

# Le cognac - Eau-de-vie de vin

Sources : BNIC - Shake Well - Patrimoines et terroirs – Légifrance

## SITUATION ET ZONES DE PRODUCTION

### Exclusivement en France

- Principalement sur les départements de la Charente et Charente-Maritime,
- Mais aussi quelques communes sur le bas des Deux-Sèvres et quelques communes de la Dordogne.

Le terroir est « découpé » en 6 crus classés par ordre décroissant de qualité (sous-sol très varié et à dominante argilo-calcaire) :

- Grande Champagne : environ 18 % de la production - autour de Cognac,
- Petite Champagne : environ 21 % de la production - proche de la grande,
- Borderies : environ 6 % de la production - plus petit cru,
- Fins Bois : environ 42 % de la production,
- Bons Bois : environ 12 % de la production,
- Bois Ordinaires ou Bois à Terroirs : environ 1 % de la production.



## DÉFINITION

Le cognac est une eau-de-vie de vin résultant de la double distillation des vins blancs secs et très acides provenant exclusivement de la région de Cognac (voir ci-dessus) délimitée par un décret du 1<sup>er</sup> mai 1909 modifié.

L'A.O.C Cognac ou Eau-de-vie de Cognac ou Eau-de-vie des Charentes est encadrée par des règles strictes et régie par décrets qui définissent :

- L'aire de production (raisins récoltés et vinifiés sur le territoire des communes délimitées),
- Les règles d'élaboration (élaborés et vieillis sur le territoire délimité) et de commercialisation,
- La délimitation des appellations régionales.

Les principaux décrets sont les suivants :

- 1<sup>er</sup> mai 1909 : délimitation de l'aire de production Cognac ;
- 15 mai 1936 : conditions de production des Appellations Contrôlées « Cognac », « Eau-de-vie de Cognac » et « Eau-de-vie des Charentes » ;
- 13 janvier 1938 : définition des aires de production au sein de la Région Délimitée, pour chacune des appellations régionales, les « crus » ;
- 21 septembre 2009 : 1<sup>er</sup> cahier des charges Cognac, qui sera modifié en 2011, 2015, 2018...

## RÈGLEMENT (UE)

L'appellation d'origine contrôlée « Cognac » correspond à la catégorie « Eau-de-vie de vin » définie à l'annexe II, point 4, du règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses.

À savoir : l'eau-de-vie de vin est la boisson spiritueuse :

- obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % vol du vin ou du vin viné, ou par redistillation à moins de 86 % vol d'un distillat de vin ;
- dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. ;
- dont la teneur maximale en méthanol est de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de vin est de 37,5 %.

Il n'y a aucune adjonction d'alcool dilué ou non.

L'eau-de-vie de vin ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.

L'eau-de-vie de vin ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.

L'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination « eau-de-vie de vin » à condition que sa durée de vieillissement soit au moins égale à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5 : vieillie en récipients de chêne pendant au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1 000 litres.

## HISTORIQUE

Le cognac doit sa fortune et sa notoriété d'abord par le sel, puis par le vin. C'est sous l'époque romaine que naquit le vignoble charentais. Le Comte de Poitiers fera augmenter le vignoble, dès lors appelé vignoble de Poitou. Ces vins étaient très appréciés des pays bordés par la mer du Nord et transportés par les navires hollandais. L'importance de ce trafic maritime entraîna une nouvelle extension du vignoble.

Aliénor d'Aquitaine fit beaucoup pour la gloire de ce vignoble qu'elle réussit à imposer à la Cour du Roi de France puis à celle du Roi d'Angleterre.

Ce commerce profita à quelques villes dont Cognac, réputée pour ses entrepôts de sel depuis le IX<sup>e</sup> siècle et déjà par la qualité de son vignoble. À la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, les vaisseaux hollandais venaient y chercher les vins renommés des crus de Champagnes et des Borderies.

Puis, la qualité commença à baisser et ces vins supportaient de plus en plus mal les voyages en mer. C'est alors que les Hollandais eurent l'idée de les faire distiller à l'arrivée. Ils trouvèrent plus avantageux de transformer ce vin sous forme d'eau-de-vie moins volumineuse et moins coûteuse à transporter. Additionné d'eau, ce breuvage nouveau prit le nom de « brandwijn » (vin brûlé) qui donnera « brandy ».

Puis, à la suite de crises économiques, on se trouva avec des stocks d'invendus et on s'aperçut que cette eau-de-vie s'améliorait en vieillissant et pouvait être bue pure. Le cognac était né.

