

PRÉSENTATION COGNAC

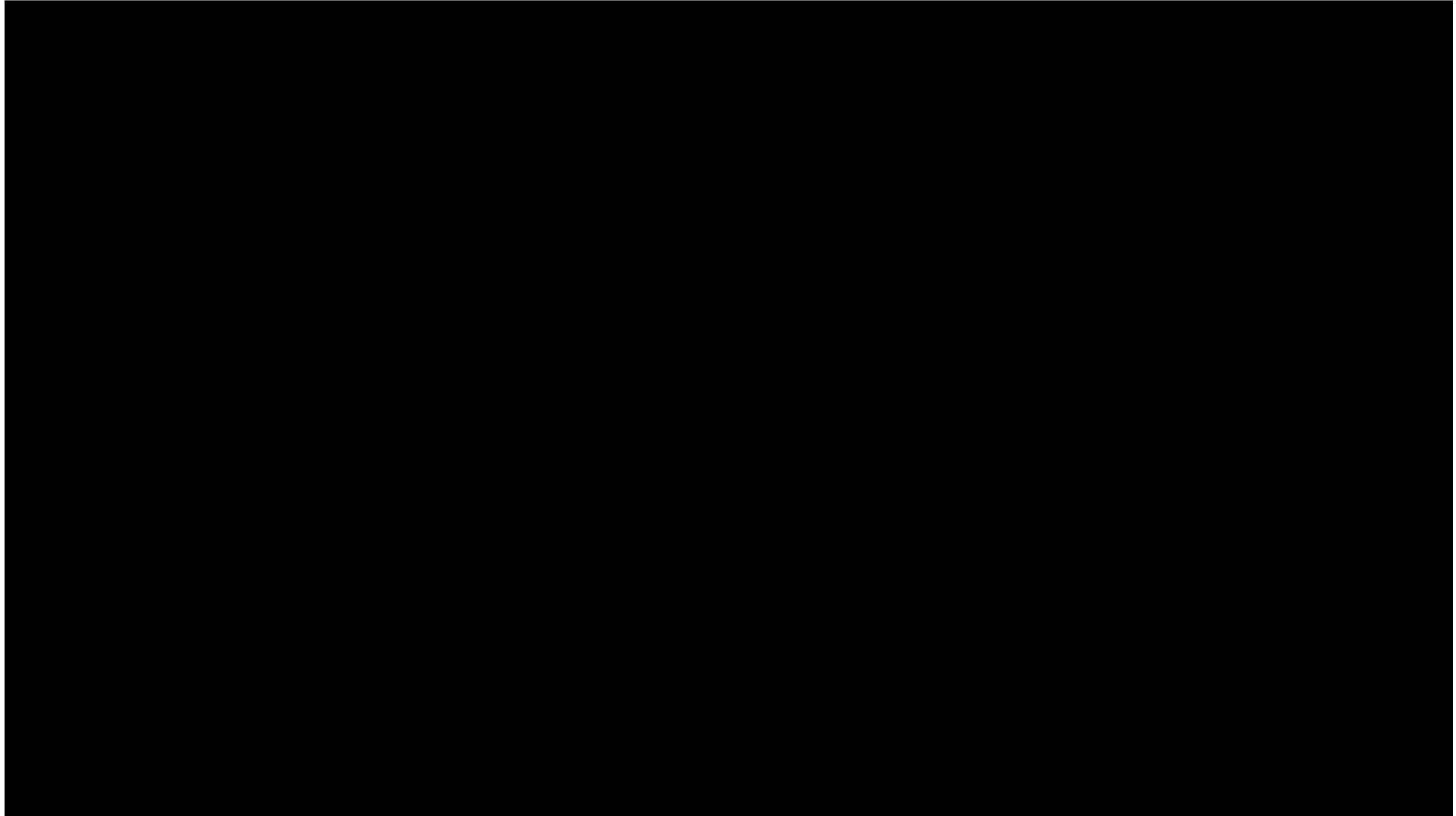
Juin 2019



BNIC

COGNAC

FRANCE



INTRODUCTION AU COGNAC



L'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage :

VS
2 ans

V.S.O.P
4 ans

X.O
10 ans

SOMMAIRE

-1-

LE CAHIER DES CHARGES DU COGNAC

-2-

LES CHIFFRES DU COGNAC

-3-

DEGUSTATION

-4-

CONSOMMATION



1
**LE CAHIER DES CHARGES
DU COGNAC**

COGNAC ET HISTOIRE

- **1^{er} siècle** : des vestiges de production de vin retrouvés dans la région de Cognac
- **11^{ème} siècle** : Cognac déjà reconnu pour ses échanges commerciaux, dont le sel
- **16^{ème} siècle** : Les Hollandais distillent les vins de cognac
- **17^{ème} siècle** : début de la double distillation et naissance de la première maison Cognac AUGIER (1643)
- **19^{ème} siècle** : crise du Phylloxéra (1875), destruction de la majeure partie du vignoble
1875 : 282 000 hect.
1895: 40 000 hect.
- **20^{ème} siècle** : AOC Cognac
1909 : délimitation
1936 : règles de l'AOC
1938 : crus



Une unique "eau-de-vie", faite à partir de vin...

LES SPECIFICITES DU COGNAC

Le **CAHIER DES CHARGES**

*Le Décret du 1^{er} Mai 1909
délimite*

**LA ZONE DE
PRODUCTION DU COGNAC**

*Le Décret du 15 Mai 1936
définit*

**APPELLATIONS:
"COGNAC"
"EAU-DE-VIE DE COGNAC"
"EAU-DE-VIE DES
CHARENTES"**

*Le Décret du 13 Janvier 1938
définit*

**LES AIRES DE PRODUCTION AU
SEIN DE LA RÉGION DÉLIMITÉE,
POUR CHACUNE DES
APPELLATIONS RÉGIONALES**

Une "eau-de-vie" unique, faite à bas de vin...

DIFFERENTS TYPES DE SOL, A DOMINANCE ARGILO- CALCAIRE



Trouvés principalement en Grande et Petite Champagne avec de craies friables en profondeur et des argiles en surface



Une grande partie des Fins Bois avec des sols peu profonds d'argile et de craie appelés « groies ».
Beaucoup de similitude avec les sols de Champagne excepté pour la couleur rouge du sol et la dureté des pierres originaires de la période du Jurassique

Une "eau-de-vie" unique, faite à base de vin...

LES SOLS



Dans une zone au nord de Cognac, zone où les sols sont très riches en argile (plus de 60 %)



Au nord ouest de Cognac, les sols sont majoritairement composés d'argile et de silex, résultat de la décarbonification du calcaire



On peut les trouver sur la zone côtière et dans certaines vallées ainsi que dans toute la partie sud du vignoble.
Ce sable a été apporté par l'érosion des montagnes du Massif Central



UNE “EAU-DE-VIE”
UNIQUE
FAITE A BASE DE VIN...

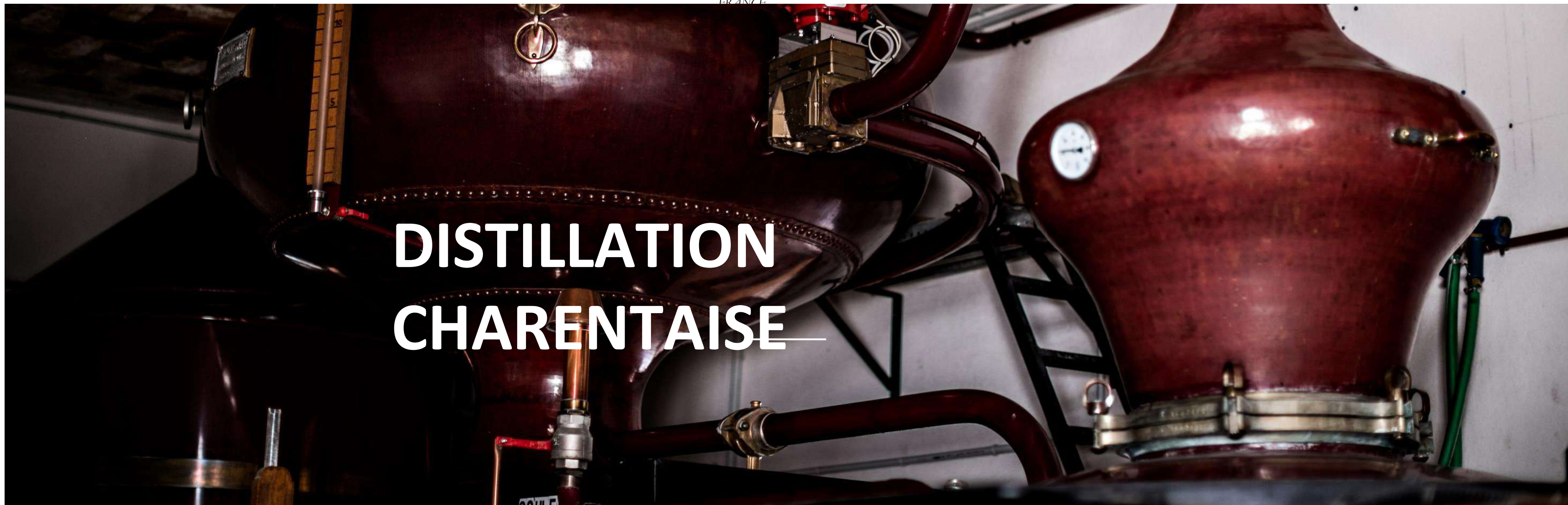
Une "eau-de-vie" unique, faite à base de vin...

