

VOYAGE DES SOMMELIERS DE BRETAGNE EN COGNAC

4 et 5 novembre 2012

Le rendez-vous, fixé au dimanche 4 novembre à Jarnac, nous a permis de nous retrouver au cœur même de la région chez notre ami Joël SOUPE, Président des Sommeliers du Poitou-Charentes et Sud Vendée.

Il nous a exposé les principes subtils de l'élevage des eaux de vie des crus de Cognac, et nous a fait découvrir son métier spécialisé dans l'élaboration d'assemblages de cognacs à plein degré où prêts à être mis en bouteilles à 40°. Notre découverte du Cognac s'est concrétisée en fin de soirée par une superbe dégustation d'une grande champagne.

Nous avons été accueillis au Bureau National Interprofessionnel du Cognac par David BOILEAU, chargé de communication et dégustation. Il nous a informé de l'activité du bureau national, a dressé le panorama des professions associées, des parts de marchés, des exportations, des appellations, des vendanges et vinification etc.... ; il a animé quelques séquences pratiques de découverte comparative des eaux de vie blanches et crus du cognac, et la valorisation des dégustations. Bien entendu, notre temps était malheureusement compté, car nous étions attendus. Nous remercions le BNIC et Monsieur BOILEAU pour cet exposé généraliste très instructif et amical.

Lors de notre arrivée au château de Fontpinot, propriété des Domaines FRAPIN, nous avons été accueillis par Monsieur Jean Pierre PRECIGOUT Directeur France et Monsieur Patrice PIVETAU le Maitre de Chais pour une visite de cet établissement, producteur de cognac sur un domaine planté de 214ha au cœur de la grande champagne, sur un sous-sol calcaire friable et exploité en culture raisonnée. Un large développement des moyens et principes d'élevage nous à été exposé par le Maitre de Chais qui a détaillé les contraintes de la culture, de la vinification, de la distillation, les finesses de l'élevage et des assemblages. Dans la salle de présentation des eaux de vie et des cognacs aux effluves charmeuses, nous avons eu plaisir à déguster les cognacs commercialisés VS, VSOP, FONTPINOT, CIGAR BLEND, MILLESIME. Les conseils et informations fournies par Monsieur PIVETAU pendant ces instants

privilégiés nous ont permis d'apprécier toutes les subtilités de ces senteurs délicates et parfois inexplicables. Bon nombre regrettait le départ pour le repas auquel nous étions invités. Nous avons apprécié le temps qui nous a été consacré avec beaucoup d'attention et nous en remercions sincèrement la direction du Domaine FRAPIN.

Nous avons poursuivi notre découverte du cognac et des producteurs en rendant visite aux Etablissements REMY MARTIN, une très réputée maison de Cognac. Cette entreprise achète les eaux de vie dont elle a besoin auprès de vignerons producteurs qu'elle fidélise par des partenariats établis sur la constance de la qualité fixée par RM.

Elle n'utilise que les crus Grande et Petite Champagne. De ce fait, RM produit 80% de la Fine Champagne duognaçais et se place donc en leader dans le créneau du haut de gamme de la Fine Champagne. Nous avons été invités à visiter à Cognac une petite partie de l'entreprise actuelle qui permet de voir les anciennes installations encore actives à savoir des chais (cuves et fûts de vieillissement). La plus importante partie de l'entreprise est localisée à Merpins, près de Cognac. Le stockage global de RM est de l'ordre de 18000fûts.

Un historique retraçant le parcours d'un vigneron du nom de Rémy Martin et de ses descendants nous a été projeté dans un chai, la dégustation des VSOP et XO nous a été proposée avec des suggestions de bouche mais aussi sous forme d'apéritif glacé. Il va sans dire que cette dégustation fut très appréciée et de très grande qualité. Nous avons apprécié l'accueil de cette grande maison et constaté le souci de perpétuer les traditions qui, malgré tout, traversent les siècles.

Après un petit parcours dans les vignobles, nous avons rendu visite à la distillerie CABANNE à Bourg-Charente et rencontré Monsieur Cabanne responsable distillateur, qui préparait la mise en chauffe des 14 chaudières et alambics. Dommage de n'avoir pu assister à la distillation mais le maitre de cérémonie n'a pas été avare d'explications détaillées sur ses installations. Les distillations devant être impérativement achevées au 31 mars de l'année suivant la récolte à minuit, et compte tenu du temps d'une distillation de 24 heures environ, le personnel est employé sur site en roulement donc sans interruption, nous avons imaginé l'ambiance et le stress à la sécurité (gaz, feu, vapeurs d'alcool !!!!!) et aussi de la panne..... Maitrise est bien le maitre-mot du distillateur. Nous avons pu constater le grand savoir faire nécessaire à l'exercice de ce métier (sans école d'apprentissage) qui associe technique, expérience, maitrise et intuition, qualités essentielles pour l'obtention d'une belle eau de vie.

Après le feu des alambics, nous finissons en douceur cette journée d'automne aux Etablissements GRAND MARNIER à Bourg Charente. Nous avons eu le plaisir de faire connaissance avec Nicole, en charge de la relation clientèle et qui nous a accueilli au château pour une présentation des GM, leur élaboration et leur dégustation.

La société des Produits Marnier-Lapostolle est spécialisée depuis sa création en 1880 dans la production et la commercialisation de vins et spiritueux parmi lesquels le Château de Sancerres, le Domaine Lapostolle au Chili, et les célèbres GRAND MARNIER. Elle élève les Cognacs au château, possède ses plantations d'oranges à Haïti, St Domingue, ainsi que sa propre distillerie et son unité d'embouteillage.

L'orange *Citrus bigoradia*, très concentrée en parfum, est cueillie verte, l'écorce est prélevée et séchée sur site. Expédiée en France, l'écorce est réhydratée, la pulpe est prélevée. L'écorce est mise en macération dans l'alcool neutre 3 semaines. Ensuite, la lente distillation de cet alcool permet de concentrer l'arome pour ne garder que l'essence la plus pure. Les liqueurs sont élaborées avec des assemblages d'eaux de vie de Cognac, l'essence de parfum d'orange, du sucre et un ajout d'alcool neutre. La production de GM se situe autour de un million de bouteilles par an. Les ventes à l'export sont importantes dont 54% aux USA, 1er consommateur au monde.

Notre dégustation a démarré par une comparaison entre le GM Cordon rouge et l'assemblage de Cognacs de son élaboration (eaux de vie de Cognac de tous les crus, de 5 ans d'âge minimum). C'est un produit essentiellement destiné à la confection des cocktails. Puis, dans le même esprit comparatif GM/Cognacs, nous avons apprécié le GM Centenaire (82% de Cognacs Petite et Grande Champagne, entre 15 et 25 ans d'âge). Enfin, le bouquet final nous fut proposé avec le GM Cent Cinquantenaire créé en 1977, élaboré avec essentiellement des Grandes Champagne de 40 à 50 ans d'âge, liqueur d'une intensité et opulence maximale avec la complexité et la richesse d'un assemblage unique.

Cet agréable moment mis fin à notre découverte du Cognac, produit unique et merveilleux, remarquablement servi par de vrais passionnés très accueillants.

.....