

LE COGNAC



Viel Zeit und Wissen ist notwendig, um einen guten Cognac reifen zu lassen. Dabei wird er von den Franzosen eher ignoriert. Nicht weniger als 98 % der französischen Produktion laufen durch ausländische Kehlen. Von unserem Korrespondenten Chakri Belaïd. mittel

Symbole du luxe et de l'élégance à la française, le cognac est pourtant plutôt boudé par les Français. Associée au « digestif de papi », la célèbre eau-de-vie charentaise souffre d'une image vieillotte dans son pays d'origine, alors qu'elle est très tendance dans le reste du monde. Pour preuve, les consommateurs étrangers absorbent 98% de sa production. Sur cinq bouteilles de vin et spiritueux français exportés, il y en a une de cognac !

Déjà au début du XVI^e siècle, le commerce du vin de Charente était florissant à l'export. Afin d'éviter qu'il ne tourne lors des traversées en mer, les Hollandais exigent un jour qu'il soit distillé avant de prendre le large. Puis l'idée vint de réaliser une seconde distillation. Ainsi naissait le cognac.

En plus de la double distillation du vin blanc, l'appellation « cognac » répond à des règles strictes : le vin dont il est issu doit provenir d'un vignoble s'étendant sur 80 000 hectares autour de la ville de Cognac. Une fois distillé, ce vin deviendra une eau-de-vie incolor, composée à 70% d'alcool ainsi que de concentré d'arômes. Mis en fûts de chêne, le liquide vieillira au moins deux ans, passant du jaune d'or au brun ambré, tandis que son degré d'alcool baissera jusqu'aux 45° réglementaires. Selon la nature de la liqueur, le maître

de chai aura choisi une barrique neuve ou ancienne : la première développera des tonalités épicées, de la rondeur. La deuxième, une grande finesse. Au fil des ans, les arômes les plus subtils se développent, jusqu'à atteindre le « point d'élégance » où s'exprime la quintessence de l'« esprit du vin ».

Le maître de chai peut alors composer des assemblages d'eaux-de-vie d'âges, de cépages et de crus différents. Sa tâche étant d'obtenir chaque année le goût auquel les clients de sa « maison » sont habitués. Et ce, malgré les aléas climatiques, les bonnes ou mauvaises vendanges, etc...

Pour élaborer ses cognacs, la « maison » Hennessy fait ainsi goûter tous les ans près de 10 000 eaux-de-vie à son comité de dégustation. Créé en 2007, le Paradis Impérial compte parmi la plus fameuse de ses cuvées. Pour recréer ses notes épicées et florales de jasmin et de fleur d'oranger, Hennessy mélange plus d'une centaine d'eaux-de-vie différentes, l'une datant de 1965. Vieille de plus de 250 ans, la maison Hennessy regroupe près de 42% des ventes de cognac. Comme d'autres, c'est à l'étranger qu'elle fait des affaires. En Chine, par exemple, où le cognac se boit durant tout le repas. Aux États-Unis, où il est un alcool branché et jeune que l'on consomme dans les bars ou les discothèques. Les

bouder	verschmähen
charentais,e [ʃarɑ̃tɛ.ɛz]	aus der Charente
vieillot,te [vjɛjɔ.ɔt]	altmodisch
tendance	angesagt, in
absorber [absɔʁbɛ]	hier: trinken
le spiritueux [spɪʁitʁø]	die Spirituose
tourner	sauer werden
lors [lɔʁ]	während
exiger [egziʒɛ]	verlangen
prendre le large	in See stechen
répondre à	entsprechen, erfüllen
être issu,e [isy] de	hier: gemacht sein aus
le vignoble	der Weinberg
s'étendre	sich erstrecken
incolor [ɛkɔlɔʁ]	farblos
le fût [fy]	das Fass
le chêne	die Eiche
ambré,e	bernsteinfarben
le degré	der Gehalt
le maître de chai [ʃɛ]	der Kellermeister
la barrique	das Fass
la tonalité	der Nachgeschmack
épicé,e	würzig
au fil des ans [ɔfildɛzɑ̃]	im Laufe der Jahre
l'assemblage (m)	der Verschnitt
le cépage	die Traubensorte
le cru	das Weinanbaugebiet
la tâche	die Aufgabe
les aléas (m)	die Unwägbarkeiten
la vendange [vɑ̃dɑ̃ʒ]	die Weinlese
la dégustation	die Verkostung
la cuvée	der Jahrgang
branché,e	in
la gamme	die Produktpalette
qui l'eut cru [kilykry]	wer hätte das gedacht

Afro-Américains, eux, ont fait du cognac l'alcool identitaire des rappers noirs, en opposition au whisky des « blancs ». On trouve ainsi des références au « Yak » dans nombre de chansons et de clips. Et Jay-Z a même lancé sa propre gamme de cognac. Qui l'eut cru !