UNE ZONE DELIMITEE

UGNI-BLANC

*Plus de 98 % de l'encépagement du vignoble de
Cognac.*

**{ ACIDE
+
FAIBLE EN
ALCOOL = 2** Qualités essentielles
pour un excellent
vin de distillation



DISTILLATION CHARENTAISE



DOUBLE
DISTILLATION



DANS UN ALAMBIC
EN CUIVRE

9 LITRES
DE VIN
=
1 LITRE DE
COGNAC
(72% alcool) après 24 heures



-C-

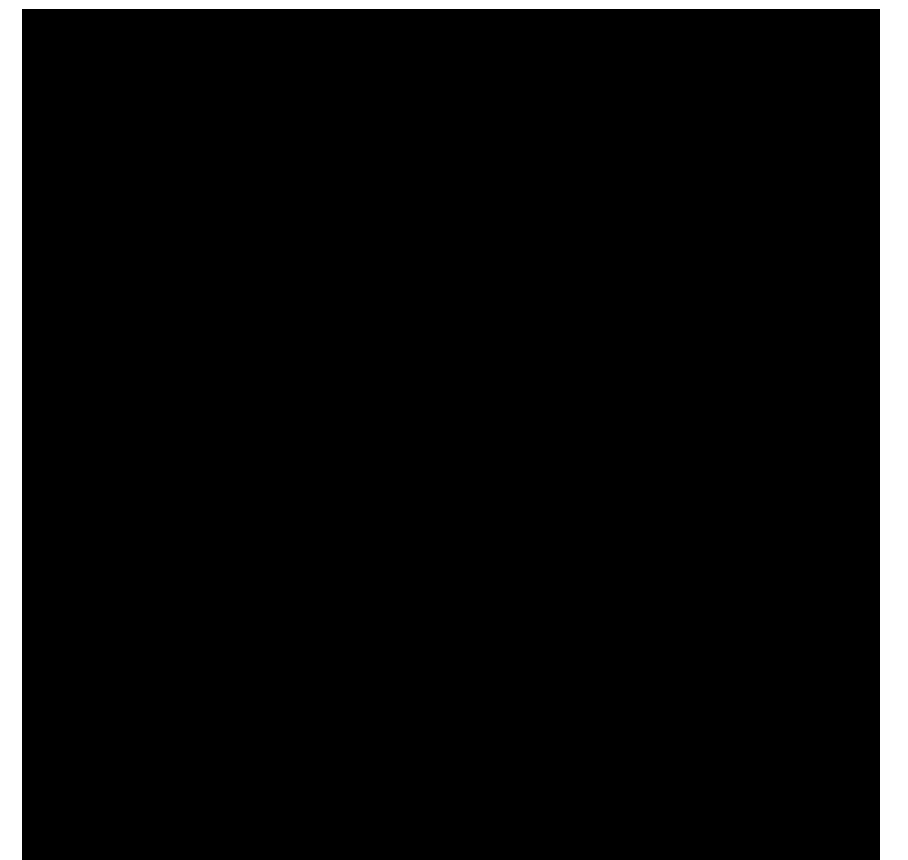
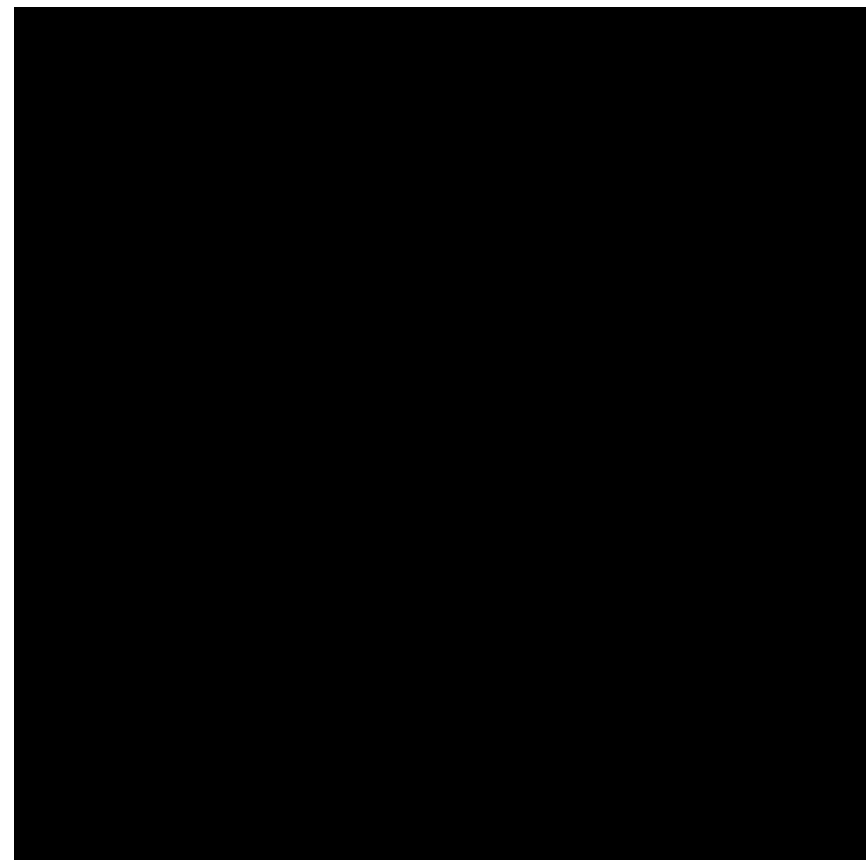
DISTILLATION