C'est alors que d'habiles négociants créèrent à Cognac et dans d'autres villes de la région, des comptoirs de vente d'eau-de-vie. Cognac devint dès lors la capitale d'un commerce qui ne tarda pas à s'avérer florissant et qui s'étendit progressivement au monde entier.

Après 1830, les expéditions en bouteilles commencèrent.

La crise du phylloxéra, au lieu de stopper cette progression, lui donna au contraire un nouveau souffle. En effet, les grandes Maisons, fortes de stocks importants, se structurèrent et conquièrent de nouveaux marchés.

C'est ainsi que prospérèrent Bisquit, fondée à Jarnac en 1819, Camus, Courvoisier, Delamain dont la famille Saintongeaise avait émigré en Irlande. Richard Hennessy, jeune capitaine irlandais au service du Roi de France, fonda Hennessy en 1765 et Thomas Hine créa sa Maison en 1755. Martell, dont le fondateur était originaire de Jersey naquit un peu plus tard, Otard et Remy-Martin en 1724.

Le cognac est un mot magique qui résonne partout dans le monde. Pendant très longtemps, le cognac ne voyagea qu'en tonneaux, si bien que personne ne connaissait le nom du cognac et encore moins celui du propriétaire ou du négociant.

Il fallut attendre 1860 pour que le cognac voyage en bouteilles. Alors, le succès fut grandissant et les grandes marques partirent à la conquête du monde avec le succès que l'on sait. 95 % de la production est vendue à l'exportation, notamment parce qu'en France, on continue à considérer le cognac comme un digestif alors que dans de très nombreux pays, il est bu en apéritif voire tout au long du repas (Asie).

L'Asie est de très loin le premier consommateur (40 % de la production) ; ce sont surtout les qualités supérieures qui trouvent grâce aux yeux de ce marché.

### Quelques dates repères

**III<sup>e</sup> siècle** : extension du vignoble de Saintonge ☞ l'empereur romain Probus donne à tous les Gaulois le privilège d'avoir des vignes et de faire du vin.

**VII<sup>e</sup> siècle** : constitution du vignoble de Poitou par le duc de Guyenne et Comte de Poitiers.

**VIII<sup>e</sup> siècle** : le vignoble charentais s'étend progressivement en Saintonge et en Angoumois.

La ville de Cognac se distingue par son commerce de vins et son entrepôt de sel.

**XVI<sup>e</sup> siècle** : les hollandais viennent chercher les vins de « Champagne » et des « Borderies ». Le vignoble produit beaucoup et écoule peu. Les marchands hollandais utilisent ces vins pour les transformer en vins « brûlés » (Brandwijn ou Brandy) qu'ils consomment allongés d'eau.

**XVII<sup>e</sup> siècle** : apparaît dans la région de Cognac la double distillation qui permet aux vigneron de Saintonge de se défendre des droits qui pesaient sur leur vin et permet également de faire voyager les vins sous forme d'eau-de-vie inaltérable. Les premiers alambics installés par les Hollandais seront remplacés et modifiés par les Français qui maîtriseront et amélioreront la technique de la double distillation. On s'aperçoit suite à des retards de livraison que l'eau-de-vie se bonifie en vieillissant dans des fûts de chêne et qu'elle peut se consommer pure.

**XVIII<sup>e</sup> siècle** : le marché s'organise pour répondre à la demande. Les « comptoirs » se créent dans les principales villes de la région, ils collectent les eaux-de-vie produites et nouent des relations avec les acheteurs internationaux. On exporte par les ports de Tonnay-Charente, La Rochelle, Bordeaux et Dunkerque.

**XIX<sup>e</sup> siècle** : on assiste à la naissance de nombreuses maisons de commerce qui prennent l'habitude d'expédier les eaux-de-vie en bouteille. En parallèle, se créent de nouvelles entreprises ; verreries, bouchonneries, imprimeries... En 1861, Louis Bonaparte, Napoléon III, donne un nouvel élan à l'expansion de l'eau-de-vie charentaise avec la signature d'un accord de libre-échange avec l'Angleterre. C'est également au cours de ce siècle que les premiers bartenders anglais et américains font du « cognac brandy » l'ingrédient privilégié de leurs punches, cups, cobbler et cocktails.

**Vers 1875**, le phylloxéra va détruire la plus grande partie du vignoble. Ce drame donne naissance en 1888 au « Comité de viticulture ».

**XX<sup>e</sup> siècle** : à la suite de la destruction du vignoble par le phylloxéra, la reconstitution du vignoble s'effectue lentement. Les cépages traditionnels, Colombard, Folle Blanche, sont remplacés progressivement par l'Ugni blanc plus résistant, il est actuellement utilisé à plus de 90 % pour la production du cognac.

