

LE MAGAZINE
DU TEMPS
28 OCTOBRE 2017

T

+ DANS LES HABITS
DE JOHN MALKOVICH
+ LES NOUVEAUX
CHEMINS DE LA VIRILITÉ
+ L'OR DES ALAMBICS

L'ÉDITION MODE

HOMME



LE COGNAC, L'OR DES ALAMBICS

L'eau-de-vie des Charentes est en plein boom. Entre vignoble, alambic, tonnellerie et chais, visite chez Hennessy à l'heure cruciale de la fin des vendanges et des premières distillations

PAR SÉBASTIEN LADERMANN



En période de distillation, les équipes veillent 24h/24 au parfait déroulé du délicat processus.

PHOTOS: HENNESSY

Les derniers chiffres officiels l'attestent: les ventes de la célèbre eau-de-vie charentaise connaissent une croissance vigoureuse, tant en volume qu'en valeur. Une réalité bien éloignée de l'image surannée présente dans l'esprit de certains. Mais qu'est-ce qui fait toute la qualité et le succès de ce spiritueux si particulier? «Placez votre oreille contre la cuve et écoutez bien. Vous entendez? L'opération a débuté, ça glougloute», glisse Mathilde Boisseau en parlant de la deuxième fermentation, la fameuse malolactique. Le géant d'acier inoxydable – immense cylindre posé à la verticale sur ses pieds robustes, abritant quelques jours durant le fruit de la vendange toute récente – semble ainsi prendre vie. En plein cœur des installations ultramodernes du domaine expérimental de La Bataille, la jeune femme responsable des exploitations viticoles de Hennessy arbore un sourire radieux: «Dans cette cuve, la nature a décidé de lancer le processus. Mais dans d'autres, seule la fermentation alcoolique a eu lieu, et plus rien ne se passera.»

NATURE INDOMPTABLE

La nature, voilà bien la maîtresse incontestée de la matière première nécessaire à l'élaboration du cognac. Car à l'origine de la célèbre eau-de-vie, il y a bien sûr un vin. Et de nombreux viticulteurs de la région garderont un souvenir amer du millésime 2017. Certains ont perdu l'intégralité de leur récolte par la faute de températures négatives en avril, comme dans d'autres régions. Le végétal, alors très exposé par un développement précoce dû à des conditions météorologiques jusque-là très favorables, n'a pas supporté le choc thermique. À l'heure des comptes d'après-vendanges, il manque 30% de la récolte sur cette AOC de quelque 75000 hectares.

Contre ce type de désastre, Mathilde Boisseau ne peut rien. Pour le reste, elle se démène l'année durant afin d'aider et de conseiller les 1600 viticulteurs indépendants partenaires de Hennessy. Et pour cause, la maison, numéro un incontesté du secteur, ne possède en propre qu'une surface de 180 hectares, correspondant à 1% environ de ses besoins en approvisionnement

en vin, le solde étant acheté à l'externe. Une proportion infime, donc, mais qui prend toute son importance lorsqu'il s'agit de mener de très nombreux essais, comme le font Mathilde Boisseau et ses équipes à La Bataille.

PROCESSUS DÉLICAT

Distance entre les pieds de vigne, entre les rangs, culture d'un mélange d'avoine, de radis et de vesces afin d'entretenir le sol naturellement et de lutter contre l'envahissement d'espèces concurrentes, travail des sols en fonction de leur structure ou encore essai de divers matériels permettant une culture raisonnée; chaque paramètre fait l'objet d'interminables études. L'objectif? Evaluer au mieux, et ceci sur plusieurs années, l'impact de chaque action sur la quantité et surtout la qualité des récoltes. Avec au final l'ambition d'assumer pleinement son rôle de structure pilote et, plus largement, de contribuer au niveau du groupe à l'évolution d'un secteur qu'il domine largement.

