



La "liqueur des dieux" Le Cognac

Selon certaines recherches archéologiques, l'histoire du vin dans la région de Cognac a commencé dès la fin du 1er siècle. Au IIIe siècle, les Gaulois ont obtenu de l'empereur romain Probus le privilège de posséder des vignes et de produire leur propre vin. Par la suite, la production de vin s'est développée dans toute la France et en particulier en Charente, mais ce n'est qu'au Moyen Âge que les vins charentais ont commencé à être appréciés par toutes les nations du monde, lorsque les pays de la mer du Nord ont commencé à goûter les produits des vignobles du Poitou autour de La Rochelle.

L'implication des Anglais et des Néerlandais

Le commerce prit son essor à la Renaissance, et les voyages devinrent plus longs et plus nombreux. Les Hollandais vont et viennent, ramenant de Cognac et des ports charentais des vins de Champagne et des crus des Borderies qu'ils apprécient particulièrement. Ce qu'ils déplorent cependant, c'est la sensibilité au voyage de ces vins acides et peu alcoolisés, qu'ils ont ensuite du mal à ramener chez eux.

Les négociants et connaisseurs de vin hollandais maîtrisaient déjà l'art de la distillation depuis des années. Ils décidèrent alors de tenter une nouvelle expérience en ramenant des vins de cognac chez eux pour les distiller et mieux les conserver. Une grande quantité de vin provenant des vignobles d'Aunis, d'Angoumois et de Saintonge a alors été importée et le produit final a été appelé "brandwijn", ce qui signifie "vin brûlé" en néerlandais et a donné naissance au nom "brandy", qui fait référence à une "eau-de-vie de vin". On le boit dilué avec un peu d'eau.

Les premières distilleries dans la région de Cognac

Malgré le succès de leur "brandwijn", les Néerlandais ont rapidement compris qu'il serait plus économique de distiller le vin du Poitou directement sur place, car cela réduirait à la fois les coûts de transport et de stockage. Les premières distilleries de cognac ont donc vu le jour au 15e siècle, les Hollandais ayant exigé que seuls des alambics en cuivre d'Amsterdam soient utilisés. Le procédé de distillation est simple, puisqu'il consiste en une seule étape de chauffage, à partir de laquelle on obtient le premier distillat liquide, appelé brouillis, enrichi en eau et en plantes aromatiques. L'eau-de-vie ainsi obtenue a un degré d'alcool compris entre 52 et 72%.

Le vieillissement du cognac : une découverte fortuite

Afin de mieux conserver le brandwijn, qui ne pouvait être chargé que lentement dans des bateaux, les Néerlandais le placèrent dans des fûts de chêne provenant des forêts du Limousin. Le résultat fut un succès, car ils se rendirent compte que le vin ainsi conservé développerait un meilleur goût au fur et à mesure de sa maturation. Malgré les longues distances parcourues dans les fûts, l'amélioration de la boisson grâce au stockage dans le bois était une évidence. À partir de là, le cognac a pu vieillir dans les fûts et les Hollandais ont fini par déguster le cognac pur. Ce fut sans doute l'occasion des premières expériences en matière de vieillissement.

L'introduction de la double distillation et la naissance du cognac

La double distillation est apparue dans la région au début du XVIIe siècle et a permis de transporter l'eau-de-vie sans en altérer la qualité, car elle était beaucoup plus concentrée que le brandy. Les premiers alambics ont été installés par les Hollandais en Charente et les Français ont repris ce processus de fabrication du cognac qu'ils ont rapidement maîtrisé.

La première distillation, appelée "première chauffe", sépare les têtes, qui correspondent aux premiers condensats, les queues, qui correspondent aux derniers condensats, et les brouillis, en fonction du nez, du degré d'alcool et du savoir-faire. Le brouillis est ensuite placé dans un chaudron pour être redistillé lors de la phase de "bonne chauffe". Les premiers litres du distillat obtenu, qui présentent un taux d'alcool très élevé et sont appelés "tête de distillation", sont rejetés. C'est ce que l'on appelle "la coupe". Ensuite, une eau-de-vie claire et limpide s'écoule, appelée "cœur", qui deviendra du cognac. Viennent ensuite "les secondes" et enfin "les queues", qui seront plus tard redistillées avec le vin ou "brouillis". Enfin, le cœur est stocké dans des fûts de chêne où il vieillit pendant au moins deux ans.

L'essor du cognac et la naissance des maisons de négoce

Dès le XVIIe siècle, alors que la double distillation est utilisée à grande échelle, des marchands, notamment anglo-saxons, affluent dans la campagne poitevine pour collecter des eaux-de-vie et les expédier vers la Hollande et l'Angleterre. En 1643, la première maison de négoce voit le jour. Il s'agit de la maison Augier.

Les maisons de négoce suivantes ont toutes misé sur les villes de Cognac et de Jarnac, qui sont devenues leurs lieux de prédilection pour la production et la vente de cognac. La maison Martell a été fondée en 1715, suivie par Rémy Martin en 1724, Delamain en 1759, Hine en 1763, Hennessy en 1765, Otard en 1795, mais aussi Bisquit en 1819, Courvoisier en 1843 et Royer en 1853, ou encore Meukow en 1862 ainsi que Hardy en 1863, etc.