SELECTION ET CONCENTRATION DES ARÔMES
DU VIN, ET CREATION DE NOUVEAUX ÂRÔMES

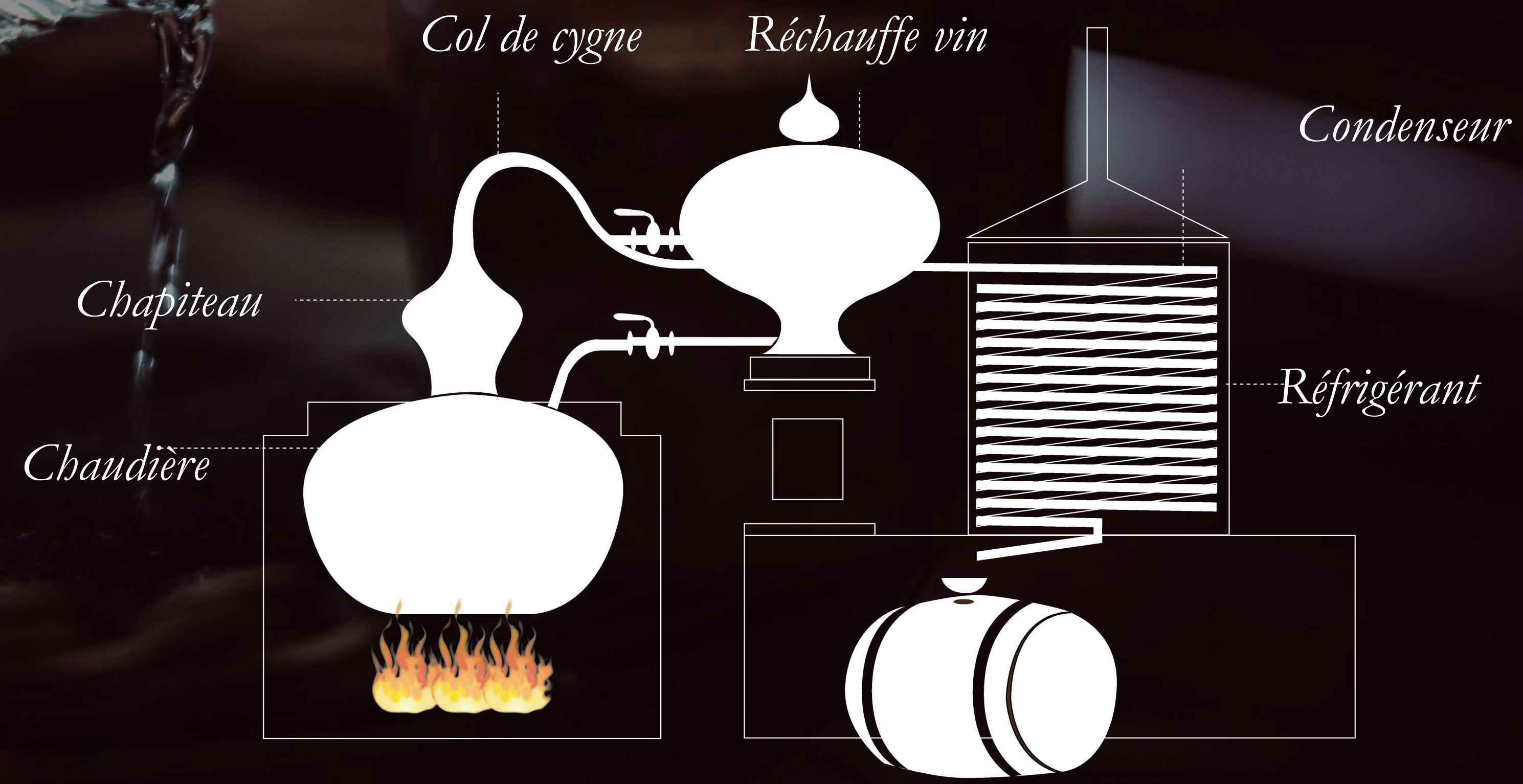
CUIVRE

FEU

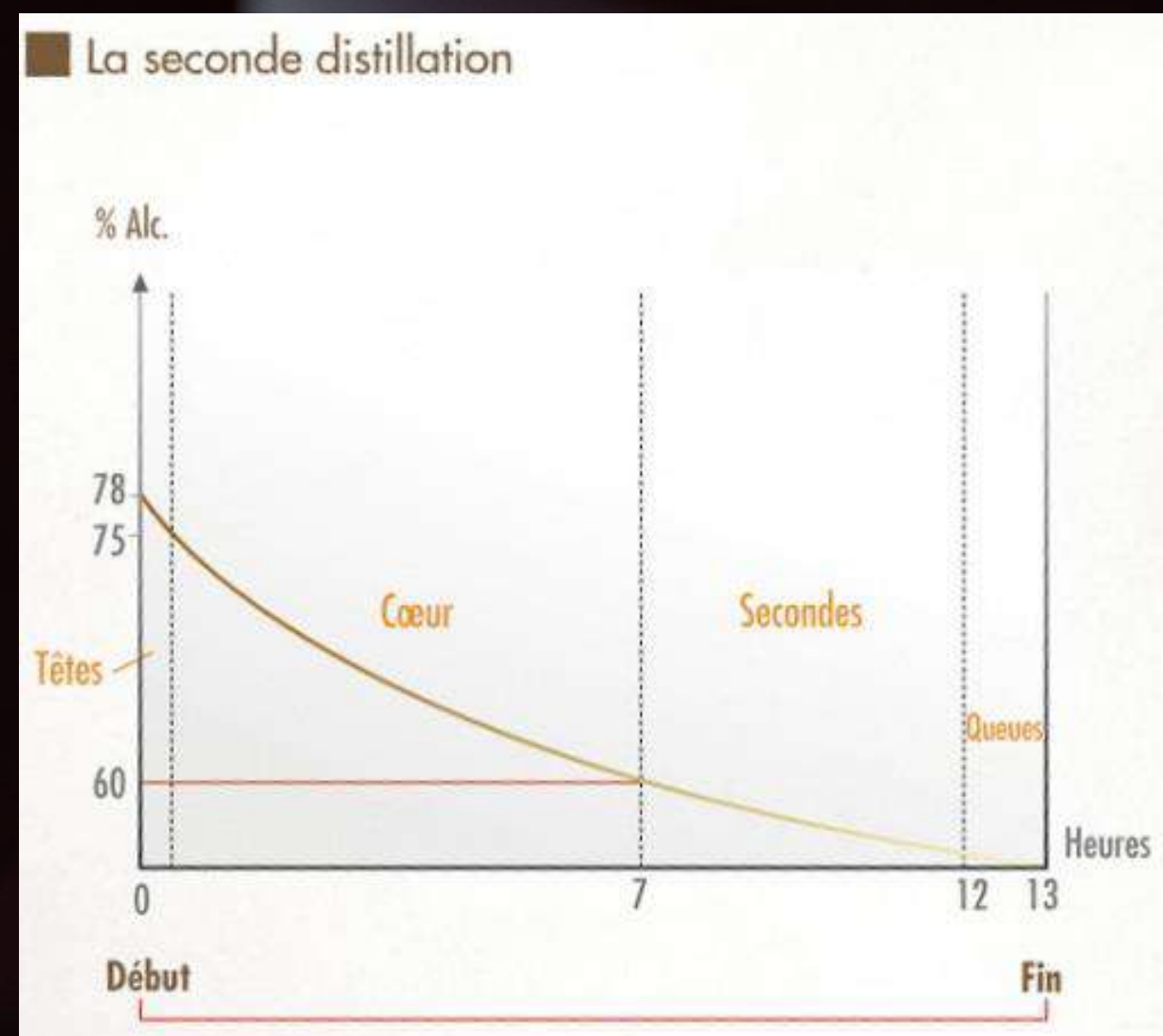
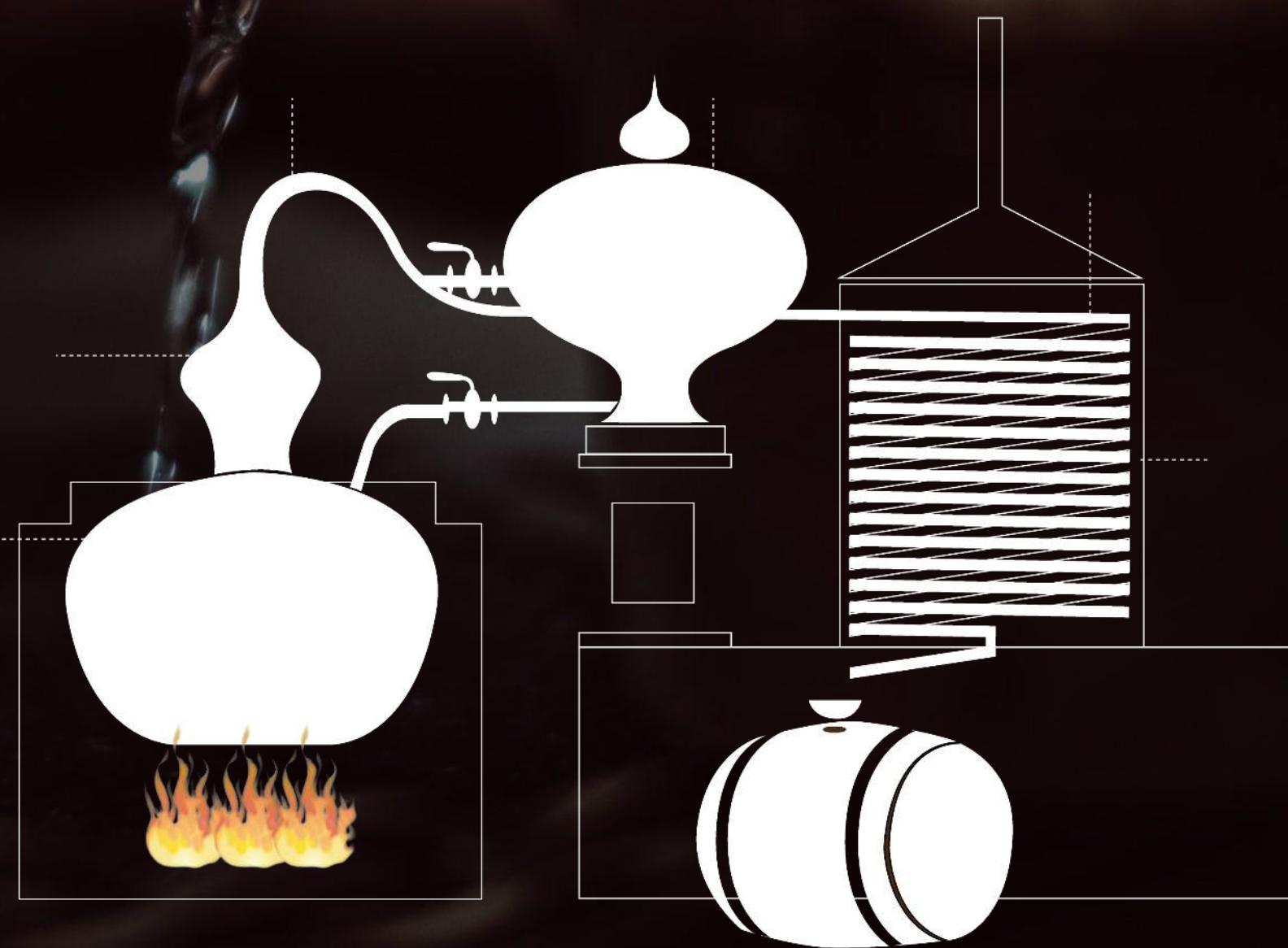
SAVOIR-FAIRE



L'ALAMBIC CHARENTAIS



LA DOUBLE DISTILLATION





VIEILLISSEMENT ET ASSEMBLAGE

FUTS DE CHENE

*Un minimum de 2 ans de vieillissement uniquement sous bois de chêne.
Ces fûts n'ayant pu contenir d'autres spiritueux au préalable.*

UN MAITRE DE CHAIS

Un rôle centrale dans une maison de Cognac



LE BOIS

L'ORIGINE DES ARÔMES DU BOIS DÉPEND DE :



ORIGINES
GEOGRAPHIQUES
ET BOTANIQUES



SECHAGE &
CONDITIONS DE
MATURATION
De 24 à 36 mois



TECHNIQUES
DE
TONNELLERIE



LE BOIS

DES ARÔMES PARTICULIERS



VANILLINE
Vanille



EUGENOL
Clou de girofle



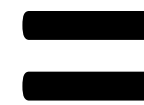
**OAK LACTONES
& FURFURAL**
Noix de coco



LE BOIS

LES PRATIQUES DE TONNELLERIE :

