

Finish

Entre innovation et sacrilège, le cœur du cognac balance

Le cognac revendique le droit à l'innovation tout en défendant bec et ongle le cahier des charges de son appellation. Entre code de bonne conduite et compétitivité, le cœur des producteurs balance. Comment innover au cœur de la plus célèbre des AOC françaises?

L'innovation résonne comme l'arme suprême d'une bataille de territoire mondiale. Le premium, voire le super premium, a toujours le vent en poupe, l'aromatisation dépasse les frontières de la vodka avec le Jack Daniel's au miel, les rhums et les whiskys épicés (Fire Ball Whiskey Cannelle). Les alcools bruns perdent des couleurs (Summer Blend de Larsen), pendant que les vodkas sont vieilles en fût de chêne (Oak by Absolut). Côté designer, on s'en donne à cœur joie. Les codes packaging du cognac flirtent avec le whisky et vice et versa. Pendant ce temps, le renouveau du cocktail porte la vague craft. Après les bières, elle touche désormais la planète spiritueuse. A Cognac, plusieurs écoles s'affrontent. On applaudit ou on s'insurge. On s'interroge. Comment le cognac peut-il être innovant sans perdre son âme et ses valeurs ?

L'heure est à la diversité, aux aspérités du craft et aux séries limitées particulièrement recherchées par une nouvelle génération de consommateurs. Une génération soda devenue paradoxalement des explorateurs du goût ! A Cognac, la montée en gamme, on sait faire. Le cahier des charges interdit l'aromatisation ? On invente de belles liqueurs au cognac. Honey by ABK6 marche modestement dans les pas de l'historique Grand-Marnier au succès jamais démenti. Les Brut de fûts et les singles barrels sont de retour, marquant une rupture avec les cognacs d'assemblage plus standardisés. De nouvelles signatures sortent de l'ombre, valorisant quelques pépites souvent héritées des générations



En 2015, Pierre-Olivier Précigout et son frère Xavier, producteurs en Grande et Petite Champagne ont osé les premiers le cognac au finish en ex-fûts de Sauternes et d'Olo Roso Sherry.

précédentes. Frédéric et Maëlys Bourgouin jouent la carte millésime et brut de fût pour leur cognac de producteur. Comandon propose des lots uniques en éditions numérotées. La marque reprise en 2008 par Frank Vigneron s'inscrit dans une démarche d'« Independent bottler » (embouteilleur indépendant), bien connue des collectionneurs de whisky mais peu valorisée au pays du cognac. Les grandes maisons s'y mettent aussi avec le lancement de quelques exceptions tendances sorties tout droit des coups de cœur de leurs maîtres de chai. Baptiste Loiseau, chez Rémy Martin vient de signer « Carte Blanche » un cognac Fine Champagne « brut de tonneau » (7000 bouteilles), la première expression d'une toute nouvelle collection.

Affinage, double maturation et finish

Finish, le mot est sur toutes les lèvres. Si cette bonification post-vieillessement se fait dans des fûts roux n'ayant contenu ni vin, ni eau-de-vie de vin, exit l'appellation cognac. C'est la nouvelle voie empruntée récemment par la maison Martell avec Blue Swift, un « ex » cognac VSOP fini

dans des « ex » fûts de Bourbon. Ceux qui ont choisi de rester dans le cadre réglementaire préfèrent quant à eux parler d'affinage ou de double maturation. Le cognac prend la tendance au sérieux mais a-t-il vraiment besoin d'aller chercher ailleurs ce que d'autres lui envient depuis si longtemps ? On trouve les pionniers du finish du côté de Touzac et d'Etriac. Il y a deux ans, le stand des frères Précigout, producteurs en Grande et Petite Champagne, a fait sensation à Vinexpo. Ils présentaient sous leur marque Philbert, les premiers cognacs finis en fûts de Sauternes et de Sherry. La maison Pierre Ferrand vient à son tour de se lancer dans l'aventure avec sa qualité Réserve affinée en fût de Banyus et la collection « The Renegade Barrel », dont la première édition présente un cognac passé en fût de Sauternes. Alexandre Gabriel, son dirigeant, a initié il y a plus de 20 ans une quête louable et sans fin : réintroduire la diversité du goût que le cognac a perdu peu à peu. « Nous avons oublié une partie de notre histoire. Je propose un nouveau chemin vers l'innovation : repousser les limites en travaillant nos classiques ». Textes officiels à l'appui, cet érudit nous apprend qu'en 1923, le

vieillessement du cognac dans des fûts ayant contenu du vin était une pratique courante. « C'est quand même plus intéressant et plus valorisant d'innover dans le cadre d'un savoir-faire d'origine » affirme, quant à lui, Jean-Philippe Bergier, maître de chai de la maison Bache-Gabrielsen. Ce défenseur de l'appellation cognac vient de mettre un joli coup de pied dans la fourmière avec le lancement en juin dernier d'American Oak. Ce cognac vieilli en fût de chêne du Limousin a ensuite passé 6 mois dans des fûts de chêne neuf en provenance du Tennessee. « L'idée n'est pas d'imiter les autres spiritueux, ni d'ajouter ou de masquer des goûts, mais bien de renforcer et de mettre en valeur la multitude d'arômes intrinsèques au cognac » précise Alexandre Gabriel. Acte de création, le cognac devrait-il se priver d'aller encore plus loin dans la technicité et la recherche d'arômes et de texture ? L'équilibre et l'élégance sont-ils toujours des arguments suffisants quand le consommateur demande de la diversité et des aspérités ? Si le cahier des charges de l'appellation cognac prévoit bien le vieillissement en fût de chêne, il ne dit rien sur le finish. Nul doute que l'interprofession du cognac s'est emparée du sujet.

CHRISTINE CROIZET

Voir aussi page 26



Le fût de Petite Champagne au finish en ex-barrique de Sherry Olo Roso.

Reconnaissance
HACCP

KARTUN S.A.R.L.

BOISÉ - LIQUIDE

PROCEDE A. DESCOFFRE,
Docteur en pharmacie industrielle,
brevet n° 007902.

Maison fondée en 1902.

- Boisé liquide
- Visite et renseignements à domicile sur simple demande
- Echantillons gratuits
- Elaboration de boisés spéciaux
- Eau osmosée

Ouvert toute l'année

7, rue A. DESCOFFRE - 16120 CHATEAUNEUF
Tél. 05 45 62 50 12
Fax : 05 45 62 59 13
email : contact@kartun.fr