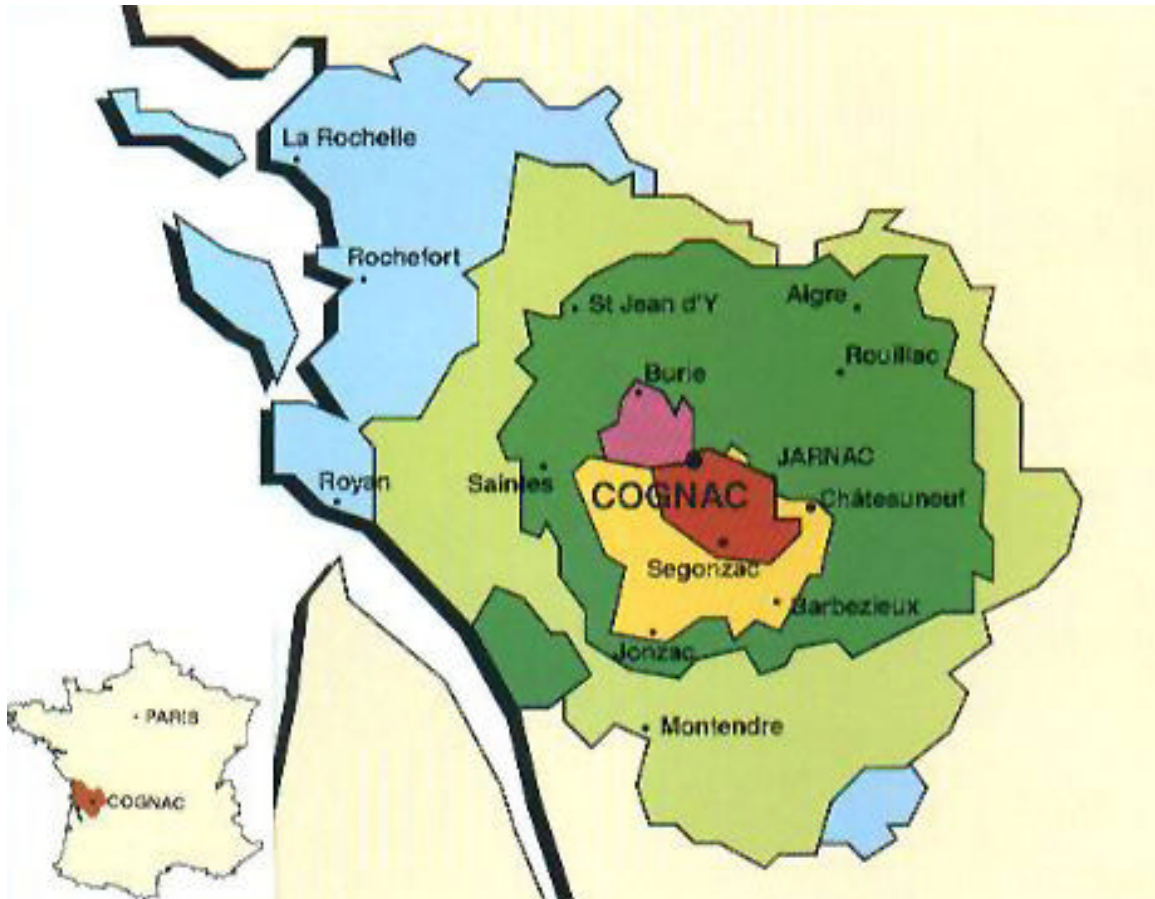


**AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC**  
**SECTION OUTAOUAIS**  
**DÉGUSTATION TECHNIQUE DE COGNACS**



**LE VENDREDI 16 MARS 2001**  
**MUSÉE CANADIEN DES CIVILISATIONS**

**L'histoire du Cognac**

Cognac aurait pu être connu pour son commerce de sel et de vin. Fidèle à son animal fétiche: 'la cagouille' (l'escargot en charentais), Le Cognaçais rêvait de

vivre 'goulbenèze' (bien à l'aise) au long de sa paisible rivière, la Charente. Un climat et un sol particulièrement propices à la culture de la vigne devaient transformer les aspirations casanières du Charentais.