TOASTAGE



CARAMELISATION DES SUCRES

Chauffe légère

de

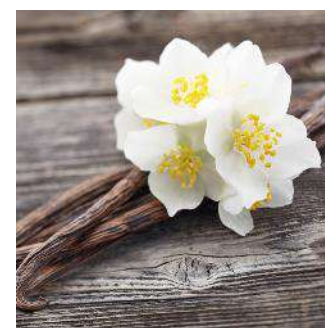
100° à 150°



Medium à chauffe longue

Environ

200°



Chauffe forte

Environ

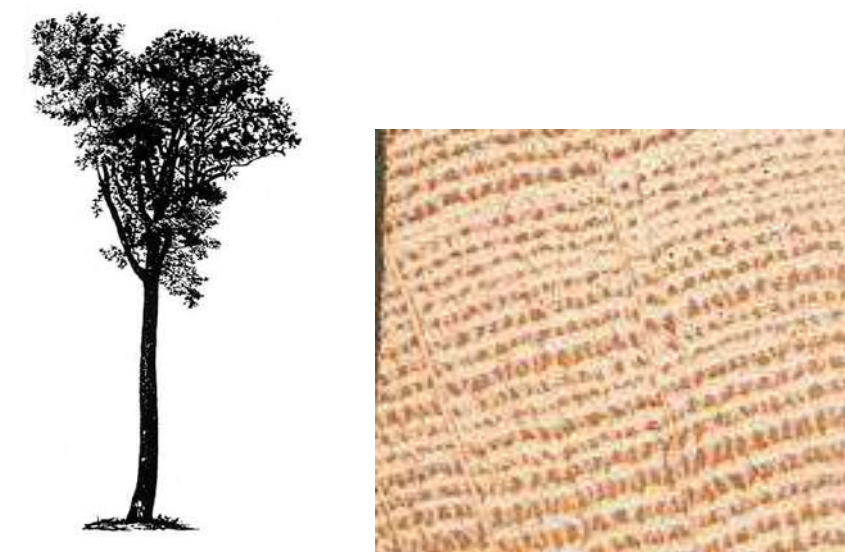
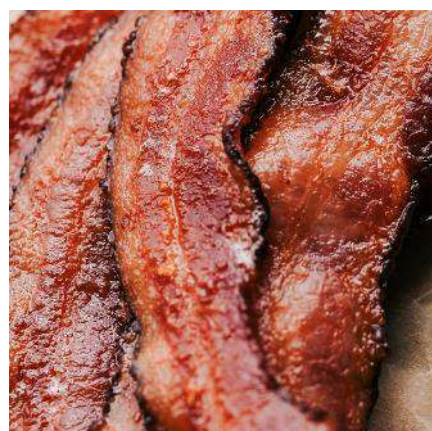
250°





GROS GRAIN -CHAUFFE FORTE-


Structure (tanin)
Arômes fumés
Epices



GRAIN FIN -CHAUFFE LEGERE-

Rondeur
Amertume
Expression du fruit




HENNESSY


**RÉMY
MARTIN**

STYLE


MARTEL
L

VIEILLISSEMENT

OXYDATION ET TEMPS DEVELOPPENT DE NOUVELLES NOTES AROMATIQUES, LE "RANCIO CHARENTAIS"



10
ans

20
ans

30
ans

50
ans

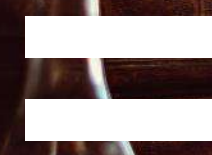




VIEILLISSEMENT ET ASSEMBLAGE



COGNAC

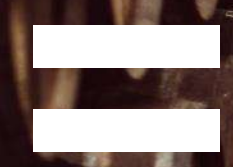


**RESULTAT DE PLUSIEURS
ASSEMBLAGES**

*Une recherche permanente de
linéarité du goût*



LA PART DES ANGES



EVAPORATION

**31
MILLIONS**

Bouteilles par an

2

LES CHIFFRES DU COGNAC

Les chiffres du Cognac

LE VIGNOBLE DE COGNAC

4ème

Plus grand

VIGNOBLE

(superficie)



Environ

76,000

hectares



2ème

Plus grand vignoble

EN

PRODUCTION



10%

du

VIGNOBLE

FRANCAIS

(superficie)





UNE
PRODUCTION
N
LOCALE



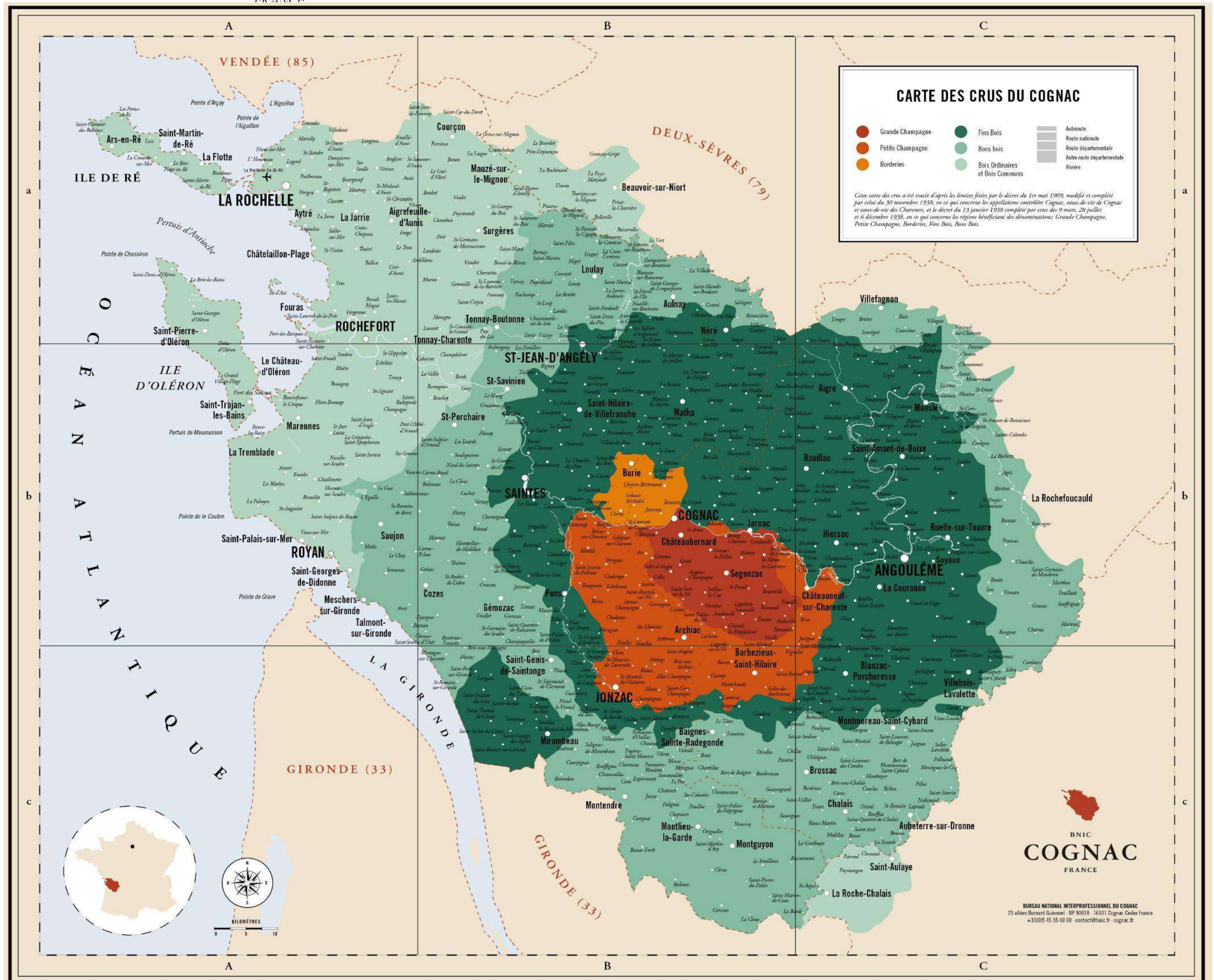
60,000

PERSONNES VIVENT DU COGNAC



17,000

EMPLOIS DIRECTS





271

NEGOCIANTS



Les chiffres du Cognac

112

DISTILLATEURS



4,333

VITICULTEURS

Les chiffres du Cognac

4,333
VITICULTEURS

INCLUANT 3,758 BOUILLEURS DE CRUS

(Viticulteurs qui distillent ou font distiller leur propre production)



**SUPERFICIE
MOYENNE**

=

16

ha / exploitation

170

VIGNOBLES DE PLUS DE 50 HA

5505

**VITICULTEURS QUI FONT VIEILLIR DES
EAUX-DE-VIE**

(2018)

