C/2025/4107

23.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4107)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac»

N°UE: PGI-FR-02043-AM02 — 25.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☒ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☐ Vins

☒ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la (les) modification (s) répond(ent) à la définition d'une modification standard visée à l'article 24(4), du règlement (UE) 2024/1143

Les modifications apportées n'implique pas un changement de dénomination, ne modifie pas la dénomination légale ou de la catégorie de la boisson spiritueuse, ne risque pas de nuire à la qualité, réputation ou autre caractéristique de cette boisson spiritueuse et n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Introduction de nouvelles variétés*

Description

Le Groupement introduit dans son cahier des charges les trois variétés inter spécifiques Coutia, Luminan et Vidal dans le cadre des Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation (VIFA). Les variétés choisies permettent la production de vins ayant une teneur faible en alcool et une acidité élevée ce qui en fait des variétés aptes à la production d'eaux-de-vie.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Les règles d'encépagement (Partie 1 — D. — 1° Encépagement) et d'assemblage (Partie 1 — D — 10° Règles d'assemblage et de finition) sont également modifiées.

La proportion des variétés Coutia B, Luminan B et Vidal B, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation. Les exploitations de moins de 20 hectares peuvent y déroger dans la limite d'un hectare de VIFA et de 10 % de l'encépagement maximum.

Le Document Unique est modifié à différents dans la partie «Méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse».

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

Le groupement motive sa demande par le besoin de sélectionner des variétés de vignes adaptées aux exigences environnementales et au changement climatique qui impacte de façon importante les systèmes de production agricole. Dans ce contexte, le groupement mène depuis une vingtaine d'années des programmes de recherche, en partenariat avec l'INRAe (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) pour la sélection de ces variétés.

Les variétés choisies permettent la production de vins ayant une teneur faible en alcool et une acidité élevée, leurs profils aromatiques ont également été jugés conformes à la typicité Cognac par le Groupement.

La modification du cahier des charges est nécessaire afin d'y intégrer les nouvelles variétés ainsi que:

— Modifier les règles d'encépagement.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Dispositions agro-environnementales*

Description

Les dispositions environnementales (Partie 1 — D — 2° — g) Mesures agro-environnementales) concernant le désherbage des parcelles et des inter-rangs sont modifiées. Ces modifications ont pour objet d'intégrer des modalités de contrôles définissant les règles à respecter afin de déclarer leur conformité.

A savoir:

— 80 cm maximum de désherbage chimique sur le cavaillon pour un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2,5 m;

— 1/3 de surface maximum autorisée pour le désherbage chimique du cavaillon lorsque l'écartement entre rangs est supérieur à 2,5 m.

Le Document Unique est modifié à la partie «Méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse».

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

Suite à l'introduction de dispositions agro-environnementales dans le cahier des charges, le plan de contrôle a été modifié et approuvé en septembre 2021.

Les services de contrôles ont ainsi mis en place une méthodologie de contrôles pour définir les pratiques culturales conforment à ces nouvelles dispositions.

Le groupement souhaite préciser la définition de deux valeurs cibles dans son cahier des charges, relatives à ces deux dispositions agro-environnementales afin de sécuriser leurs contrôles.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Lien à l'origine*

Description

Partie 1 — E — 2° Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir:

— «Au XVIième siècle…» au lieu de XVième siècle,

— «Au début du XVIIième siècle…» au lieu de XVième siècle.

Les siècles désignant des évènements historiques étaient erronés.

Le document unique est modifié dans la partie lien pour rectifier cette erreur.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

Ces modifications sont faites afin de rectifier des erreurs sur les siècles dans le lien à l'origine.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Mise à jour du TAV maximum*

Description

Partie 1 — B — 3° Caractéristiques spécifiques en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie: le TAV maximum est modifié de 72,4 % à 73,7 %.

La mise à jour du TAV maximum à 73,7 %. a été adopté en juin 2022. Cette demande était motivée par l'ODG du fait du réchauffement climatique entrainant une augmentation du TAV des vins destinés à la distillation et donc une augmentation du degré des brouillis.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

Suite à un oubli dans le cahier des charges lors de la précédente homologation, il est nécessaire de modifier le cahier des charges au point 3° du B de la partie 1 afin de rectifier cette erreur.