**Dès 1936**, le cognac est reconnu comme A.O.C. Les stades de l'élaboration du cognac sont désormais soumis à une réglementation protégeant la notoriété et la qualité du produit.

**XXI<sup>e</sup> siècle** : le cognac est expédié dans plus de 160 pays au monde. Quelle que soit la façon de le consommer il est synonyme de produit de luxe et de très grande qualité symbole de la France et de son art de vivre.

## ÉLABORATION

Le cognac est élaboré en deux temps.

**1<sup>er</sup> temps** : élaboration d'un vin blanc frais et acide issu à plus de 90 % du cépage Ugni blanc<sup>1</sup>. Ce vin appelé « vin nouveau » titre entre 7 et 9 % volume<sup>2</sup> (voir vinification en blanc).

Remarque : d'autres cépages peuvent être et sont utilisés tels que : La Folle-blanche, le Colombard, le Jurançon blanc, le Meslier Saint-François, le Montils, le Sémillon...

**2<sup>e</sup> temps** : ce vin blanc est distillé afin d'obtenir une eau-de-vie. La distillation va consister à séparer les éléments alcooliques, qui ont un degré d'ébullition plus faible et plus bas, 78,4 °C, du reste des composants (eau, matières colorantes, minérales...) du vin.

<sup>1</sup> Ugni blanc : d'origine italienne (Trebiano Toscano), cépage à maturité tardive qui résiste bien aux maladies. Il est très productif (son rendement est de l'ordre de 120 à 130 hl vol./ha), et résiste particulièrement bien à la pourriture grise. Utilisé pour sa résistance aux maladies et son taux d'acidité. Sa faible teneur en sucres donne un vin peu alcoolisé.

<sup>2</sup> Frais, acide et peu alcoolisé. Les vins destinés à la distillation ont des caractéristiques bien différentes de ceux consommés en l'état :

- ils sont d'un faible degré alcoolique pour que le brouilly soit le moins alcoolisé possible, ce qui donnera des Cognacs plus aromatiques,
- ils doivent être très acides, car l'acidité permet au vin de se conserver naturellement durant les mois d'hiver avant la distillation, et le moins sucrés possible,
- la fermentation du vin doit être terminée 4 semaines après la vendange,
- Le sulfitage du moût n'est pas pratiqué d'où l'importance d'un vin acide qui résiste aux maladies. La chaptalisation est interdite.



## La distillation

Le principe de la double distillation dite « à repasse » est appliqué pour l'élaboration du Cognac. Elle se déroule de novembre jusqu'au 31 mars de l'année suivant la récolte, dans un alambic charentais caractéristique en forme d'oignon.

La première distillation appelée « première chauffe », généralement 25 hl de vin, dure environ 8 heures. On obtient après condensation des vapeurs d'alcool un liquide légèrement trouble titrant entre 28 et 32 % volume appelé « brouilly ».

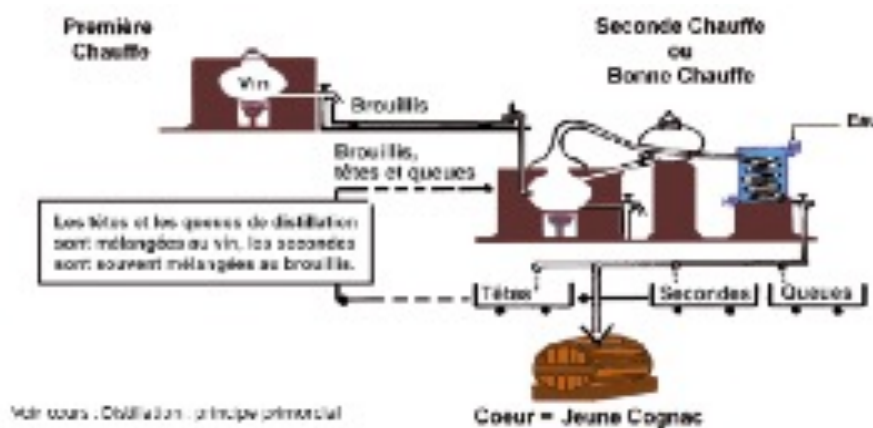
Ce brouilly distillé de nouveau donne la « Bonne chauffe », qui dure environ 12 heures. La capacité de l'alambic ne doit pas dépasser 30 hl lors de la « bonne chauffe ». Au cours de celle-ci, le distillateur procède à une opération appelée « coupe » :

- Les têtes riches en alcool sont écartées et ne représentent que 1 à 2 % du volume,
- Vient ensuite le cœur, eau-de-vie claire et limpide, qui donnera le cognac,
- Puis le distillateur élimine les secondes (nom donné aux produits de fin de distillation) quand l'alcomètre indique 60 % volume. Elles seront redistillées avec le vin ou le brouilly suivant. Le taux d'alcool volumique maximum est de 72 % vol.,
- Et les queues sont écartées en fin de distillation.