Au coeur de l'histoire du Cognac est un fleuve: La Charente, nommé par Henry IV, Le Roi Libre, 'plus beau fleuve de mon royaume'. Ce paisible fleuve, facilement navigable, fit très tôt de Cognac un accès commode vers l'océan Atlantique.

Dès le XIe siècle, Cognac abritait d'importants entrepôts de sel, alors produit de première nécessité pour la conservation des aliments. Le sel était transporté par des navires Hollandais vers l'Angleterre, la Hollande et la Scandinavie. Quand au XIIe siècle un grand vignoble fut créé autour de La Rochelle, les navires de sel se chargèrent aussi de ces vins. Le trafic prospérant, ces vignobles s'étendirent bientôt vers l'intérieur du pays, notamment vers Cognac.

Pour éviter que les longs voyages en mer n'altèrent la qualité de leurs vins, les marchands, essentiellement anglais et hollandais, commencèrent à les distiller à leur arrivée, puis avant leur départ. Les Hollandais en produisaient du 'Brandewijn', ou vin brûlé.

Ce 'Brandewijn' sera l'ancêtre du 'Brandy'.

Au XVIIe siècle, les Cognaçais instaurèrent la double distillation, permettant à un alcool concentré et inaltérable, l'eau-de-vie, de voyager dans des conditions économiques et sûres. Cet alcool, stocké dans des fûts de chêne, était destiné à être dilué à son arrivée. C'est presque par hasard que l'on se rendit compte que, pure, cette eau-de-vie se bonifiait avec le temps et au contact du chêne. On commença à la boire et à la commercialiser telle quelle. Bientôt, elle s'appellerait Cognac.

La région de Cognac était alors en grande partie protestante. L'édit de Nantes garantissait "la liberté de conscience, une certaine liberté de culte et des places de sûreté". La révocation de l'édit de Nantes le 17 octobre 1685 par Louis XIV, le Roi Soleil, entraîna de nombreux départs de familles protestantes (Huguenots); depuis l'Angleterre, l'Irlande ou la Hollande où elles s'établirent, certaines devinrent importateurs des eaux-de-vie confectionnées par leurs familles restées sur place. Un solide réseau de commerce de Cognac commença ainsi à s'organiser.

Au XVIIIe siècle, les premiers comptoirs de vente d'eau-de-vie exportaient vers la Hollande, l'Angleterre, l'Europe du Nord, puis l'Amérique et l'Extrême-Orient. Des Maisons de Commerce créées au XIXe siècle commencèrent à expédier l'eau-de-vie en bouteilles et non plus en fûts. Une économie complémentaire se créa alors: verrerie, cartonnerie pour les caisses, bouchons, imprimerie pour les

étiquettes. Cognac entrait dans une phase de grand négoce, tournée en grande partie vers l'exportation.

Le Cognac connut son grand drame à la fin du XIXe siècle: le phylloxéra, un petit insecte, détruisit une grande partie du vignoble. En 1888 un scientifique Français se rendit à Dennisson, Texas, d'où il ramena le porte-greffe permettant au vignoble de résister au phylloxera. Avec patience, et grâce en partie à des plants américains, les Charentais reconstituèrent leurs précieux vignobles. Les porte-greffes américains sont toujours utilisés aujourd'hui.

Les 'cagouillards' allaient désormais veiller leurs vignes attentivement. Il leur restait à affronter de nouvelles batailles tel le développement de nouveaux marchés dans le monde, la garantie de stabilité économique de la région, la constance de la qualité et la protection contre les imitateurs de Cognac.

En 1988, en l'honneur du centenaire de la découverte du remède contre le phylloxera, les villes de Cognac et de Dennisson se sont jumelées.

La production régionale de sel marin, elle, fut abandonnée depuis bien longtemps. Dans le vieux Cognac d'aujourd'hui, seule la rue Saulnier témoigne de la vocation première de la région.