Le Document Unique avait lui était modifié correctement et ne nécessite donc pas de modification aujourd'hui.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Mesures transitoires*

Description

Les mesures transitoires (Partie 1 — D Ć 11° Mesures transitories) sur l'encépagement et le vieillissement minimal dans l'aire géographique sont supprimées car arrivées à échéance.

Le document unique n'est pas modifié sur ce point.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

Les mesures transitoires arrivées à échéance sont supprimées afin de clarifier le cahier des charges.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *Délimitation de la zone géographique*

Description

La délimitation de la zone géographie est mise à jour avec le code officiel géographique au 1er janvier 2024.

Le document unique est modifié sur ce point.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

L'air géographique reste inchangée avec la mise la jour du code officiel géographique au 1er janvier 2024 qui remplace celle 2020.

La modification a une incidence sur le document unique.

7. *Dispositifs d'évaluation des innovations*

Description

Ajout dans le cahier des charges d'un dispositif d'évaluation des innovations.

Ajout dans le document unique dans la section description de la méthode de production:

«Toutefois, à fin d'évaluation, l'utilisation de matériels de distillation ne respectant pas les modalités définies ci-dessus, tels que décrits dans le protocole approuvé par le Comité National lors de sa séance du 11 septembre 2024, est autorisée, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité d'une convention validée par le Comité National du 11 septembre 2024 et conforme à la directive INAO-DIR-CNAOV-2023-01.»

En lien avec cette évaluation, les règles d'assemblages ont également été précisées dans le document unique dans la section description de la méthode de production:

«Tout opérateur peut faire l'acquisition d'eaux de vie présentant plus de 10 % de volumes obtenus dans le cadre de dispositifs d'évaluation des innovations et procéder à des assemblages sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité d'une convention visée au point D (8°c) et D 1°. La proportion des volumes d'eaux-de-vie obtenus dans le cadre des dispositifs d'évaluation des innovations prévus par le présent cahier des charges, est inférieure ou égale à 10 % volume dans l'assemblage des lots d'eaux-de-vie utilisés lors de leur mise en marché à destination du consommateur et de l'élaboration de produits composés.»

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

Les dispositifs d'évaluation de la pratique de chauffage des vins et brouillis s'inscrit dans l'objectif de l'AOC Cognac de diminution des consommations énergétiques et des émissions de gaz à effet de serre (GES). La distillation à Cognac, du fait de plusieurs facteurs (distillation discontinue, capacité de charge limitée des alambics, feu nu, utilisation d'énergie fossile…) est en effet fortement émissive de GES. Elle représente 21 % des émissions de CO2éq de la filière Cognac, dont 83 % sont liés à la consommation d'énergie. La convention fixe la durée de l'évaluation à 3 ans.

Le document unique est modifié dans la section la section description de la méthode de production.

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac»

2. **Pays du demandeur**

France

3. **Type d'indication géographique**

Indication géographique protégée (IGP)

4. **Catégorie ou catégories de la boisson spiritueuse**

4. Eau-de-vie de vin

4.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2208 — Alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique volumique de moins de 80 % vol; eaux-de-vie, liqueurs et autres boissons spiritueuses