Remarques : têtes, secondes et queues, distillat de début et de fin de distillation, sont nommés « flegmes ».

Le cycle de distillation dure environ 24 heures et demande beaucoup d'attention.

Il faut 7 litres de vin à 10 % vol. pour obtenir un litre d'eau-de-vie à 70 % vol.



## Le vieillissement

Il se fait uniquement dans des fûts de chêne neufs ou « roux », c'est-à-dire ayant déjà servi, de 350 à 400 litres, du Limousin (type gros grain) ou de la forêt du Tronçais dans l'Allier (type grain fin) fabriqués entièrement à la main<sup>1</sup>, dans des chais plus ou moins secs ou humides. Un échange de saveurs et de couleurs s'opère développant le bouquet du Cognac<sup>2</sup>. L'eau-de-vie va progressivement s'assouplir. L'évaporation naturelle qui se produit est appelée poétiquement « la part des anges », elle représente environ 3 à 4 % du volume annuel<sup>3</sup>.

Plus le vieillissement est long, plus les arômes sont riches et concentrés, plus l'eau-de-vie devient moelleuse et le bouquet s'enrichit. Apparaît à la longue le « rancio », caractérisé par des notes de sous-bois d'automne, de champignon, d'huile de noix. Ici encore, le temps fait bien les choses.

Le cognac conserve toute sa vie l'âge qu'il avait lors de sa mise en bouteille, car, contrairement au vin, l'alcool n'évolue plus sous verre. Le vieillissement est réalisé sans interruption exclusivement sous récipient de bois de chêne. La coloration par caramel (E150a) et l'adjonction d'infusion de copeaux de chêne sont autorisées.

Dans les caves, un champignon nommé « *Torula compniacensis* » se nourrit des vapeurs d'alcool et les murs, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, sont recouverts d'une couche de moisissure de couleur grise à noire.

<sup>1</sup> Lors de leur fabrication, les fûts et/ou tonneaux, sont bousinés c'est-à-dire brûlés à l'intérieur pendant un temps variable selon les demandes des éleveurs. Cette opération est également appelée brûlage ou toastage.

<sup>2</sup> Les eaux-de-vie vont séjourner dans les fûts un minimum de 2 ans jusqu'à plusieurs années. Il va y avoir un échange avec le bois, une coloration et surtout une perte de volume. En effet, pour rester étanche, le fût absorbe de l'eau-de-vie. Après quelques dizaines d'années de vieillissement sous bois, les eaux-de-vie atteignent leur apogée ; elles sont alors transvasées dans des bonbonnes en verre recouvertes d'osier afin d'arrêter le processus de vieillissement. Ces bonbonnes sont appelées « Dame-jeanne » et sont stockées dans un chai obscur appelé le « Paradis ».

<sup>3</sup> Soit entre 20 et 30 millions de bouteilles environ selon les années.

## Les coupes ou mariages

Action d'assembler, pendant leur vieillissement, des eaux-de-vie d'âges et de crus différents. Le Maître de chais assemble en puisant dans les différents Cognacs obtenus année après année les quantités d'eau-de-vie nécessaires afin d'élaborer un cognac au goût et style de la Maison. Cette longue et méticuleuse alchimie reste pour chacune des maisons de Cognac, la plus secrète possible. L'assemblage n'est pas obligatoire.

L'âge du cognac est légalement celui de la plus jeune eau-de-vie entrant dans le mariage et non la moyenne d'âge du mélange.

Réduction du degré alcoolique : Elle a lieu au cours du vieillissement et a pour but d'amener progressivement le cognac à 40 % volume (degré légal de consommation autorisé en France) :

- soit naturellement par vieillissement,
- soit par addition d'eau déminéralisée ou distillée.