## **Tous les cognacs viennent de Cognac et de sa région...**

Évidence, redondance? Peut-être.

Pourtant, avant 1909, date de délivrance d'un décret protégeant la zone d'appellation contrôlée, cela n'était pas aussi clair. D'après ce décret, seule peut se nommer Cognac la liqueur issue d'eaux-de-vie provenant des crus de la zone d'appellation contrôlée de Cognac, distillée et vieillie sur place selon des techniques autorisées, notamment la double distillation dans un alambic charentais en cuivre, le vieillissement dans des fûts de chêne et le respect d'un temps de vieillissement minimum. C'est-à-dire, pas les Coñac, Kognac et autres brandies produits hors de cette zone d'appellation contrôlée.

### **.....et certains moins que d'autres:**

Avec un sol riche en calcaire, un climat maritime doux et tempéré, un ensoleillement généreux, la vallée de la Charente bénéficie d'un climat particulièrement favorable à la culture de la vigne.

Elle s'étend sur 200 000 hectares le long des rives de la Charente et se décompose en six crus. Dotés respectivement d'une nature de sol et de

conditions climatiques contrastées, ces crus produisent des eaux-de-vie aux qualités distinctes et souvent complémentaires.

Ils forment un ensemble de cercles concentriques autour de la ville de Cognac, perdant en finesse mais gagnant en corps au fur et à mesure qu'ils s'éloignent du centre. C'est le mariage de ces différents crus qui donne à chaque Cognac ses qualités uniques.

## **Quelle est la différence entre le cognac et le brandy?**

Le terme «brandy» vient du Hollandais «branjiwin» littéralement vin brûlé. Il définit des eaux-de-vie distillées à partir de vin ou de jus de raisin fermenté et ayant vieilli au moins six mois dans des fûts de chêne.

En pratique, tous les Cognacs sont des brandies. Mais alors que le brandy peut être fabriqué n'importe où dans le monde, le Cognac lui, ne peut être produit que dans la région du Cognac. Un décret amendé en 1909 délimite les frontières de cette région, correspondant à peu près aux deux départements de Charente et Charente-Maritime.

D'autres décrets définissent les processus de fabrication de l'appellation contrôlée, tels que la double distillation, le vieillissement en fûts de chêne dans des chais ayant reçu la mention «jaune d'or», ne pouvant accueillir que du Cognac et le vieillissement minimum d'environ trente mois.

Le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) est l'autorité responsable garantissant l'authenticité du produit.

## **La distillation et le vieillissement**

La distillation de l'eau-de-vie charentaise permet de concentrer les arômes et saveurs les plus délicats du vin selon une méthode inchangée depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle.

Dès la fermentation alcoolique du jus de raisin terminée, le vin blanc est distillé pour en faire de l'eau-de-vie.

Le vin est distillé non pas une mais deux fois, dans un alambic en cuivre rouge d'une forme bien distincte avec sa chaudière, ses cols de cygne et son serpentin. D'inspiration arabe, probablement arrivé en France à l'époque des Croisades, l'alambic charentais est identique depuis trois siècles. Le cuivre est reconnu pour ses qualités de conduction de chaleur et joue un rôle purificateur.

La distillation charentaise permet de sélectionner les meilleurs éléments de l'eau-de-vie et d'en éliminer les plus médiocres. Seul le coeur de la seconde distillation, la 'bonne chauffe' sera conservé pour l'élaboration du Cognac.

Selon la légende, ce serait un chevalier dit: "de la Croix-Marron" qui aurait inventé le processus de la double distillation.

Il existe de nombreuses versions de cette légende. Toutes ont en commun le récit d'un cauchemar durant lequel le chevalier charentais voyait le diable le faisant bouillir pour lui extraire l'âme; le diable aurait ainsi menacé le chevalier : "Je te ferai bouillir une seconde fois, et ton âme j'aurai". À son réveil, notre chevalier eut l'idée de procéder à une seconde distillation, la 'bonne chauffe', afin d'extraire "l'âme" de l'eau-de-vie.