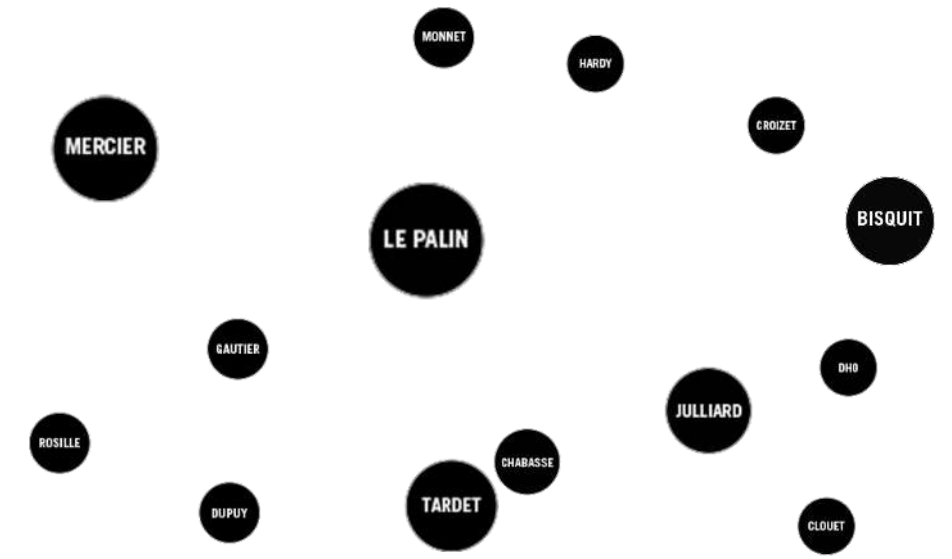
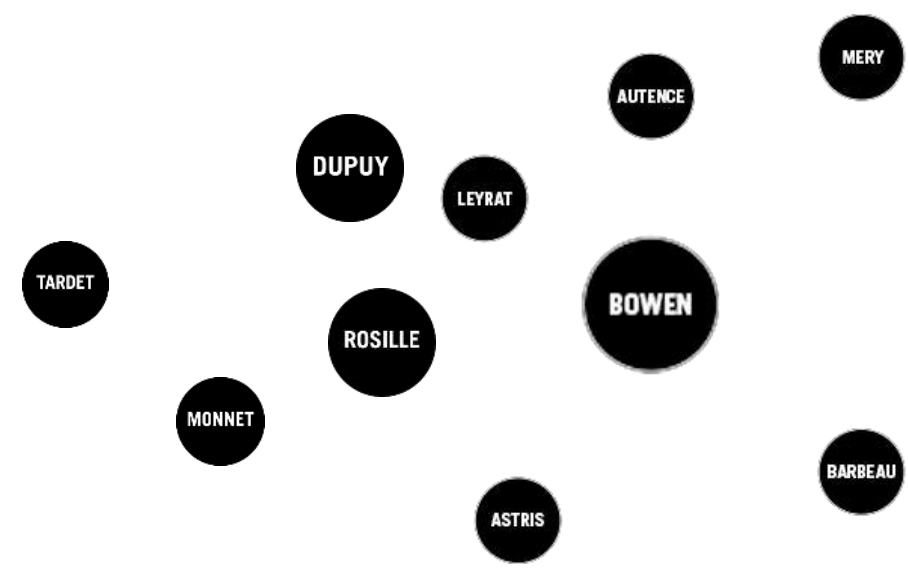
Les chiffres du Cognac

271 MAISONS

(en 2018)