5. **Description de la boisson spiritueuse**

1 Caractéristiques physiques, chimiques: Lors de la mise en marché à destination du consommateur, les eaux-de-vie présentent un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %, une teneur minimale en substances volatiles de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol inférieure à 100 grammes par hectolitre d'alcool pur. Leur couleur correspond à une absorbance minimale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm. 2 Caractéristiques organoleptiques: Les eaux-de-vie de Cognac présentent un équilibre et une typicité aromatique qui leur sont propres. Leur profil sensoriel, caractérisé par la complexité et la finesse, évolue avec la durée du vieillissement. Les eaux-de-vie les plus jeunes présentent des notes florales et fruitées, telles que la fleur de vigne ou d'acacia, le raisin, la poire ou certains fruits exotiques. Au contact du bois de chêne, elles acquièrent des notes caractéristiques, parmi lesquelles on peut citer la vanille, la noix de coco ou des nuances de torréfaction. Leur vieillissement se traduit également par un enrichissement et une complexification croissante de leur profil aromatique, qui inclut notamment des notes de fruits confits, d'épices, boisées, de tabac ou de fruits secs. L'ensemble de ces notes constitue un profil aromatique complexe et spécifique, décrit dans la littérature comme le «rancio Charentais» (FLANZY, 1998). Cette évolution aromatique s'accompagne d'une évolution gustative. Celle-ci se traduit par un assouplissement des perceptions en bouche, le développement d'une rondeur et d'un volume caractéristiques, ainsi qu'un allongement significatif de la persistance aromatique. Certaines nuances existent entre les différents crus et ont servi de base à la délimitation établie par COQUAND à la fin du XIXème siècle. - La Grande Champagne donne naissance à des eaux-de-vie d'une grande finesse et marquées par beaucoup de distinction et de longueur, au bouquet à dominante florale. De maturation lente, ses eaux-de-vie demandent un long vieillissement en fût de chêne pour acquérir leur pleine maturité. - Les eaux-de-vie de Petite Champagne présentent sensiblement les mêmes caractéristiques que celles de Grande Champagne, tout en acquérant leur qualité optimale après une maturation plus courte que les eaux-de-vie de Grande Champagne. - Les «Cognac» présentés sous la dénomination géographique complémentaire «Fine Champagne» présentent des caractéristiques organoleptiques issues de l'assemblage d'eaux-de-vie de Grande Champagne (pour moitié au moins) et de Petite Champagne. - Le vignoble des Borderies produit des eaux-de-vie rondes, bouquetées et douces, caractérisées par un parfum de violette. Elles ont la réputation d'acquérir leur qualité optimale après une maturation plus courte que les eaux-de-vie provenant des «Champagne». - Les Fins Bois, qui représentent le vignoble le plus vaste, produisent des eaux-de-vie rondes, souples, vieillissant assez rapidement et dont le bouquet fruité rappelle le raisin pressé. - Les Bois (Bons Bois, Bois Ordinaires ou Bois à terroirs) produisent des eaux-de-vie aux arômes fruités qui vieillissent rapidement. La couleur des eaux-de-vie évolue également avec la durée du vieillissement. De jaune pâle, elle s'intensifie progressivement pour atteindre des teintes jaune d'or, puis ambrées et acajou pour les plus vieilles eaux-de-vie.

L'«Esprit de Cognac» présente un titre alcoométrique volumique compris entre 80 % et 85 %.

6. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

Toutes les étapes de la production pour prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Cognac» ou «Eau-de-vie de Cognac» ou «Eau-de-vie des Charentes» ont lieu dans l'aire géographique délimitée initialement dans le décret du 1er mai 1909 modifié dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2024.

Département de la Charente,

Communes entières:

Agris, Aigre, Ambérac, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisné-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Canton de Tude-et-Lavalette), Bors (Canton de Charente-Sud), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édon, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengeard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Ambleville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle-les-Fontaines, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médillac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac-Saint-Simeux, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix,

Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simon, Sainte-Souline, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val-de-Cognac, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes, Yviers.

Communes en partie:

Moulins-sur-Tardoire (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Rancogne au 1er janvier 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Saint-Projet-Saint-Constant au 1er janvier 2019).

Département de la Charente-Maritime, communes de:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurlay, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Boresse-et-Martron, Boscamnant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtelaillon-Plage, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourvillette, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac,

Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé, Yves.

Département de la Dordogne, communes de:

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou.

Département des Deux-Sèvres, communes de:

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon, Le Vert.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

7. **Méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse**

Les vins destinés à l'élaboration des eaux-de-vie sont issus des cépages suivants:

— colombard B, folle blanche B, montils B, sémillon B, ugni blanc B;

— folignan B, représentant au maximum 10 % de l'encépagement.

— coutia B, luminan B, Vidal B, à titre de variétés d'intérêt à fin d'adaptation, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité concerné, d'une convention conforme à la convention cadre pour les eaux-de-vie de vin obtenues par distillation à repasse, approuvée par le comité national compétent le 30 juin 2023.

La proportion des variétés coutia B, luminan B et Vidal B, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.

Les exploitations de moins de 20 hectares peuvent y déroger dans la limite d'un hectare de VIFA et de 10 % de l'encépagement maximum.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation destinées à la production d' «eaux-de-vie Cognac AOC».

a) Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de 2 200 pieds à l'hectare.

b) Écartement

Les vignes présentent un écartement entre rangs maximal de 3,50 mètres.

c) Type de taille

La taille est obligatoire tous les ans. Tous les modes de taille sont autorisés.

d) Nombre d'yeux par hectare

Le nombre d'yeux francs est limité à 80 000 yeux par hectare.

e) Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée «Cognac» ne peut être accordé aux eaux-de-vie provenant de vins issus de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

f) Pieds morts ou manquants

— Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est inférieure ou égale à 2 500 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

— Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 500 pieds par hectare et inférieure ou égale à 2 900 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 25 %.

— Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 900 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 %.

g) Mesures agro-environnementales

Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.
Le désherbage chimique est limité au cavaillon représentant:

— Pour les vignes ayant un écartement supérieur à 2.5m, 1/3 maximum de l'écartement des rangs,

— Pour les vignes ayant un écartement inférieur ou égal à 2.5m, 80cm maximum.

Sur tous les inter-rangs, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques.

Le désherbage chimique des tournières est interdit.

Le rendement annuel maximum autorisé correspond à la quantité maximum de raisin ou l'équivalent en volume de vin ou de moût récolté par hectare, exprimé en hectolitres de vin par hectare à un Titre Alcoométrique Volumique (TAV) de référence de 10 %. Il est fixé dans la limite d'un rendement butoir de 160 hectolitres de vin par hectare à un TAV de référence de 10 %.

L'utilisation de pompes centrifuges à palettes est interdite pour le transfert de la vendange.

L'usage de presse comportant une vis d'Archimède, dite presse continue, est interdit.

Toutes les méthodes d'enrichissement sont interdites.

L'utilisation de l'anhydride sulfureux est interdite lors de la vinification pendant les périodes fermentaires.

Au moment de leur distillation, les vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum de 7 % et un titre alcoométrique volumique maximum de 12 %. Leur teneur en acidité volatile est inférieure ou égale à 12,25 milléquivalents par litre.

a) Période de distillation

Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée «Cognac», les eaux-de-vie obtenues par la distillation des vins de la campagne en cours.
La distillation doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.

b) Principe de distillation

La distillation est effectuée selon le principe de la distillation discontinue simple, dite à repasse ou double distillation. Cette méthode consiste en une succession de deux étapes dites «chauffes»:

— la première «chauffe» désigne la distillation du vin et permet d'obtenir le brouillis;

— la deuxième «chauffe» ou «repasse» ou «bonne chauffe» désigne la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie de Cognac, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation (également appelés «flegmes»);

— lors de la première ou de la deuxième chauffe, peuvent être ajoutées au vin ou au brouillis les fractions de début et de fin de distillations précédentes, non retenues comme eau-de-vie de Cognac.

c) Description des matériels de distillation

L'alambic dit «charentais» est composé d'une chaudière chauffée à feu nu, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, avec ou sans chauffe-vin, et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.

La chaudière, le chapiteau, le col-de-cygne, le serpentin et le porte-alcoomètre ouvert sont obligatoirement en cuivre.

Toutefois, à fin d'évaluation, l'utilisation de matériels de distillation ne respectant pas les modalités définies ci-dessus, tels que décrits dans le protocole approuvé par le Comité National lors de sa séance du 11 septembre 2024, est autorisée, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité d'une convention validée par le Comité National du 11 septembre 2024 et conforme à la directive INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 30 hectolitres (avec une tolérance de 5 %) et le volume de la charge est limité à 25 hectolitres (avec une tolérance de 5 %) par chauffe.

Toutefois, les chaudières d'une capacité supérieure au maximum fixé à l'alinéa précédent peuvent être utilisées, à la condition qu'elles soient exclusivement réservées à l'opération de première chauffe en vue de l'obtention du brouillis et qu'elles répondent, en outre, à la condition que la capacité totale de la chaudière ne dépasse pas 140 hectolitres (avec une tolérance de 5 %) et le volume de vin mis en œuvre est limité à 120 hectolitres (avec une tolérance de 5 %) par chauffe.

d) Titre alcoométrique des eaux-de-vie

À l'issue de la double distillation, le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie ne doit pas excéder 73,7 % à 20 °C, dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

e) Élaboration de l' «Esprit de Cognac»

Ce produit est élaboré après une distillation supplémentaire de la deuxième chauffe dans un alambic tel que décrit ci-dessus. Son titre alcoométrique volumique doit être compris entre 80 % et 85 %.

f) Conduite de la distillation lors des changements de crus

On entend par «crus» les dénominations géographiques complémentaires dont l'aire géographique est définie dans la partie relative aux indications géographiques supplémentaires.