Le Cognac va atteindre sa maturité au cours de son long séjour dans des fûts de chêne. C'est au cours du vieillissement que l'eau-de-vie dissout les tanins du bois et prend sa couleur ambre.

Particulièrement poreux, le chêne lui permet de rester en contact avec l'air tantôt humide tantôt sec des chais et de perdre peu à peu de sa force alcoolique et de son volume. Cette évaporation naturelle laisse sur les murs de la ville une trace noire, nommée poétiquement: 'la part des anges'. Il s'agit en fait d'un champignon microscopique: le 'tortula compniacensis', dont le développement est favorisé par l'atmosphère humide des chais et se nourrit des vapeurs d'alcool.

Chaque année, l'équivalent de vingt million de bouteilles, soit en moyenne trois fois la consommation de Cognac en France, s'envolent ainsi vers les anges.

Les plus anciennes eaux-de-vie de chaque maison de Cognac sont conservées dans des bonbonnes de verre, les 'Dame Jeanne' dans des chais au nom évocateur de: 'Paradis'.

Un bon Cognac suit un processus d'élaboration complexe. Il n'est jamais issu d'une seule eau-de-vie d'un seul cru mais est plutôt le fruit du 'mariage' d'eaux-de-vie d'âges et de crus différents, allant parfois jusqu'à une centaine.

Ce savoir faire est perpétré de génération en génération par le Maître de Chais.

Le grand alchimiste, à Cognac, c'est lui, le Maître de Chais. Chaque maison de Cognac possède ses propres secrets pour l'assemblage et les coupes des différentes eaux-de-vie entrant dans la composition de ses Cognacs. Alliant rigueur, expérience et intuition, le Maître de Chais en détient les clefs. Il est responsable de l'achat et le suivi des eaux-de-vie depuis leurs distillations. Il veille sur leur maturation, décidant parfois de les changer de fûts pour équilibrer

la transmission de tanin par le bois. C'est lui enfin, qui décide des subtils assemblages d'eaux-de-vie d'âge et de crus différents. Son rôle est déterminant pour assurer la constance de qualité de chaque Cognac.

## **Les crus**

Des six types de raisins plantés en Cognac, les principaux sont l'Ugni Blanc, à la maturité tardive et résistant aux maladies; on trouve aussi du Colombard et de la Folle Blanche.

Les vendanges se déroulent généralement durant le mois d'octobre. Immédiatement après sa cueillette, le raisin est pressé et le jus obtenu mis à fermenter. Au bout de trois semaines de fermentation, les vins obtenus sont d'une faible teneur alcoolique, titrant près de 8% et acides. C'est alors qu'ils sont propices à la distillation.

## **.....et les appellations**

Tout Cognac s'identifie grâce à son étiquette reflétant fidèlement les crus et âge de vieillissement de la plus jeune eau-de-vie entrant dans sa composition .

Un Cognac peut être commercialisé dès que sa plus jeune eau-de-vie atteint un minimum d'âge de deux ans et demi comptés à partir du premier octobre de l'année de la vendange.

Pour établir l'âge du Cognac, seules comptent les années de séjour dans les fûts ou barriques en bois. En effet, dès son transfert dans un récipient en verre, l'eau-de-vie cesse de vieillir. Elle "s'immobilise".

Ainsi, un **V.S** (Very Special) ou \*\*\* (Trois Étoiles) identifie un Cognac dont l'eau-de-vie la plus jeune a moins de quatre ans et demi.

Un **V.S.O.P** (very superior old pale) ou **V.O** (Very Old) ou encore Réserve: un Cognac dont l'âge de la plus jeune eau-de-vie est compris entre quatre ans et demi et six ans et demi.

Enfin, un **Napoléon, X.O** (extra old) ou Hors âge: un Cognac dont la plus jeune eau-de-vie dépasse au minimum six ans et demi d'âge.