TOP 4





CONFIRMATION DES VENTES POUR 2018

CHIFFRE D'AFFAIRE

3,20

milliards €

+ 2,1%

98%

EXPORT

Dans plus de

150

PAYS

204,2

MILLION

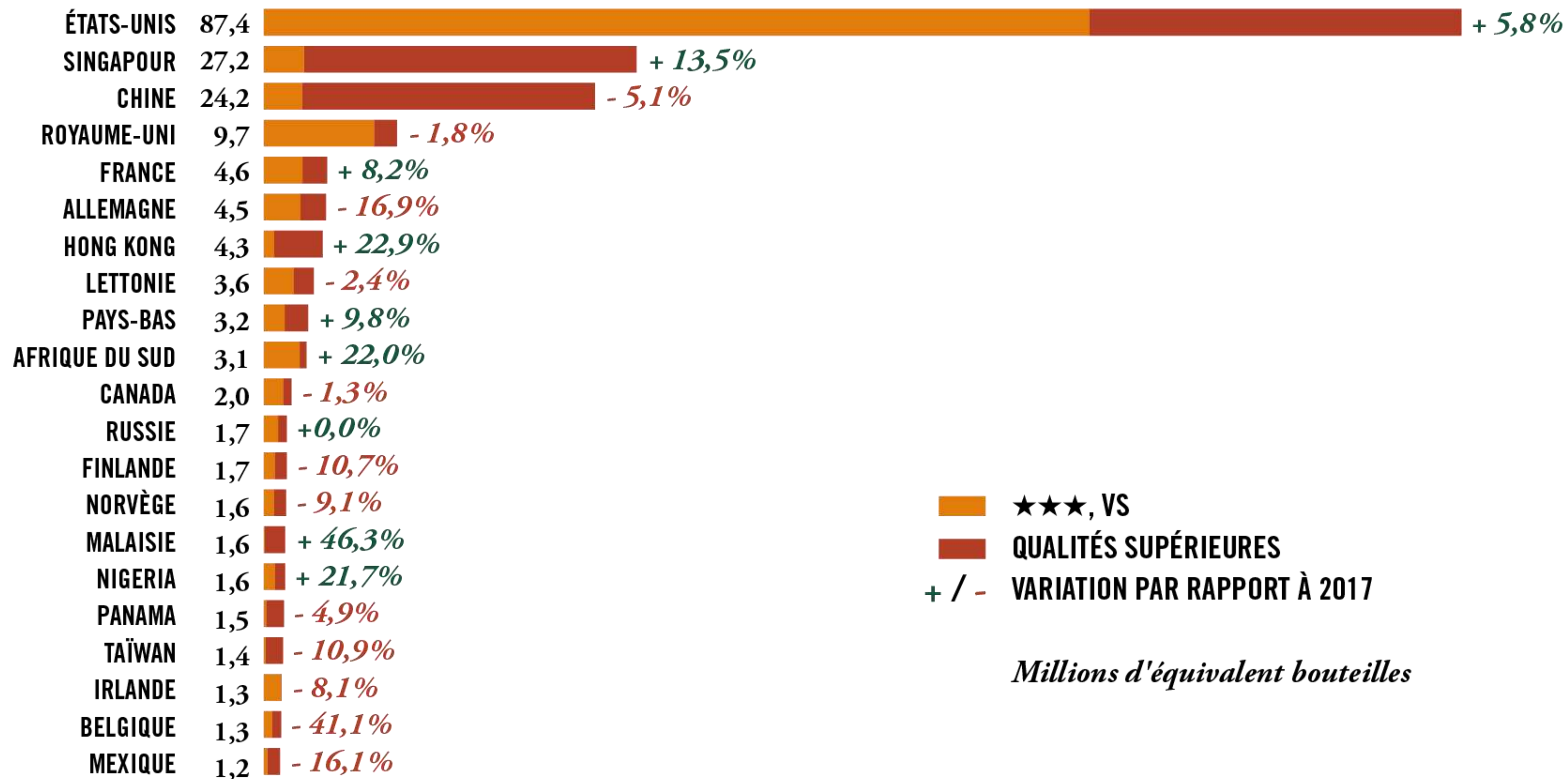
S

bouteilles

+ 3,2%

TOP 20

EN 2018



Les chiffres du Cognac

UN BON EQUILIBRE ENTRE LES DIFFERENTES QUALITES



3

CONSOMMATIO N

70%

à

80%

*Du Cognac consommé
dans le monde est bu*

MIXE, ALLONGE

D'EAU, EN

ACCOMPAGNEMENT

DE PLATS

OU SUR GLACE



VS ou ***

Cocktails, long drink, pairing

VSOP

Sur glace, cocktails, pairing

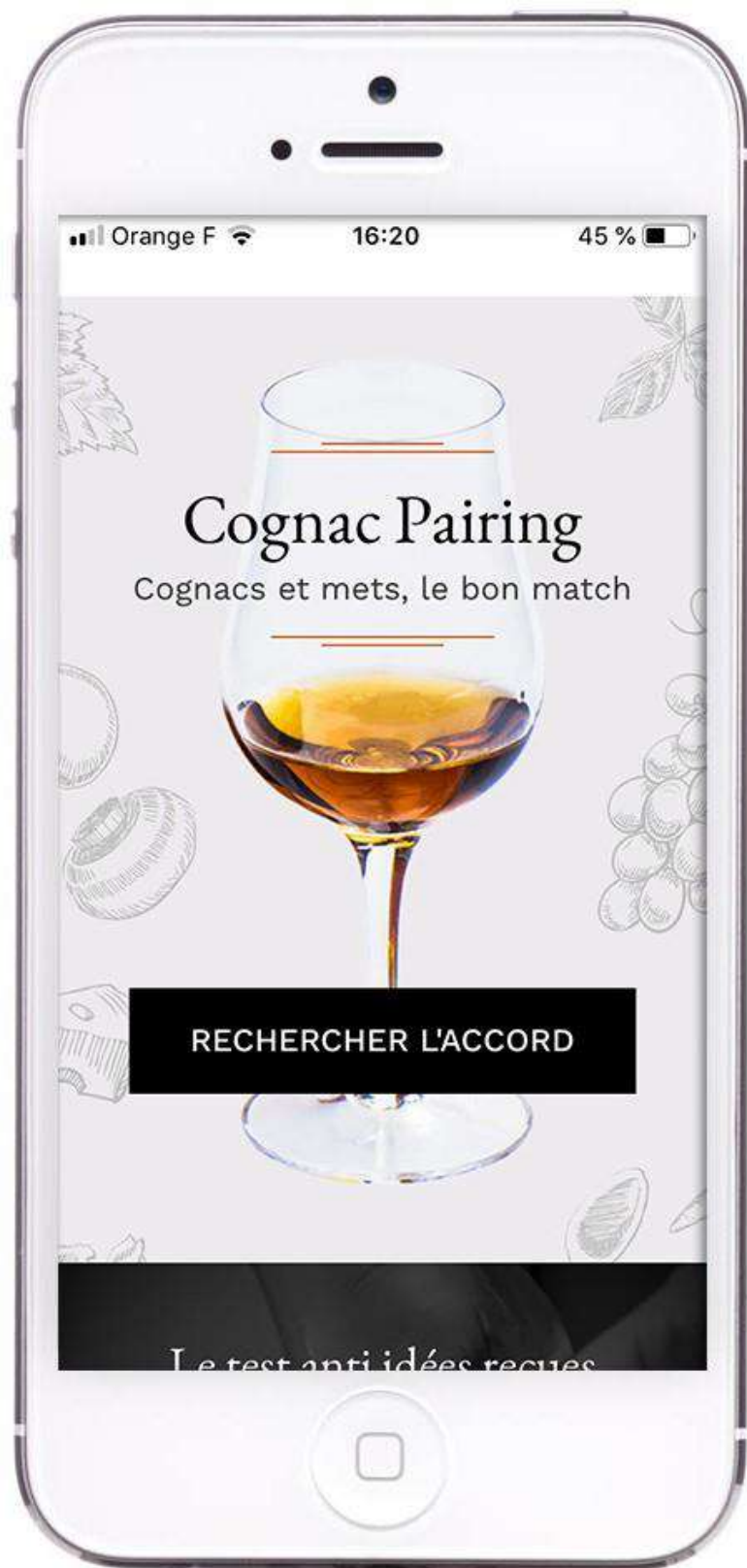
XO

Pur ou sur glace, pairing

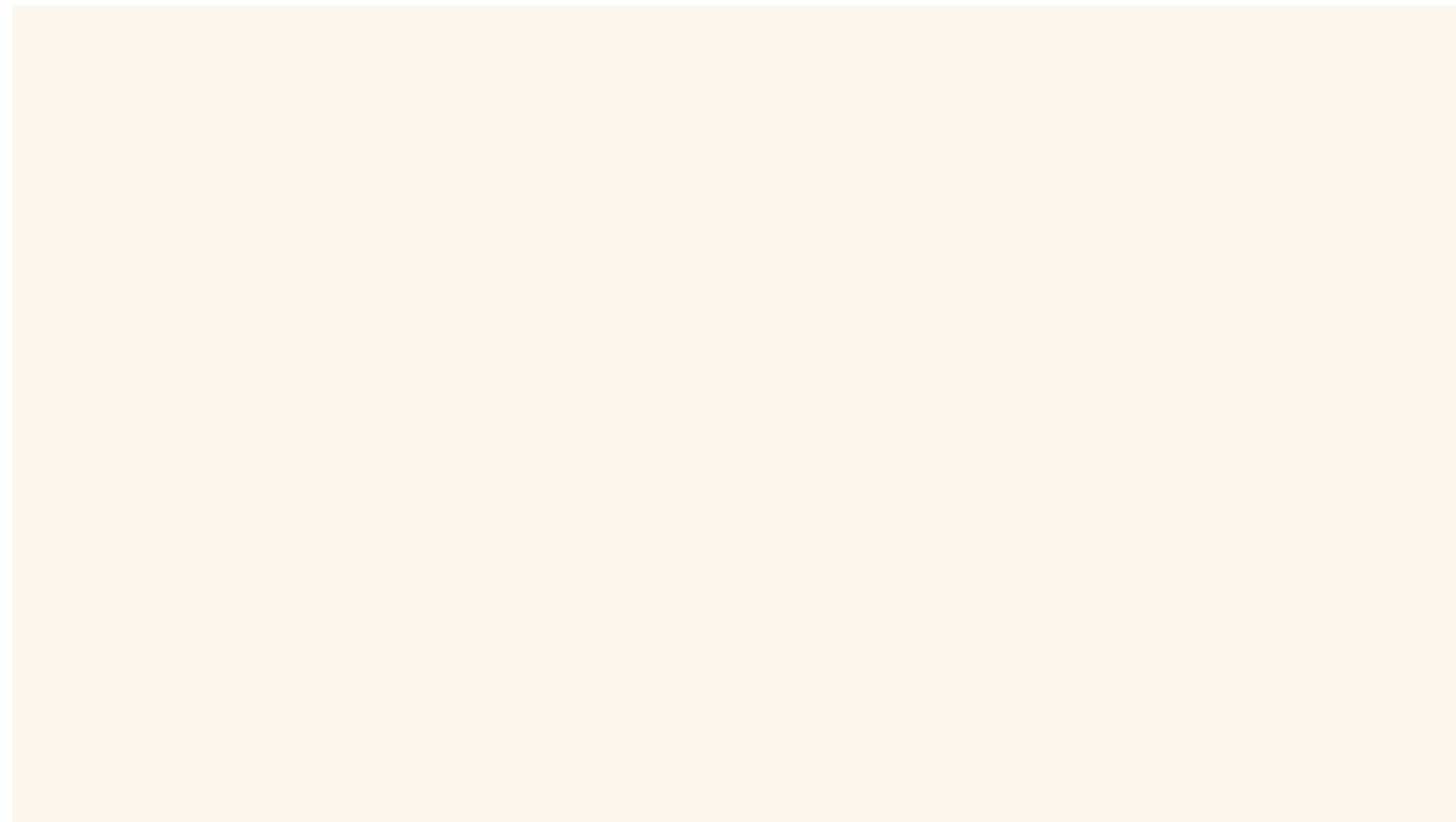
Extra

Pur, pairing

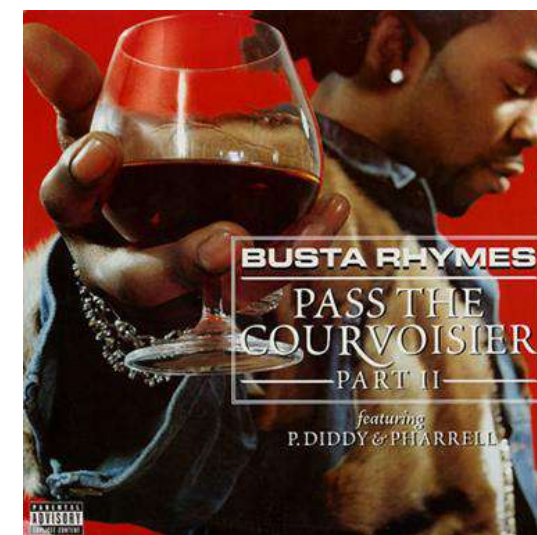
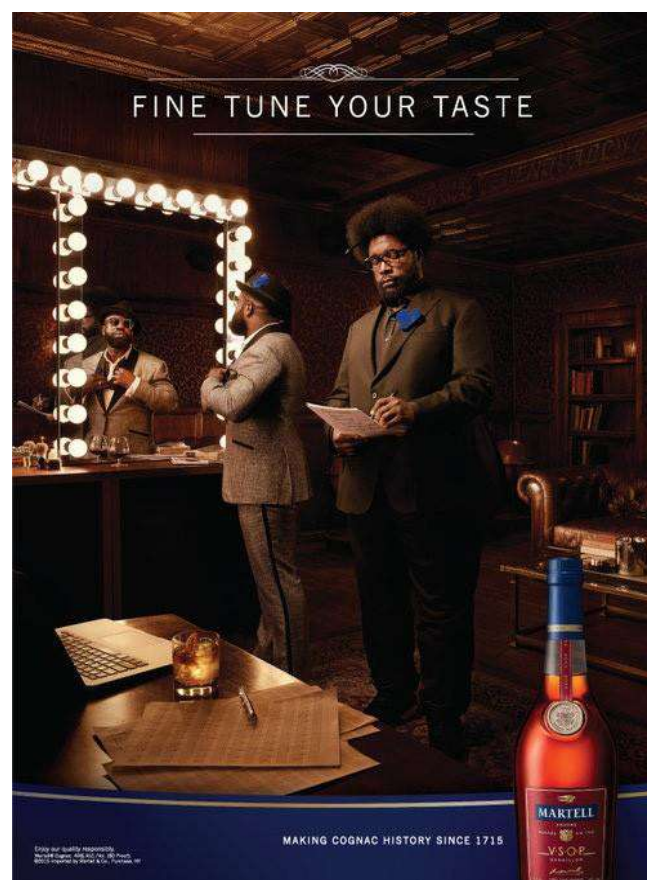
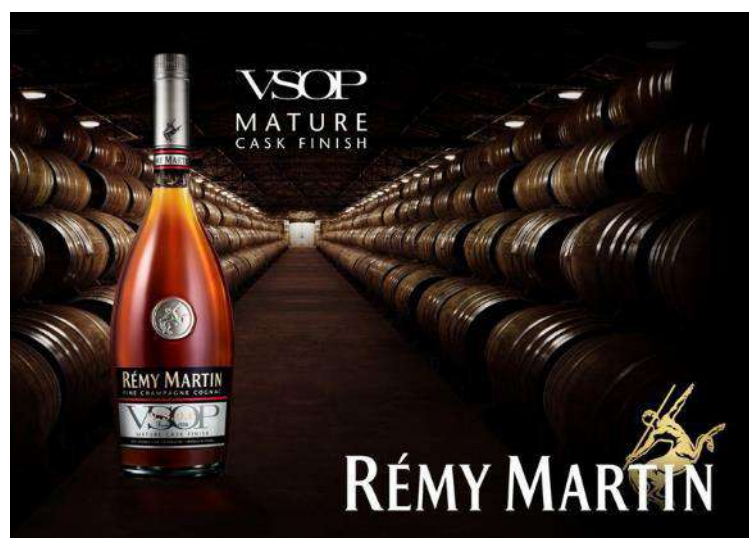
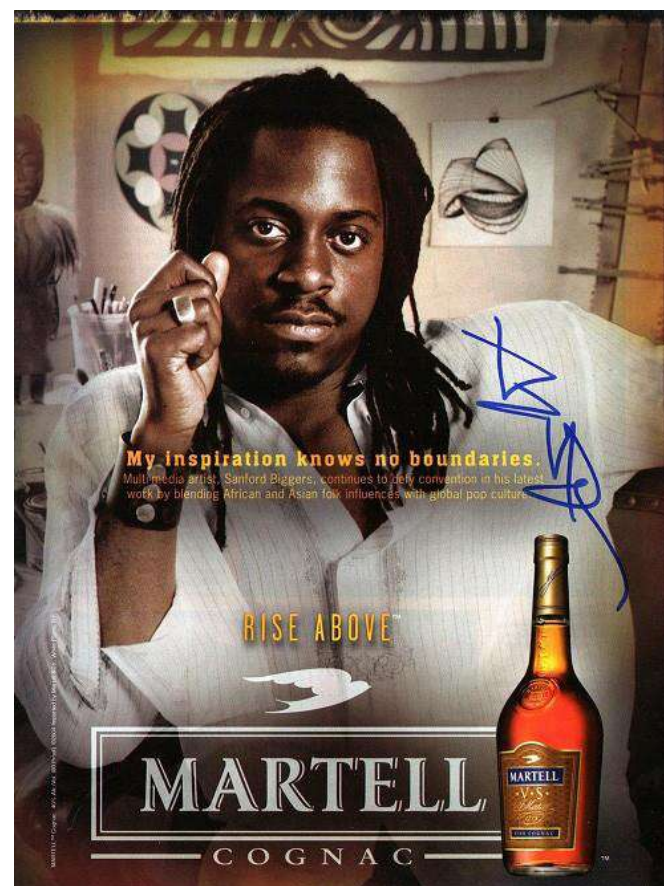
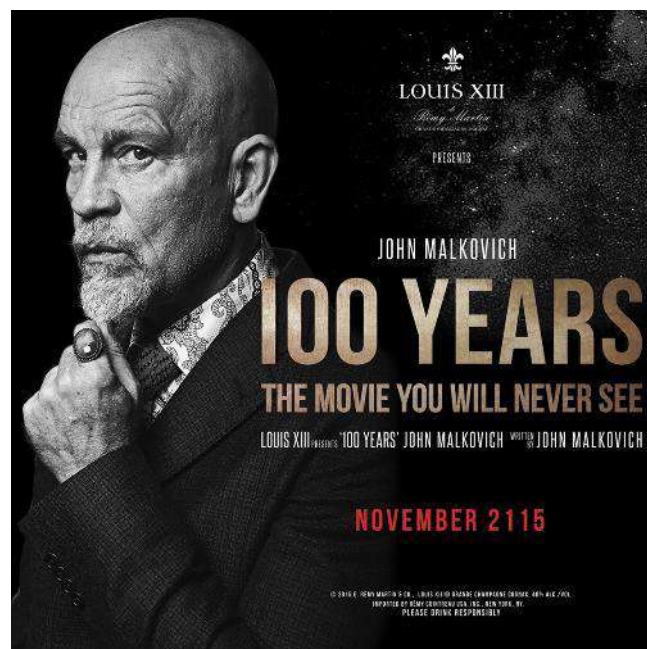
COGNAC PAIRING