Lorsque la distillation concerne des vins issus de crus différents, les fractions de début et de fin de distillation d'une bonne chauffe ne peuvent être incorporées dans les brouillis ou dans les vins correspondant à un autre cru qu'aux conditions suivantes:

— avant le changement, la dernière bonne chauffe du cru en cours de distillation doit être réalisée en utilisant au maximum 33 % de la capacité de charge de la distillerie lorsqu'elle comprend au moins trois alambics;

— l'incorporation des fractions de début et de fin de distillation d'une bonne chauffe est limitée au maximum à 8 % volume de la charge de l'alambic utilisé.

L'assemblage d'eaux-de-vie d'âges et de profils différents est une pratique inhérente à l'élaboration du «Cognac». Il permet d'obtenir de façon constante un produit possédant les caractéristiques organoleptiques précises et harmonieuses recherchées.

Tout opérateur peut faire l'acquisition d'eaux de vie présentant plus de 10 % de volumes obtenus dans le cadre de dispositifs d'évaluation des innovations et procéder à des assemblages sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité d'une convention visée au point D (8°c) et D 1°. La proportion des volumes d'eaux-de-vie obtenus dans le cadre des dispositifs d'évaluation des innovations prévus par le présent cahier des charges, est inférieure ou égale à 10 % volume dans l'assemblage des lots d'eaux-de-vie utilisés lors de leur mise en marché à destination du consommateur et de l'élaboration de produits composés.

Seules les méthodes suivantes sont autorisées:

— l'adaptation de la coloration par du caramel E150a (caramel ordinaire);

— l'édulcoration au moyen des produits définis au point 3a) de l'annexe 1 du Règlement (CE) n°110/2008 en vue de compléter le goût final;

— l'ajout d'infusion de copeaux de bois de chêne dans l'eau chaude.

Leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie est inférieur ou égal à 4 % vol. L'obscuration, exprimée en % vol, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

L'adjonction d'infusion de copeaux de bois constitue une méthode traditionnelle: l'essence de bois utilisée est conforme à celle des logements inscrite au cahier des charges et, le cas échéant, l'infusion est stabilisée par adjonction d'eau-de-vie correspondant à l'eau-de-vie de destination.

Le vieillissement des eaux-de-vie de Cognac est réalisé sans interruption exclusivement sous récipient de bois de chêne.

Pour être livrées à la consommation humaine directe, les eaux-de-vie doivent être élevées pendant au moins deux ans. Ces deux premières années de vieillissement se déroulent dans l'aire.

8. **Règles spécifiques applicables au conditionnement**

—

9. **Règles spécifiques concernant l'étiquetage**

9.1. *Règles générales*

Le nom «Cognac» peut être employé sans les mots «appellation contrôlée» dans la mesure où il n'est associé à aucune dénomination géographique complémentaire.

9.2. *Mentions de vieillissement*

L'âge minimum des eaux-de-vie de Cognac expédiées doit correspondre respectivement:

— Au compte 2 pour les mentions: «3 Etoiles», «Sélection», «VS», «De Luxe» et «Very Special», et «Millésime»;

— Au compte 3 pour les mentions: «supérieur», «Cuvée Supérieure», «Qualité Supérieure»;

— Au compte 4 pour les mentions: «V.S.O.P.», «Réserve», «Vieux», «Rare» et «Royal»;

— Au compte 5 pour les mentions: «Vieille Réserve», «Réserve Rare» et «Réserve Royale»;

— Au compte 6 pour les mentions: «Napoléon», «Très Vieille Réserve», «Très Vieux», «Héritage», «Très Rare», «Excellence» et «Suprême»;

— Au compte 10 pour les mentions: «XO», «Hors d'âge», «Extra», «Ancestral», «Ancêtre», «Or», «Gold», et «Impérial» «Extra Old», «XXO», «Extra Extra Old».

— Les mentions «XXO» et «Extra Extra Old» sont des mentions spécifiques dont les eaux-de-vie présentent un vieillissement égal ou supérieur à 14 ans.

À l'exception des mentions de vieillissement composées, énumérées ci-dessus et qui sont rattachées à un compte d'âge particulier, l'utilisation dans le même étiquetage de plusieurs mentions de vieillissement appartenant au même compte d'âge ne modifie pas le compte d'âge de prélèvement.