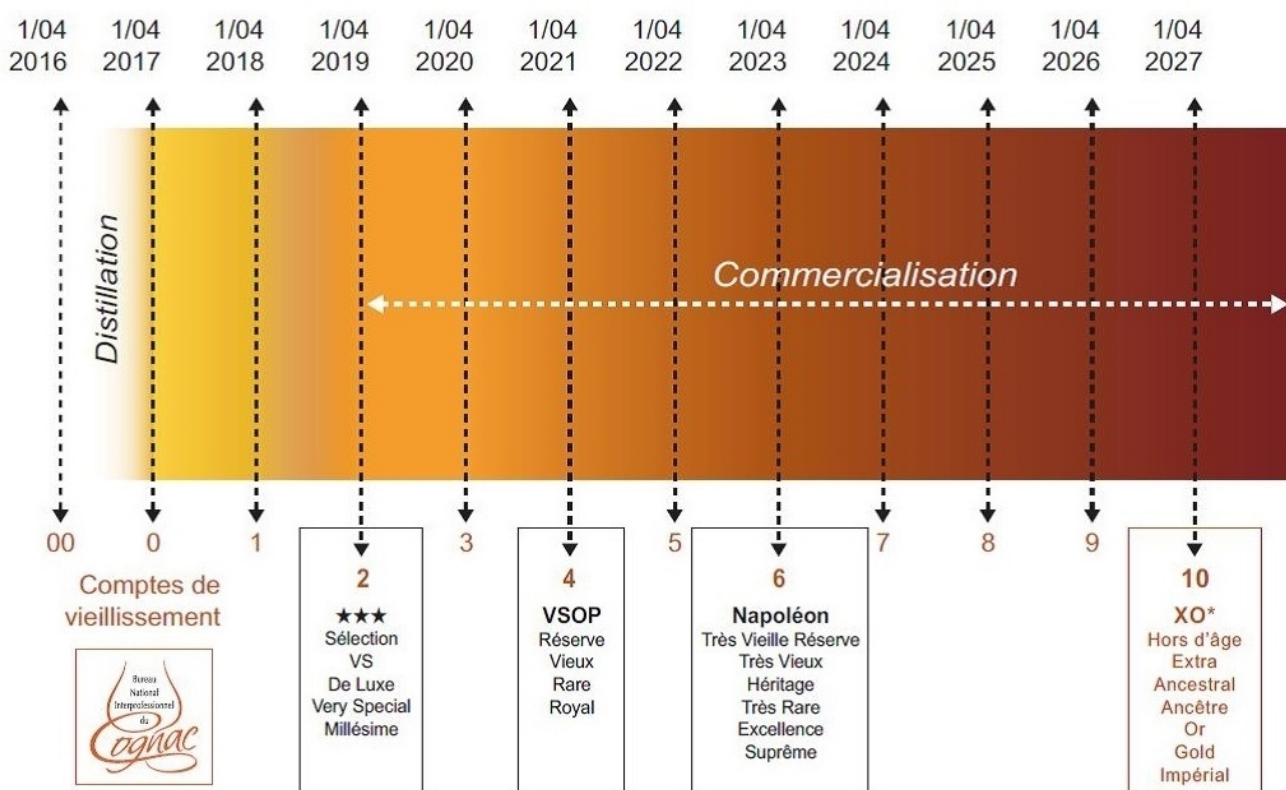
## LES COMPTES DE VIEILLISSEMENT DU COGNAC

Pour mieux comprendre le principe, voir le schéma ci-dessous.

Ce schéma indique le vieillissement minimum obligatoire en fût de chêne de l'eau-de-vie la plus jeune utilisée dans l'assemblage. Ce n'est en aucun cas l'âge du cognac contenu dans la bouteille.

Le compte « 00 » est un compte de distillation (jusqu'au 31 mars) : c'est-à-dire distillation effectuée entre la fin de la vinification et le 31 mars de l'année suivante.

Les comptes de vieillissement changent au 1<sup>er</sup> avril car c'est la date de fin de la période de distillation.



### Il faut retenir :

- Au moins 2 ans de vieillissement : V.S « Very Special » et autres mentions « 3 Étoiles », « Sélection », « De Luxe ».
- Au moins 4 ans de vieillissement : VSOP « Very Superior Old Pale » et autres mentions « Réserve », « Vieux », « Rare », « Royal ».
- Au moins 10 ans de vieillissement : XO « Extra Old » et autres mentions « Hors d'âge », « Extra », « Ancestral », « Ancêtre », « Or », « Gold », « Impérial ».
- « XXO », « Extra Extra Old » : ces mentions sont spécifiques aux eaux-de-vie qui présentent un vieillissement égal ou supérieur à 14 ans.

### Autres mentions de vieillissement :

- Au moins 3 ans : « Supérieur », « Cuvée supérieure », « Qualité supérieure ».
- Au moins 5 ans : « Vieille Réserve », « Réserve Rare », « Réserve Royale ».
- Au moins 6 ans : « Napoléon », « Très Vieille Réserve », « Très Vieux », « Héritage », « Très Rare », « Excellence », « Suprême ».

D'une manière générale, les producteurs et négociants utilisent des eaux-de-vie plus vieilles que le minimum requis pour la réalisation de leurs assemblages. Elles peuvent avoir vieilli pendant plusieurs décennies pour les désignations les plus prestigieuses.

