

Des siècles pour créer cognac et pineau

Le vignoble façonne les terres de Charente et Charente-Maritime, il se déploie à perte de vue et permet la création d'une eau-de-vie dont les modes de fabrication ont traversé les siècles.

La Charente, terre viticole depuis la nuit des temps ? Selon les recherches archéologiques, les premières plantations apparaissent à la fin du I^{er} siècle. À Cognac, des vestiges des bassins de réception des vendanges ou autres bâtiments de stockage ont été mis à jour et datés des II^e et III^e siècles. Le fleuve Charente, baptisé « le sentier qui marche » par les Romains, joue un rôle central dans le commerce du vin et favorise les échanges internationaux à partir du Moyen Âge. Mais point de cognac encore.

Les alambics font leur apparition au XVII^e siècle, les premiers sont installés par les Hollandais, venus dans la région pour canaliser le Marais poitevin dans le cadre de sociétés par actions. Ces négociants boivent alors un breuvage issu des vignes charentaises, un « vin brûlé » qu'ils stockent dans les différents ports où les mènent leurs réseaux commerciaux.

La liqueur des dieux

À la suite de retards dans les chargements de bateaux, l'on s'aperçoit que cette eau-de-vie conservée dans des fûts de chêne se bonifie en vieillissant et qu'elle peut même se consommer pure. Le cognac est né, surnommé aussi « la liqueur des dieux ».

À partir du XVIII^e siècle, la méthode de la double distillation (en deux chauffés successives au moyen d'un alambic

artisanal) est employée permettant d'obtenir des eaux-de-vie d'une intensité aromatique complexe et d'une grande finesse. La légende dit que cette technique fut inventée par le Chevalier de la Croix Maron, seigneur de Segonzac, qui rêva que Satan tentait de damner son âme par deux fois et eut ensuite l'idée d'extraire l'âme de l'eau-de-vie par une seconde distillation.

À cette époque, plusieurs riches commerçants venus d'Angleterre fondent en Charente des sociétés de négoce spécialisées dans la production et la vente de cognac, telles que Martell ou Hennessy. Au XIX^e siècle, les maisons de négoce se multiplient et la population locale augmente fortement. Le commerce du cognac est stimulé par le traité de libre-échange signé avec l'Angleterre, en 1860. Le vignoble s'étend alors sur plus de 280 000 hectares.

Une place de choix

De nouvelles habitudes se créent, le cognac est désormais expédié en bouteilles et non plus en fûts. Dans le sillage des maisons de négoce, des industries verrières apparaissent. Une machine est conçue pour automatiser une partie du travail des verriers.

Mais un coup d'arrêt brutal est porté dans les années 1870 à la production de cognac. Le phylloxera, insecte piqueur apparenté au puceron et originaire de l'Est des États-Unis, va décimer le

vignoble. Celui-ci ne recouvre plus que 40 000 hectares en 1893. Il faudra de nombreuses années d'efforts pour que le vignoble se reconstitue et que le cognac retrouve sa place de choix. Au XX^e siècle avec la commercialisation du Pineau des Charentes, les terres viticoles se développent en Charente-Maritime. De l'île d'Oléron à la presqu'île d'Arvert, autour de Saintes ou à proximité de Jonzac, de petites exploitations individuelles fabriquent cette boisson à base de cognac. Aujourd'hui, les vignobles de pineau s'étendent sur 1500 hectares pour une production de 79 359 hectolitres par an. Côté cognac, avec la vente de 197,4 millions de bouteilles en 2017 pour une valeur de 3,15 milliards d'euros de chiffre d'affaires, le secteur est de nouveau florissant. Il emploie environ 16 800 personnes, dont 4 450 producteurs.

Le travail dans une distillerie
au milieu des vignes 1, accolée à la maison de Maître typique. En Charente-Maritime, l'aire de production englobe tout le terroir avec 5 des 6 grands crus de Cognac, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois à terroir.

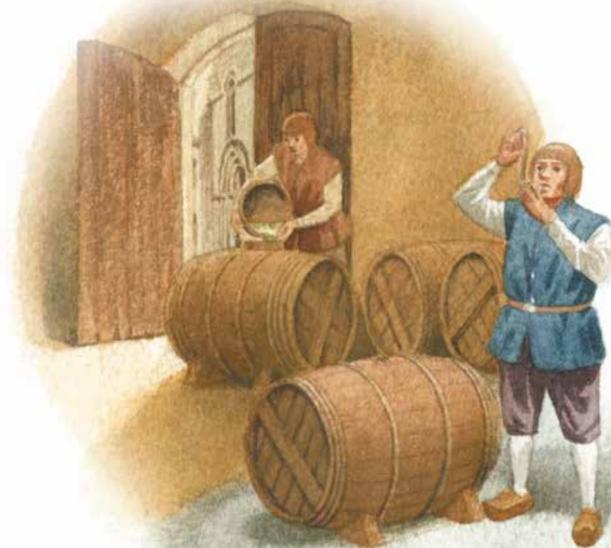
Le pressurage
Il est immédiatement effectué après la récolte du raisin 2 dans un pressoir traditionnel à plateau 3. Le jus obtenu est ensuite mis à fermenter durant 5 jours.

La distillation
Elle permet de concentrer les arômes et l'alcool. Elle est obtenue par deux chauffés dans un alambic en cuivre 4 (la première permet l'obtention d'un "brouillis" de 28 à 32 %, la seconde "repasse" est la rechauffe du brouillis) dont la forme rebondie contribue à filtrer les substances volatiles.

La vinification
Elle va s'effectuer dans les foudres 5. Ce sont des tonneaux de très grande capacité.

Le vieillissement
Il s'effectue dans les chais 6. L'eau-de-vie se transforme en cognac pendant son séjour de plusieurs années dans des fûts en chêne de type Tronçais ou Limousin. La porosité du bois va façonner la couleur et le bouquet définitif du cognac. Lors du vieillissement, une partie du volume des eaux-de-vie s'évapore. Cette « part des anges » représente 2 % du stock total de la production de cognac.

Le chais Paradis 7
Une fois la maturité du cognac atteinte, le Maître de chais décide de mettre fin au vieillissement. Il procède au transfert dans des bonbonnes de verre 8 appelées Dames Jeanne, dans lesquelles le cognac pourra séjourner à l'abri de l'air durant de nombreuses décennies sans évoluer davantage. Le chais Paradis est soigneusement fermé à clé.



La création du Pineau des Charentes ne fut pas intentionnelle. C'est en mélangeant une quantité de moût de raisin dans une barrique contenant de l'eau-de-vie de cognac, que ce vin de liqueur est né... Mais il faudra pas moins de quatre siècles avant qu'il ne soit commercialisé, en 1921.

STUDIO IFFÈREMENT

Texte : Sophie Le Renard
Illustrations : Philippe Biard