COCKTAILS



PUB COGNAC

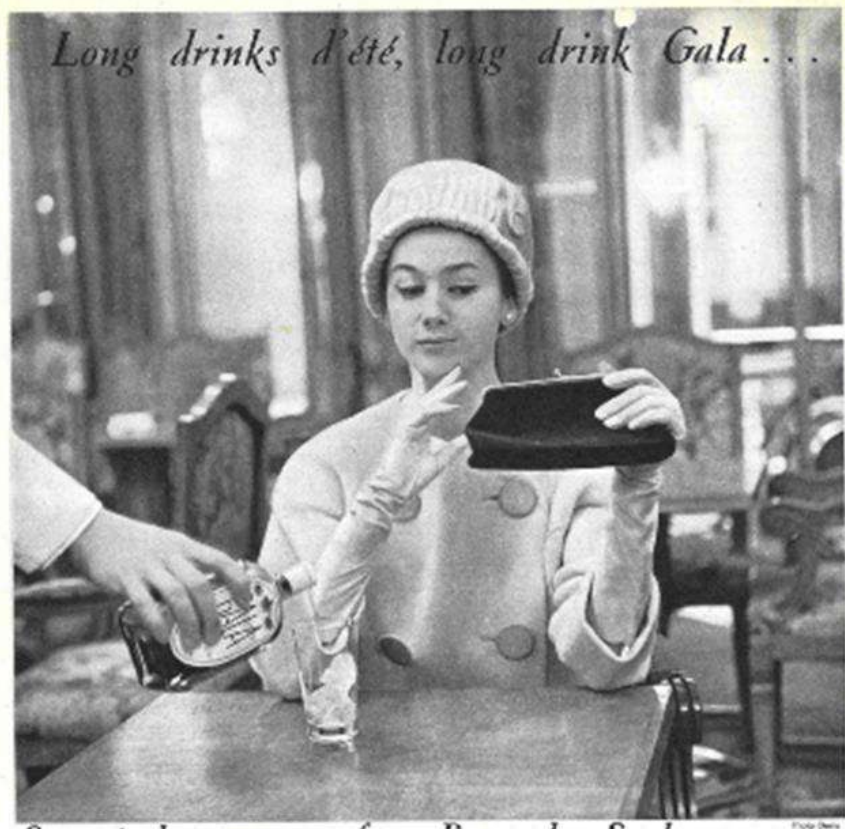


COCKTAILS A BASE DE COGNAC...



C'est maintenant
le moment de boire un **DRY PALE**

DRY PALE EST UN COGNAC MARTELL, VINIFÈRE SPÉCIALEMENT POUR ÊTRE SERVI LARGEMENT ÉTENDU D'EAU.



Long drinks d'été, long drink Gala...

Special cognac for Brandy-Soda

GALA

COURVOISIER

UNE CRÉATION **COURVOISIER** A boire glacé étendu d'eau gazeuse

BISQUIT A L'EAU N°1

COGNAC FOR LONG DRINK

BISQUIT

Bisquit

LONG DRINK N°1

SPECIAL BLEND FOR LONG DRINK

PRODUCE OF FRANCE

POURQUOI N°1 ?

parce que BISQUIT a été le premier à diffuser dans le monde un cognac spécialement conçu pour être bu à l'eau.

Le "long drink N°1" est ainsi le résultat d'une expérience déjà longue à laquelle il doit sa qualité incomparable.

Destiné à être bu à l'eau glacée, nature ou gazeuse, vous pouvez, à votre goût, y ajouter un zeste de citron.