### La mise en bouteille

Lorsque le cognac est prêt à être commercialisé il est mis en bouteille et étiqueté (les bouteilles sont préalablement avinées au Cognac et les bouchons en sont imprégnés).

Un cognac conserve toute sa vie l'âge qu'il avait lors de sa mise en bouteille, car, contrairement au vin, l'alcool n'évolue plus lorsqu'il est sous verre.

### PARTICULARITÉS

Les principaux cépages sont la Folle-Blanche, l'Ugni blanc (majoritaire), le Colombard.

Le vignoble du cognac est délimité par 6 régions de production ou cru. Chaque cru possède des caractéristiques différentes qui donneront au Cognac des arômes et saveurs différentes. C'est donc l'assemblage de ces crus qui fait la grande diversité de cette eau-de-vie.

Cognac, eaux-de-vie de Cognac, eaux-de-vie des Charentes sont complétés d'une IG (Indication Géographique) par l'UE. L'UE reconnaît les IG suivantes (règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du conseil du 15 janvier 2008) :

- Eau-de-vie de Cognac,
- Eau-de-vie des Charentes,
- Cognac.

La dénomination « cognac » peut être accompagnée d'une des mentions suivantes :

- Fine
- Grande Fine Champagne
- Grande Champagne
- Petite Fine Champagne
- Petite Champagne
- Fine Champagne
- Borderies
- Fins Bois
- Bons Bois

### LECTURE DE L'ÉTIQUETTE « COGNAC »

#### Les principales mentions d'étiquetage

L'une des appellations ci-dessous doit obligatoirement figurer sur l'étiquette, il s'agit de la dénomination de vente :

- Cognac,
- Eau-de-vie de Cognac,
- Eau-de-vie des Charentes.

Les eaux-de-vie d'appellation contrôlée d'origine viticole peuvent être accompagnées du mot « Fine ».

**Petite Champagne ou Appellation Cognac Petite Champagne Contrôlée** : dénomination géographique complémentaire facultative. 100 % des eaux-de-vie qui constituent l'assemblage proviennent du cru mentionné sur l'étiquette.

**Cognac Fine Champagne Contrôlée** : appellation utilisée pour le mélange d'eaux-de-vie issues exclusivement de Grande Champagne (au minimum 50 %) et de Petite Champagne.

**VS ou VSOP ou XO ou...** : mention de vieillissement facultative. L'âge d'une eau-de-vie correspond à l'âge du plus jeune composant qui entre dans son assemblage. Le Cognac ne peut être commercialisé sans avoir effectué un vieillissement minimum de 2 ans, sans interruption, exclusivement sous récipient de bois de chêne.

**Contenance nette** : en litre, centilitre ou millilitre (lettrage de 4 mm minimum de hauteur pour une contenance comprise entre 20 cl exclus et 100 cl inclus).

**Volume d'alcool** : lors de la mise sur le marché à destination du consommateur, les eaux-de-vie présentent un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

Exemple d'étiquette COGNAC conforme



**MENTIONS OBLIGATOIRES**

- 1. Dénomination de vente (hauteur minimum des lettres minuscules : 1,2 mm).
- 2. Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté (hauteur minimum des lettres minuscules : 1,2 mm).
- 3. Titre alcoométrique volumique en % vol.
  - Nous vous rappelons qu'en aucun cas il ne doit être inférieur à 40 % vol. lors de la vente au consommateur (Décret n° 2015 - 10 du 07/01/2015).
  - Nous vous précisons que la tolérance de 0,3 % accordée pour la mention sur l'étiquetage ne peut s'appliquer qu'au-delà de 40 % vol. (Annexe XII du Règlement (UE) n° 1169/2011).
- 4. Contenance nette en litre, millilitre ou centilitre et une note de base pour une contenance comprise entre 100 cl inclus et 20 cl exclus (Annexe I 3.3.1 de la Directive 76/211/CEE).

À noter que les mentions 1, 2, 3, 4 et 5 doivent obligatoirement être portées dans le même champ visuel, sur l'étiquette ou la contre-étiquette.

Par ailleurs, la mention 3 doit figurer au moins une fois dans le même champ visuel que le T.A.V.