Les meilleures maisons de Cognac laissent vieillir leurs eaux-de-vie beaucoup plus longtemps que le minimum requis. Plus il vieillit, plus le Cognac gagne en complexité, parfum, arôme et goût. C'est au bout de cinquante années qu'il atteint sa perfection.

Ainsi un bon **X.O.** a le plus souvent un âge moyen de vingt ans. C'est alors qu'il donne le meilleur de lui-même.

## **Quelle relation existe-t-il entre Champagne, Grande Champagne, Petite Champagne et Fine Champagne ?**

Le Petit Robert parle du Champagne comme «d'un vin blanc pétillant fabriqué en France dans la région de Champagne, dont la capitale est Epernay, près de Reims».

Pourquoi parle-t-on alors de «**Champagne**», de «**Grande Champagne**», de «**Petite Champagne**» et de «**Fine Champagne**» pour le Cognac ?

Le terme «champagne» vient du latin «campus», qui signifie «champs ouverts» et aussi qui définit la nature d'un sol très calcaire.

On retrouve les mêmes particularités géologiques entre la région de Champagne et la région de Cognac.

## **Qu'est-ce que la "Grande Champagne"?**

L'appellation **Grande Champagne** est un terme utilisé pour identifier la Commune où le vignoble est situé et pour déclarer leurs raisins 1er cru.

## **Qu'est-ce que la "Petite Champagne"?**

L'appellation **Petite Champagne** est un terme utilisé pour identifier la Commune où le vignoble est situé et pour déclarer leurs raisins 2<sup>ème</sup> cru.

## **Qu'est-ce que la "Fine Champagne"?**

L'appellation **Fine Champagne** est un terme utilisé pour identifier les Cognacs composés exclusivement de **Grande et de Petite Champagne**, contenant un minimum de 50% de **Grande Champagne**.

## **Qu'est-ce que les "Borderies"?**

L'appellation **Borderie** est un terme utilisé pour identifier la Commune où le vignoble est situé.

### **Qu'est-ce que les "Fins Bois"?**

L'appellation **Fin Bois** est un terme utilisé pour identifier la Commune où le vignoble est situé.

### **Qu'est-ce que les "Bons Bois"?**

L'appellation **Bon Bois** est un terme utilisé pour identifier la Commune où le vignoble est situé.

### **Qu'est-ce que les "Napoléons"?**

La légende dit que lorsque l'empereur Napoléon fut condamné par l'Angleterre (qui était friande de Cognac) à l'exil sur l'île Sainte Hélène le 15 juillet 1815; il avait demandé et reçu la permission d'apporter avec lui plusieurs centaines de bouteilles de Cognac Courvoisier **X.O.** De là le titre de **Napoléon** fut donné aux Cognacs âgés de plus de six ans et demi: ce qui était à ce temps les Cognacs les plus vieux et donc ceux de première qualité.

### **Existent-ils des Cognacs Millésimés?**

La qualité et l'âge du Cognac dépendent essentiellement du temps de vieillissement dans les fûts de chêne. En effet, le vieillissement du Cognac s'arrête dès que celui-ci est transféré dans du verre.

C'est pourquoi le millésime (littéralement : année de naissance) n'a pas la même importance que pour le vin. La règle interdit de mettre une date sur l'étiquette du Cognac, en revanche celle-ci doit refléter l'âge de la plus jeune eau-de-vie qui le compose (**V.S. V.S.O.P. X.O.,...**).

Les termes «**Château**» ou «**Domaine**» ne sont que très rarement utilisés sauf pour les Cognacs dont les eaux-de-vie proviennent toutes de la même propriété.

Cependant depuis les années 50 une loi autorise les millésimes: il faut pour cela que les eaux-de-vie soient enfermées dans un chai qui ne puisse s'ouvrir qu'avec 2 clefs: l'une appartenant à la marque qui possède les eaux-de-vie et l'autre détenue par un représentant des Douanes Françaises.

## **Conseils et secrets d'amateurs...**

La dégustation d'un bon cognac doit satisfaire pleinement trois de nos sens: la vue, l'odorat et le goût.