Une fois le jus de raisin transformé en vin, direction la distillerie. Car pour devenir cognac, le précieux liquide subit une double distillation. Un processus délicat durant lequel, dans les installations des grandes maisons, les équipes veillent sur les alambics 24 heures sur 24 de longues semaines. Température du liquide, pression du gaz, étape de distillation; la moindre inattention dans la surveillance de ces paramètres sensibles transformerait l'or en plomb, le meilleur des jus en un alcool au mieux banal.

Car la distillation n'est rien d'autre qu'un moyen de concentrer les arômes. «Pas moins de 9 litres de vin sont nécessaires pour obtenir 1 litre de cognac. L'opération concentre donc, mais sans aucune distinction qualitative. Les qualités comme les éventuels défauts se retrouvent ainsi largement amplifiés, détaille Félix Pouyanne-Lafuste, responsable adjoint des distilleries du groupe. C'est donc là tout l'art du distillateur, en jouant sur les températures de chauffe et de condensation notamment, de savoir séparer au moment opportun le bon grain de l'ivraie, la qualité du distillat variant durant le processus.» Tête, cœur et queue se suivent, mais ne doivent en aucun cas être mélangés. Au distillateur de percevoir, verre en main, le moindre changement qualitatif indiquant le passage de l'un à l'autre. Seuls un solide savoir-faire et une longue expérience permettent d'effectuer correctement une coupe, ni trop rapide ni trop tardive, afin d'obtenir le meilleur du produit initial.

LE SECRET DU TONNEAU

On serait tenté de croire, une fois l'étape de la distillation achevée, la mise en bouteilles toute proche. Ce serait oublier un peu vite ce qui permet aux eaux-de-vie de révéler pleinement leur potentiel: la maturation. De quelques années à plusieurs siècles, en fonction de leur capacité à se bonifier avec le temps. Pour les escorter sur ce long chemin, un compagnon essentiel: le fût. D'une contenance variable mais au moins égale à 350 litres, il permet la micro-oxygénation du liquide qu'il contient et lui transmet des arômes qui lui sont propres.

«Nous ne produisons dans notre tonnellerie qu'une part infime de nos besoins mais sommes convaincus de l'intérêt de maintenir vivants ces savoir-faire en interne. Comment expliquer nos besoins et exigences à nos tonneliers externes si nous ne devons désormais plus parler leur langage ni connaître leurs contraintes?» s'interroge Benoît Gindraud, responsable du vieillissement et de la tonnellerie chez Hennessy. Provenance et type

Chaque année, pas moins de 10000 échantillons d'eau-de-vie sont dégustés par le comité.



de chêne, temps de séchage, chauffe plus ou moins marquée; là aussi, tout est question de subtiles nuances qu'il s'agit d'évaluer finement et de conjuguer avec talent afin de magnifier les eaux-de-vie.

POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

Chaque année, quelque 10000 échantillons de cognac sont ainsi dégustés afin d'évaluer leur stade de maturation. Un travail titanesque et incontournable à la fois, assurant au comité de dégustation l'élaboration des meilleurs assemblages possibles. Chaque jour à 11 heures précises, et selon un rituel immuable, ses membres se réunissent autour de la même table sur laquelle sont disposées de petites fioles arborant d'énigmatiques inscriptions. Là se joue le destin de centaines de milliers de fûts, témoins d'une exigence et de savoir-faire tout à fait exceptionnels.

«Nous travaillons pour les générations futures», aime à dire Alain Deret. La bonhomie apparente de cet éminent membre du bureau de dégustation de la maison pourrait laisser croire à une boutade; il n'en est rien. «Seule la recherche du point culminant d'un point de vue gustatif et olfactif, appelé «point d'élégance», guide la réflexion. Les eaux-de-vie les plus exceptionnelles ont tout leur temps, ce seront donc nos successeurs qui les emploieront lorsqu'ils les jugeront à leur apogée. Dans plusieurs siècles parfois.» **T**