L'utilisation dans le même étiquetage de plusieurs mentions de vieillissement appartenant à des comptes d'âge différents entraîne obligatoirement le prélèvement dans le compte d'âge le plus vieux utilisé.

L'étiquetage des mentions de vieillissement et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur quant à l'âge et aux qualités substantielles du «Cognac».

10. **Description du lien entre la boisson spiritueuse et son origine géographique, y compris, le cas échéant, les éléments spécifiques de la description du produit ou de la méthode de production justifiant le lien**

Les «eaux-de-vie de Cognac» présentent un équilibre et une typicité aromatique qui leur sont propres, correspondant au respect de l'ensemble des éléments du cahier des charges de l'appellation concernant leur origine géographique, l'encépagement, la conduite du vignoble, les techniques mises en œuvre pour l'élaboration des vins, leur distillation et le vieillissement des eaux-de-vie.

1° *Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir*

a)- Le climat

La région délimitée du «Cognac», qui couvre la quasi-totalité de la Charente-Maritime, une grande partie de la Charente et quelques communes de la Dordogne et des Deux-Sèvres, se situe au nord du bassin aquitain, en bordure de l'océan Atlantique. Elle se termine à l'ouest, par les bords de Gironde et les îles (Ré et Oléron) et, à l'est, vers Angoulême, aux premiers contreforts du Massif central. Le fleuve Charente traverse la région, alimenté par de petites rivières: le Né, l'Antenne, la Seugne, etc.

Le climat océanique tempéré y est assez homogène, à l'exception des régions côtières, plus ensoleillées et à la moindre amplitude des températures. Du fait de la proximité de l'océan, même si elles sont plus abondantes l'hiver, les pluies peuvent intervenir à tout moment de l'année. De ce fait, les sécheresses sont rares, permettant une alimentation hydrique régulière de la vigne. La température moyenne annuelle est de 13 °C environ, avec des hivers assez doux. Les températures sont suffisantes pour assurer une bonne maturité du raisin, mais pas excessives pour ne pas le brûler.

b) Le vignoble

Henri Coquand (1811-1881), professeur de géologie, étudie au milieu du XIXème siècle la géologie de la région et valide avec un dégustateur un classement des différentes zones, selon la qualité des eaux-de-vie que leurs sols peuvent produire.

Leur travail débouchera vers 1860 sur la délimitation de différents «crus» et servira de base au décret du 13 janvier 1938 délimitant ces crus. Les dénominations géographiques complémentaires à l'appellation «Cognac» sont toujours utilisées sous leurs noms historiques: «Grande Champagne», «Petite Champagne», «Fine Champagne», «Borderies», «Fins bois», «Bons Bois», auxquels il faut ajouter les «Bois ordinaires» ou «Bois à terroir».

Il convient de préciser que la dénomination géographique complémentaire «Fine Champagne» ne correspond pas à un territoire en tant que tel.

Pour autant, son usage est réservé à un assemblage d'eaux-de-vie issues exclusivement des deux dénominations géographiques complémentaires «Grande Champagne» et «Petite Champagne», comportant au moins 50 % d'eaux-de-vie issues de «Grande Champagne».

Selon les travaux menés à cette époque, la dominante des sols qui caractérise ces dénominations se schématise ainsi:

— Grande et Petite Champagne: sols argilocalcaires assez superficiels sur calcaire tendre, crayeux, du crétacé;

— Borderies: sols silico-argileux, à silex résultant de la décarbonatation du calcaire;

— Fins Bois: majoritairement occupés par des «groies», sols argilocalcaires superficiels rouges et très caillouteux, d'un calcaire dur du Jurassique et de sols très argileux pour le reste;

— Les Bois (Bons Bois, Bois ordinaires et Bois à terroirs): sols sableux en secteurs côtiers, dans certaines vallées et dans toute la partie sud du vignoble. Ce sont des sables que l'érosion a apportés du Massif central.

Le vignoble dédié à la production du «Cognac» couvre aujourd'hui environ 75 000 hectares, soit 95 % du vignoble de l'aire (soit environ 9 % de la superficie agricole de la région délimitée). L'ugni blanc est le cépage le plus planté: il représente aujourd'hui près de 98 % du vignoble de Cognac.

c) L'économie du «Cognac»

L'économie de la région est liée historiquement à la prospérité du «Cognac», autour duquel de nombreux métiers et industries connexes se sont développés pour constituer une communauté professionnelle entièrement axée sur l'élaboration et le commerce du «Cognac».