Commençons par la vue, c'est dans la transparence de votre verre que votre oeil va pouvoir juger l'amburé et la profondeur inimitable du Cognac.

Passons à l'odorat, approchez délicatement votre nez au-dessus de votre verre, vous découvrirez alors les premières notes volatiles du Cognac, puis faites tourner très légèrement votre verre dans votre main, afin d'en oxygéner le contenu: c'est alors que vous saisissez son plein arôme.

Le goût enfin, ne fera que confirmer vos premières impressions. Le sucré, le salé, l'amer et l'acide, tous présents dans le Cognac, se disputeront leur place sur vos papilles... un bon Cognac restera en bouche un long moment.

Le verre ne doit être rempli qu'au 1/5ième, de manière à ce que les arômes puissent se développer pleinement. Il n'est pas vraiment nécessaire de réchauffer le Cognac dans le creux de la main, en tous cas ne jamais le passer sur une flamme: cela détruirait complètement les arômes les plus fins.

## **Comment doit-on conserver le Cognac et pour combien de temps?**

Il faut toujours conserver le Cognac debout, car il ne doit pas être en contact avec le bouchon.

Une fois ouvert, le Cognac perd de sa qualité au contact de l'air. Il vaut donc mieux le boire assez rapidement dans les semaines qui suivent l'ouverture.

Mais vous pouvez aussi le transférer dans une carafe plus petite. Pour les mêmes raisons, remettez le bouchon très vite après avoir servi le Cognac. Non ouvert, vous pouvez garder votre bouteille de Cognac pendant des années, le verre garantit son immuabilité, à condition qu'elle est été stockée dans les règles de l'art!

## **Quel est le verre idéal pour boire un Cognac?**

Certains restaurants prestigieux servent leurs Cognacs dans de gigantesques verres ballons. Tout l'alcool monte alors directement au nez, agressant directement l'odorat.

Les vrais amateurs choisissent le verre tulipe contenant 13cl, et le remplit d'environ 2,5cl. Ce type de verre permet de concentrer les arômes du Cognac avant qu'ils ne se révèlent, laissant apparaître peu à peu leur parfum subtil.

Les parois transparentes doivent vous permettre d'observer la couleur délicate et la rondeur du Cognac avant même de le déguster.

## **Notes de dégustation des Cognacs**

### **1- Rouyer Guillet V.S.**

**Cognac V.S.**

**25,00\$ 750 ML SAQ +019042**

**Notes de dégustation:**

**Aucune note de dégustation disponible.**

### **2- Courvoisier V.S.**

**Cognac V.S.**

**49,75\$ 750 ML SAQ +001925**

**Notes de dégustation:**

**Robe:** De teinte ambre doré.

**Au nez:** Un doux bouquet de caramel brûlé.

**En bouche:** Doux au palais avec des notes de vanille et épices avec une très bonne longueur en bouche.

**3- Rémy Martin V.S.O.P. Fine Champagne**

**Cognac V.S.O.P.**

**74,75\$ 750 ML SAQ +004101**

**Notes de dégustation:**

**Robe:** De couleur ambre doré pâle.

**Au nez:** De subtiles arômes de grains et de fruits.

**En bouche: Notes de vanille et bois de chêne. Bien équilibré, une bonne rondeur avec une finition qui se termine en douceur.**

#### **4- Hine Cigar Reserve**

**Cognac Napoléon**

**95,00\$ 750 ML SAQ +545780**

**Notes de dégustation:**

**Robe : Les meilleurs crus de la région de Cognac ont été sélectionnés et assemblés pour le plaisir des amateurs de cigare, avec sa riche couleur ambrée et ses reflets d'or.**

**Au nez: Les caractéristiques florales des Grandes et des Petites Champagnes lui confèrent finesse et distinction, alors que les Fins Bois lui apportent le fruit et la pleine rondeur. Après quelques mois en fûts de chêne neuf et de nombreuses années de vieillissement dans nos chais sombres et humides, chaque élément délivre des arômes de noisette, de miel et d'épices douces.**

**En bouche:** L'assemblage qui en résulte met en valeur chacune de ces caractéristiques tout en donnant à ce Cognac bien vieilli la longueur et la complexité qu'il mérite. Grande finesse grâce au bois souple et au goût de vanille qui en résulte. Il devient rond et souple, avec des arômes plaisants et fondus de réglisse et de feuilles de tabac.