- 6. Identification de l'emplisseur (Arrêté du 20/10/1978 & Annexe I 3.3.2 de la Directive 76/211/CEE), si différents du fabricant.
- 7. Identification du lot. Il est à noter qu'il peut être apposé à un endroit quelconque du récipient dès lors qu'il est inscrit de façon visible, lisible et indélébile (Directive n° 2011/93/UE).
- 8. Logo « point vert » en cas d'adhésion auprès d'un organisme compétent (Décret du 01/04/1992).  
Note : il n'est minimum et flèche pointe en haut vers le droit.
- 9. Message sanitaire ou pictogramme préconisant l'absence de consommation d'alcool par les femmes enceintes (Arrêté du 2/10/2006).  
\* Dans certains pays, ce logo pourra être remplacé par un message ou un logo national.

**MENTIONS FACULTATIVES RÉGLEMENTÉES**

- 10. Ici Complète la dénomination de vente et ne doit jamais être séparé du 1 par un mot ou un dessein.
- 11. Pour les dénominations géographiques complémentaires (crus), il convient de reprendre entre les mots « Appellation » et « Contrôlée », le nom de l'appellation assortie du mot « Cognac » - Cognac précède le cru -.  
Exemple : « Appellation Cognac Petite Champagne Contrôlée ».

**Références au vieillissement :**

- Mentions ou sigles de vieillissement : V.S., V.S.O.P., X.O., ... (Décret n°2015-10).
- Millésimes (Décret n° 2015.10 et Décret en cours de publication).

**MENTIONS FACULTATIVES**

- 12. Mais devant pouvoir être justifiées, telles que :
  - Nom de l'exploitant, ► Marque commerciale,
  - Nom d'une personne ayant participé au circuit commercial, ► Qualité du vendeur.

Régions ou crus	Caractéristiques générales	Arômes	Superficie
<b>Grande Champagne*</b>	Produits les eaux-de-vie les plus réputées et vouées au vieillissement en barriques. Fierté, finesse, distinction, longueur, souplesse. Maturation lente.	Fleur de vigne, tilleul séché, sarment sec, dominante florale.	13 159 ha
<b>Petite Champagne*</b>	Fierté, distinction, souplesse, légèreté. Maturation lente.	Floraux (fleur de vigne) et fruités.	15 246 ha
<b>Les Borderies</b>	Finesse, légèreté, longueur. Maturation plus rapide que les deux précédentes.	Dominante florale violette, iris.	3 987 ha
<b>Fins Bois</b>	Intensité odorante importante, rondeur, onctuosité. Maturation plus rapide que pour les Grande et Petite Champagne, moins charpentées.	Dominante fruitée (raisin pressé). Légère odeur florale de fleur de vigne.	31 001 ha
<b>Bons Bois</b>	Apparition du goût de terroir. EdV très diverses... Maturation rapide.	Fruité, raisin pressé.	9 308 ha
<b>Bois Ordinaires ou Bois à Terroirs</b>	Goût de terroir caractéristique, influence du climat océanique. Maturation rapide.	Fruité.	1 101 ha

\* Le fleuve Charente et son affluent, le Né, sont la délimitation naturelle de la Grande Champagne. Le mot « champagne », en vieux français « champaigne », vient du latin « campania », soit campagne ou plaine découverte (en opposition aux zones boisées).

**MILLÉSIMES**

C'est une pratique peu courante sur les Cognac, mais ce sont cependant des eaux-de-vie qui proviennent d'une seule et même année (c'est alors l'année de la récolte qui est indiquée sur l'étiquette et non l'année de distillation).

## LEXIQUE DE L'AOC COGNAC

- (Fine) cognac ou eau-de-vie de cognac ou eau-de-vie des Charentes.
- Appellation cognac Grande (Fine) Champagne contrôlée, Appellation cognac Petite (Fine) champagne contrôlée, Appellation cognac (Fine) Borderies contrôlée, Appellation cognac (Fine) Fins Bois contrôlée, Appellation cognac (Fine) Bons Bois contrôlée : 100 % des eaux-de-vie proviennent de l'aire d'Appellation citée.
- Fine Champagne : AOC qui désigne un cognac ne comportant dans son assemblage que des eaux-de-vie de Grande et de Petite Champagne, avec un minimum de 50 % de Grande Champagne.

## FINE

Le terme « Fine » est autorisé sur une étiquette, par une [loi de 1928](#), pour désigner une eau-de-vie d'Appellation d'origine contrôlée, d'origine viticole ou cidricole (Fine cognac, Fine armagnac, Fine calvados).

Nota Bene : ce terme ne donne aucune indication particulière sur l'âge de l'AOC auquel il est rattaché.

## PRINCIPALES MARQUES COMMERCIALES

Les 4 principales sont :

- Hennessy (1765)

- Martell (1715)

- Rémy Martin (1724)

- Courvoisier (1835)

- ABK6

- Bache Gabrielsen

- Bisquit (1819)

- Camus

- Delamain

- Frapin

- Godet

- Hine (1755)

- Louis Royer

- Meukow

- Normandin-Mercier

- Otard

- Tiffon-Braastad

- Et bien d'autres, sans oublier les « petits » producteurs élaborant également d'excellents cognacs à découvrir...