Les entreprises qui interviennent autour de la production du «Cognac» (auprès d'environ 5 500 viticulteurs, 110 distillateurs de profession et 300 négociants) forment une communauté professionnelle forte d'environ 12 000 personnes: tonneliers, chaudronniers, entreprises de verrerie, de cartonnerie, d'imprimerie et de bouchage, transporteurs, laboratoires œnologiques, fabricants de matériels agricoles, etc.

2° *Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir*

Les recherches archéologiques réalisées dans les Charentes ont apporté la preuve que les premières plantations viticoles apparaissent dès la fin du Ier siècle après J.-C. Par ailleurs, les fouilles ont permis de démontrer que la région était très bien pourvue en bâtiments d'exploitation agricole et notamment vitivinicole, ce qui confirme la production de vin dans la région dès le Haut Empire romain.

Au Moyen Âge apparaîtra dans la région, grâce au fleuve Charente, une mentalité propice aux échanges commerciaux internationaux. La ville de Cognac se distingue déjà pour son commerce du vin, qui s'ajoute à l'activité de son entrepôt de sel, connue depuis le XIème siècle. Les vins du vignoble du Poitou, transportés par des navires hollandais venant chercher le sel de la côte Atlantique, sont appréciés dans les pays bordés par la mer du Nord.

Au XVIème siècle, les Hollandais décident de distiller les vins de la région pour mieux les conserver. A la Renaissance, le commerce connaît un essor important. Les vaisseaux hollandais viennent chercher à Cognac et dans les ports charentais les vins renommés des crus de «Champagne» et des «Borderies».

Mais ces vins, d'un degré alcoolique peu élevé, souffrent de la longueur des voyages en mer. La connaissance de l'art de la distillation par les Hollandais les incite à distiller le vin chez eux, pour mieux le conserver. Ils le nomment «brandwijn» (ce qui signifie littéralement «vin brûlé»), qui donnera le nom «brandy», eau-de-vie de vin.

Au début du XVIIème siècle apparaît la double distillation qui va permettre au produit de voyager sous forme d'eau-de-vie inaltérable, bien plus concentrée que le vin. Les premiers alambics, installés en Charente par les Hollandais, seront progressivement modifiés; les Charentais en maîtriseront et en amélioreront la technique avec le procédé de la double distillation.

On assiste à la naissance de nombreuses maisons de commerce qui prennent, au milieu du XIXème siècle, l'habitude d'expédier l'eau-de-vie en bouteilles et non plus en fûts.

Cette nouvelle forme de commerce donnera elle-même naissance à des industries connexes: la verrerie (qui développera localement un savoir-faire pour la mécanisation des procédés de fabrication de bouteilles), la fabrication de caisses et de bouchons et l'imprimerie.

C'est vers 1875 qu'apparaît en Charente le phylloxéra vastatrix, insecte du genre hémiptère, qui attaque la vigne en suçant la sève de ses racines. Il va détruire la plus grande partie du vignoble, qui ne recouvrira plus, vers 1893, que 40 600 hectares, contre 280 000 hectares avant l'attaque du phylloxéra. Comme ailleurs en Europe, le vignoble charentais sera reconstitué grâce à des porte-greffes américains. Mais cet épisode va susciter la création, en 1888, du comité de la viticulture qui deviendra la station viticole en 1892, structure interprofessionnelle de recherche qualitative dédiée au «Cognac».

Cette structure va beaucoup s'investir dans la recherche variétale. C'est à la suite de ses travaux que l'ugni blanc va devenir, vers le milieu du XXème siècle, le cépage très majoritairement utilisé. L'ugni blanc s'avère en effet plus résistant que les cépages traditionnels utilisés avant la crise du phylloxéra (colombard, folle blanche, etc.) fragilisés par le greffage.

Il a également été privilégié pour sa productivité (son rendement est de l'ordre de 120 à 130 hectolitres volumes par hectare), son taux d'acidité et sa faible teneur en sucres qui donne un vin peu alcoolisé. Cépage d'origine italienne (connu sous le nom de «Trebbiano Toscano»), il se trouve à sa limite septentrionale de maturité dans la région.