BISQUIT "NUMBER ONE" / BISQUIT * / BISQUIT V. S. O. P.**

trionphe du COGNAC

HENCO HENNESSY

HENCO EST LE DÉVELOPPEMENT DES PROCÉDÉS CONCOUS PAR LE MAÎTRE LIÈGEUR DANS LA COGNACERIE DE COGNAC A 1763

CHEVALIER

B & S with a

PRIMIER

COGNAC

LA VILLE MAISON

COGNAC PRIMIER

FOR

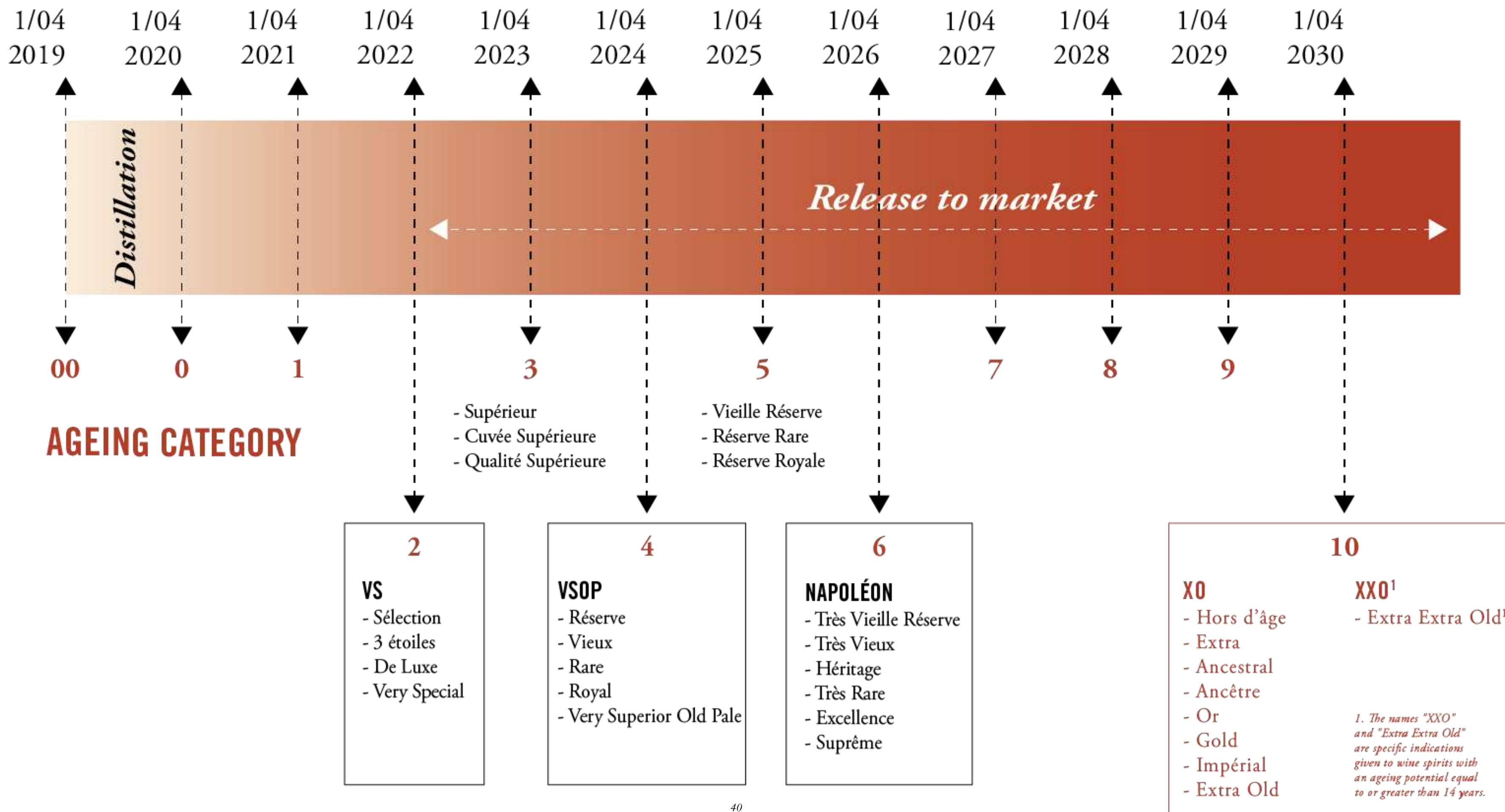
BRANDY B & S

SODA

4

DEGUSTATION

LES COMPTES DE VIEILLISSEMENT DU COGNAC



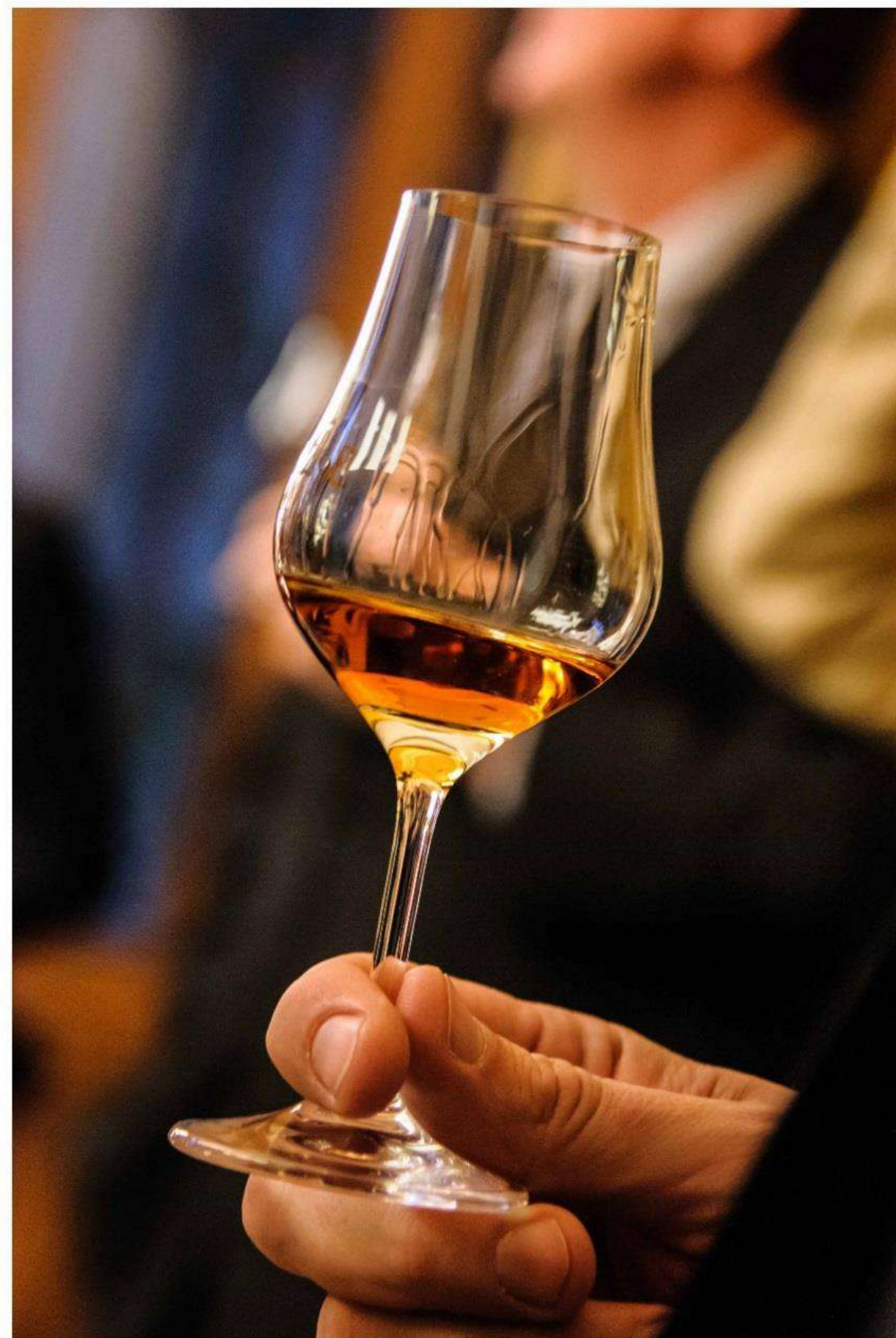
LE CHOIX DU VERRE



VS



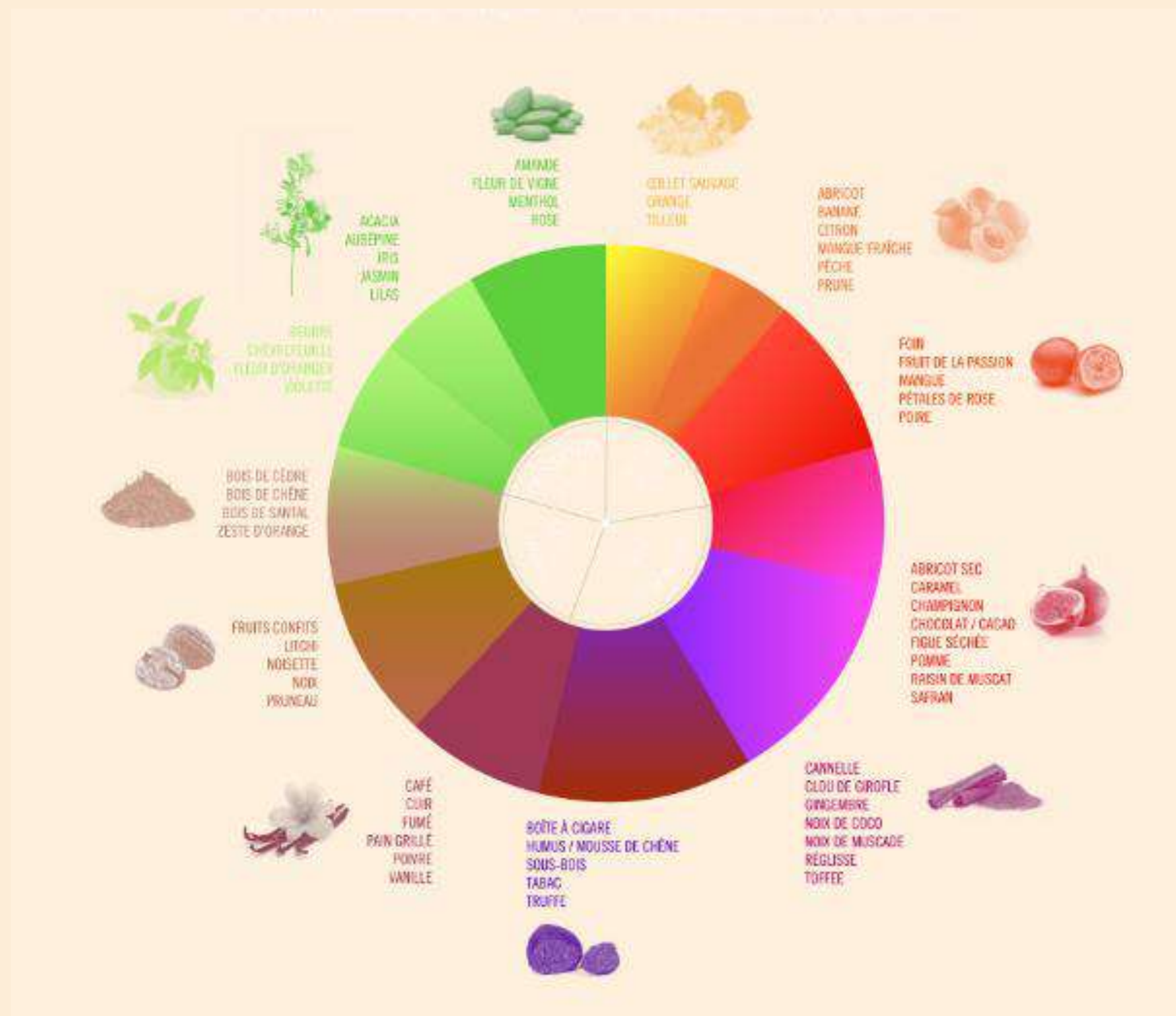
DEGUSTATION



© BNIC / Stéphane CHARBEAU

VS / VSOP / XO

LA ROUE DES AROMES



BNIC COGNAC
FRANCE

Contact



BNIC
COGNAC
FRANCE

BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC

23, Allées Bernard Guionnet · BP 900 18 · 16101 Cognac Cedex France

Tél. 33 (0)5 45 35 60 00 Fax (0)5 45 82 86 54

E-mail : contact@cognac.fr

www.cognac.fr



BNIC

COGNAC

FRANCE