## UTILISATION ET DOSAGE

X EN COCKTAIL

X EN APÉRITIF

X AU RESTAURANT

X EN CUISINE

X EN PÂTISSERIE

X EN FLAMBAGE

X EN DIGESTIF

EXEMPLES  
DE  
COCKTAILS

Carnet de cocktails contemporains :

Brandy Alexander (SD) - Summit (SD) - French Connection (SD)

Horse's Neck (LD) - Porto Flip (SD) - Champagne cocktail (SP)

Sazerac (SD) - Side car (SD)

Autres cocktails : B and B (SD) - Brandy Egg Nogg (LD)

Voodoo (SD) - Pick me up (SP) - Café tonic glacé (LD)

Cocktails dérivés de « classiques » : Cognac Old Fashioned, Cognac Sour, Cognac Fizz, Cognac Julep...

## CONSOMMATION ET VERRERIE

### Traditionnelle

À la fin d'un repas le cognac servi seul, à température ambiante, permet de découvrir la richesse de son arôme et ses subtiles saveurs. Les cognacs de qualité VSOP, XO et Hors d'âge sont à privilégier.

### Actuelle

Marié harmonieusement avec l'eau pétillante, du tonic ou de la limonade, le cognac désaltère. En long drink il apaise la soif et est apprécié en apéritif. Consommé en cocktail sa présence discrète sera mise en valeur par une crème ou un sirop.

Le cognac a également définitivement sa place à table. De l'entrée au dessert, il sait convoquer une riche palette de saveurs. Certains accords, appréciés dans le monde entier, sont en passe de devenir des classiques.





Le cognac, produit cosmopolite, est consommé dans près de 160 pays. Chacun a sa façon de le consommer :

- Les Anglais l'aiment pur et en cocktail,
- Les Français le redécouvrent à l'apéritif en long drink,
- Il est la boisson de prédilection des rappeurs et de plus en plus de hipsters américains (VS et VSOP),
- En Chine, il n'est pas rare de le voir savouré au cours du repas (VSOP et haut de gamme).

L'originalité est également de mise sur de nouveaux marchés comme en Afrique du Sud ou en Océanie. Le point commun est la recherche d'une qualité, d'une authenticité et d'une finesse inégalables.

<p>◆ <b>VS OU ***</b> uniquement pour le long drink - Cognac Tonic</p> <p>Consommation apéritive, cocktail élaboré, long drink ou cuisine (2 ans pour l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans la composition).</p> 	<p>◆ <b>V.S.O.P.</b></p> <p>Consommation apéritive (4 ans pour l'eau de vie la plus jeune entrant dans la composition). A consommer sur glace ou allongé d'eau plate ou gazeuse.</p> 	<p>◆ <b>X.O.</b> et au-delà</p> <p>Consommation digestive (6 ans pour l'eau de vie la plus jeune entrant dans la composition, bientôt plus de 10 ans pour le X.O.). A consommer pur.</p> 
<p><b>LONG DRINK COGNAC TONIC</b></p> <p>2 cl de Cognac V.S. ou V.S.O.P. Quelques cubes de glace 6 à 8 cl de tonic selon votre goût</p>	<p><b>COGNAC GLACE</b></p> <p>Dans un verre tumbler : 2 cl de Cognac V.S.O.P. Quelques cubes de glace</p>	<p><b>COGNAC TRADITION</b></p> <p>Dans un verre à pied de forme «tulipe» ou «ballon» : 2 à 4 cl d'un vieux Cognac à déguster en prenant le temps de le savourer en ayant préalablement apprécié sa robe et ses arômes avant de le porter en bouche.</p>

#### REMARQUES

N'oublions pas l'art de la dégustation, réelle invitation à l'éveil des sens, applicable à ce produit régional.

Les principes généraux d'analyse sensorielle, examen visuel, olfactif et gustatif feront ressortir les principales caractéristiques aromatiques du cognac.

Suivant l'âge de vieillissement on pourra passer progressivement de notes fruitées et florales pour les plus jeunes eaux-de-vie, à des notes boisées et épicées pour les plus âgées.

Ces saveurs exceptionnelles iront à la rencontre de la gastronomie.

On associe par exemple :

- un cognac VSOP glacé avec des coquilles Saint-Jacques,
- un lièvre cuisiné à la royale avec un cognac XO,
- une tarte au chocolat et son caramel au beurre salé avec un cognac Hors d'âge.