#### **ACCORDER LES CIGARES ET LES COGNACS.**

Représentant de la sixième génération de la famille, Bernard HINE s'efforce de préserver l'héritage. Porteur de deux siècles de mémoire gustative et olfactive, il juge les eaux-de-vie millésimées afin d'assurer aux Cognacs Hine leur authenticité, leur personnalité, leur finesse et leur plénitude. À chaque étape de leur vieillissement, Hine se concentre sur la pleine éclosion de la riche harmonie de leurs arômes.

Ce guide expérimenté est aussi un fumeur de cigares impénitent. Il a décidé de vous conseiller sur les meilleurs accords de cigares avec chacun de ses Cognacs en se limitant à une gamme de Cognacs rares.

Une invitation à partager l'art de la dégustation.

Bernard HINE et Nicholas FREEMAN (Président de Havana Cigars Importers) ont combiné savoir-faire et notoriété pour composer le Cognac HINE CIGAR RESERVE.

Les cigares s'accordent avec les spiritueux qui complètent leurs arômes qui vont du fumé au doux. Les eaux-de-vie nettes, douces et rondes sont les meilleures. Il ne sera une surprise pour personne que le compagnon classique devrait être le Cognac, à cause de ses arômes intenses qui répondent au plus robuste des cigares roulés à la main.

Le nom «CIGAR RESERVE de HINE» a été choisi afin de refléter les longues préparations du cigare et du Cognac. La présentation sobre et élégante souligne l'importance que Hine accorde à son contenu: une bouteille vert pâle reflète la tradition tandis que les feuilles de tabac et de vigne sont associées sur le parchemin de l'étiquette.

**COGNAC HINE CIGAR RESERVE:** “Un bon Cognac et un bon cigare sont invitation au plaisir”.

**5- Martell X.O. Suprême**

**Cognac Napoléon**

**166,75\$ 750 ML SAQ +302588**

**Notes de dégustation:**

**Robe: De teinte ambre doré foncé.**

**Au nez: Arômes pleines, riches et puissantes avec une note de fruits secs.**

**En bouche: Très complexe, d'une grande richesse aromatique, avec des notes d'amande et de vanille. Puissant, généreux et très long en bouche.**

**6- Hine Grande Champagne 1960**

**Cognac Napoléon**

**525,00\$ 750 ML SAQ +530048**

**Un Cognac Millésimé datant de 1960 embouteillé en 1987.**

**Notes de dégustation:**

**Robe: Teinte ambré brillant.**

**Au nez: Notes demi douces d'un mélange de noix rôtis, chêne neuf et caramel.**

**En bouche: Vif, moelleux et bon équilibre. Figs secs, noix, épices et tangerines au palais. Après goût d'une longueur douce et chaude qui n'en finit pas de durer.**

#### **GRANDES CHAMPAGNES MILLESIMÉES:**

**La famille Hine maintient une tradition très ancienne: Les années extraordinaires, ils mettent de côté quelques fûts d'eau-de-vie de Grande Champagne exceptionnelle.**

**Plusieurs décennies plus tard, ils ont atteint leur maturité optimale. Ils sont alors transférés dans des jarres en verre les (Dame-Jeanne) dans lesquelles le vieillissement est interrompu et ensuite sont entreposées dans le "Paradis".**

**Afin de garantir leur authenticité, elles sont conservées dans des entrepôts séparés dans lesquels nul ne peut pénétrer sans la présence de représentants des Douanes Françaises.**

**Une très faible quantité de ces eaux-de-vie est mise sur le marché chaque année.**