compte beaucoup, mais aussi l'élaboration, faire du pineau avec du mauvais cognac, c'est une erreur ! On propose des pineaux plutôt classiques mais, même pour les cocktails, les barmans d'aujourd'hui veulent du très bon... Elaborer du pineau des Charentes c'est gérer le temps, comme pour le cognac, alors j'ai peur que d'ici vingt ans on ne trouve plus ceux de qualité que je recherche. C'est logique, aujourd'hui il se vend bien et les stock sont équilibrés, mais c'est un peu la surproduction qui fait les grands produits : quand on ne vend pas, on garde... et c'est là que ça devient bon...»*



matière d'élaboration, de valorisation, ils gagnent leur vie avec le pineau. On ne risque plus la rupture», ajoute Claire Floch.

Une boisson moderne. Le virage s'est opéré en 2015, avec un changement radical dans la façon de communiquer. «Avant, l'axe c'était l'apéritif à fond, ça correspondait à l'image sympathique du pineau, le vin des amis, les vacances sur l'île d'Oléron, la



Pineau, les accords

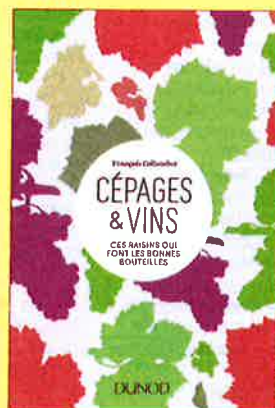
Jeunes, ils conviennent à l'apéritif et entrent dans la composition de nombreux cocktails. Les blancs sont parfaits avec le melon au jambon cru, le foie gras, les saint-jacques poêlées, les fromages de chèvre ou une tarte à l'ananas. Rouges et rosés s'accordent aux plats aigres-doux, comme le filet de canard aux cerises, ainsi qu'à une tarte aux fraises. Vieux ou très vieux, les blancs se marient aux fromages persillés, et rouges et rosés à une tomme de brebis et aux desserts au chocolat.

convivialité... » commente Jean-Marie Baillif, président de l'appellation et vigneron au Domaine du Chêne à Saint-Palais-de-Phiolin. Son credo : accompagner la montée en gamme du pineau, à l'instar du cognac, qui le compose en partie. « On veut montrer que c'est un grand produit, à la fois un vrai produit de terroir et une boisson moderne capable de s'exporter et d'être consommée en de nombreuses occasions. » Diversité des couleurs – le pineau peut être blanc, rouge et rosé ; classement par tranches d'âge ; variété de l'encépagement ou encore possibilité de millésimer, tous les atouts du pineau sont bons à décliner pour convaincre les consommateurs qu'on tient là autre chose qu'un simple apéritif manufacturé. Et ça marche. Jean-Yves Landier (voir portrait) est négociant, aujourd'hui associé avec sa fille, il possède également une cave à Rouillac, dans le département de la Charente, et s'est

spécialisé dans le haut de gamme : « Nous ne sommes pas bon marché, sourit-il, mais on propose de vrais pineaux de dégustation, je trouve des lots exceptionnels, comme récemment un 1973, un peu vieux pour être bu en l'état mais vraiment délicieux, même en tout petit volume, pour créer des assemblages. Le pineau a été trop standardisé et bradé par la grande distribution, nous on vend beaucoup aux barmans des grands restaurants parisiens. » Teahupoo, Sensei, Petit Pays ou encore Tea and Me, un cocktail à base de thé et d'agrumes, créé par Amanda Boucher, jeune bartender du bar à cocktails Padeloup, à Paris, ne sont que quelques exemples des nombreux cocktails qui mettent en valeur le pineau. Claire Floch est aussi convaincante que convaincue : « Il faut évoluer en même temps que les habitudes de consommation. Notre but est de faire cohabiter le pineau rosé-glaçons et les grandes cuvées de dégustation ! » ■

Ces cépages qui font les grands vins

L'histoire de 50 cépages



9782100743735 • 304 p. • 22 €



9782100748549 • 236 p. • 29 €

À paraître en octobre

Les cépages modestes



Tout le catalogue sur dunod.com

matière d'élaboration, de valorisation, ils gagnent leur vie avec le pineau. On ne risque plus la rupture», ajoute Claire Floch.

Une boisson moderne. Le virage s'est opéré en 2015, avec un changement radical dans la façon de communiquer. « Avant, l'axe c'était l'apéritif à fond, ça correspondait à l'image sympathique du pineau, le vin des amis, les vacances sur l'île d'Oléron, la



Pineau, les accords

Jeunes, ils conviennent à l'apéritif et entrent dans la composition de nombreux cocktails. Les blancs sont parfaits avec le melon au jambon cru, le foie gras, les saint-jacques poêlées, les fromages de chèvre ou une tarte à l'ananas. Rouges et rosés s'accordent aux plats aigres-doux, comme le filet de canard aux cerises, ainsi qu'à une tarte aux fraises. Vieux ou très vieux, les blancs se marient aux fromages persillés, et rouges et rosés à une tomme de brebis et aux desserts au chocolat.

convivialité... » commente Jean-Marie Baillif, président de l'appellation et vigneron au Domaine du Chêne à Saint-Palais-de-Phiolin. Son credo : accompagner la montée en gamme du pineau, à l'instar du cognac ; qui le compose en partie. « On veut montrer que c'est un grand produit, à la fois un vrai produit de terroir et une boisson moderne capable de s'exporter et d'être consommée en de nombreuses occasions. » Diversité des couleurs – le pineau peut être blanc, rouge et rosé ; classement par tranches d'âge ; variété de l'encépagement ou encore possibilité de millésimer, tous les atouts du pineau sont bons à décliner pour convaincre les consommateurs qu'on tient là autre chose qu'un simple apéritif manufacturé. Et ça marche. Jean-Yves Landier (voir portrait) est négociant, aujourd'hui associé avec sa fille, il possède également une cave à Rouillac, dans le département de la Charente, et s'est

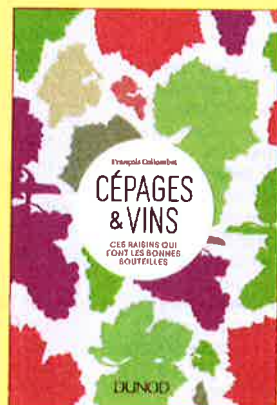
spécialisé dans le haut de gamme : « Nous ne sommes pas bon marché, sourit-il, mais on propose de vrais pineaux de dégustation, je trouve des lots exceptionnels, comme récemment un 1973, un peu vieux pour être bu en l'état mais vraiment délicieux, même en tout petit volume, pour créer des assemblages. Le pineau a été trop standardisé et bradé par la grande distribution, nous on vend beaucoup aux barmans des grands restaurants parisiens. » Teahupoo, Sensei, Petit Pays ou encore Tea and Me, un cocktail à base de thé et d'agrumes, créé par Amanda Boucher, jeune bartender du bar à cocktails Padeloup, à Paris, ne sont que quelques exemples des nombreux cocktails qui mettent en valeur le pineau. Claire Floch est aussi convaincante que convaincue : « Il faut évoluer en même temps que les habitudes de consommation. Notre but est de faire cohabiter le pineau rosé-glaçons et les grandes cuvées de dégustation ! » ■

Ces cépages qui font les grands vins

L'histoire de 50 cépages



À paraître en octobre



Les cépages modestes

Tout le catalogue sur dunod.com