3° *Éléments historiques liés à la réputation du produit*

Dès la fin du XVIIème siècle, et surtout à partir du siècle suivant, le marché s'organise et, pour répondre à la demande, des affaires de négoce se créent. Les «comptoirs», certains d'origine anglo-saxonne, s'installent dans les principales villes de la région: par exemple Martell en 1715, Rémy Martin en 1724, Delamain en 1759, Hennessy en 1765, Godet en 1782, Hine en 1791 et Otard en 1795.

La signature, le 23 janvier 1860, d'un traité de commerce entre la France et l'Angleterre, sous l'impulsion de Napoléon III, permet au «Cognac» de connaître une ascension fulgurante, qui atteint son apogée en 1879 (création des entreprises de négoce: Bisquit en 1819, Courvoisier en 1843, Royer en 1853, Meukow en 1862, Camus et Hardy en 1863).

Dans la première moitié du XXème siècle, une législation relative au «Cognac» est mise en place pour consacrer les usages locaux, loyaux et constants:

— 1909: délimitation de la zone géographique de production;

— 1936: reconnaissance du «Cognac» en tant qu'appellation d'origine contrôlée;

— 1938: délimitation des appellations régionales (crus ou dénominations géographiques).

Durant la Seconde Guerre mondiale, un «Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie» est créé pour sauvegarder le stock de «Cognac». Celui-ci sera remplacé, à la Libération en 1946, par le Bureau national interprofessionnel du Cognac, auquel est rattachée la station viticole dès 1948. Viticulteurs et négociants de «Cognac» se sont entendus pour définir la mission générale du BNIC qui est de développer le «Cognac» et de représenter et défendre les intérêts collectifs des professionnels. Le BNIC intervient notamment pour faire connaître, défendre et promouvoir l'appellation d'origine «Cognac» ou encore pour favoriser les relations entre négoce et viticulture. Il est également investi d'une mission de service public et, à ce titre, assure le suivi du vieillissement, le contrôle des âges ainsi que le suivi aval qualité du «Cognac» et délivre les certificats nécessaires à l'exportation.

Historiquement produit d'exportation, le «Cognac» est aujourd'hui consommé à plus de 95 % à l'étranger, par des consommateurs situés dans près de 160 pays différents. De l'Extrême-Orient au continent américain, en passant par l'Europe, le «Cognac» est synonyme pour ses amateurs d'une eau-de-vie de très grande qualité, symbole de l'art de vivre à la française.

4° *Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit*

Les cépages de la région, en particulier l'ugni blanc, se caractérisent par une productivité importante et une maturité tardive, qui présentent de nombreux avantages pour la production de vins de distillation peu alcoolisés et acides, deux qualités primordiales pour la qualité finale des «eaux-de-vie de Cognac».

Les vins destinés à la production des «eaux-de-vie de Cognac» présentent une réelle spécificité, décrite de façon constante depuis plus d'un siècle dans la littérature scientifique et technique.

La recherche de vins peu alcoolisés et acides constitue ainsi une caractéristique particulière et constante de la production des «eaux-de-vie de Cognac» (RAVAZ (1900), LAFON et al (1964), LURTON et al (2011)).

En effet, l'acidité permet au vin de se conserver naturellement durant les mois d'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique permet d'arriver à la concentration recherchée des arômes contenus dans les vins.

Les situations de faible rendement se traduisent, en tendance, par une élévation du titre alcoométrique volumique des vins, ainsi que par des niveaux d'acidité et des teneurs en azote plus faibles des raisins. L'augmentation du rendement se traduit par la tendance inverse, de diminution du titre alcoométrique et d'augmentation de l'acidité.

Toutefois, d'autres paramètres, comme la proportion d'acide malique, la moindre évolution de la maturité des arômes, leur dilution et la fréquence des attaques de Botrytis, qui sont défavorables à la qualité des eaux-de-vie, augmentent lorsque le rendement est excessif.

Cet ensemble de paramètres conduit donc à la définition d'une zone optimum de rendement, qui varie chaque année en fonction des caractéristiques de la récolte.

Aussi, la fixation d'un rendement maximum annuel, fonction de l'évolution de ces paramètres permet à la production de se situer dans la zone de rendement optimum pour la production de vins rassemblant le meilleur équilibre entre les différents paramètres de la qualité nécessaires à la production d' «eaux-de-vie de Cognac». Ce rendement annuel se trouve donc dans une fourchette optimum à l'intérieur de laquelle se situe la réserve climatique.

Par ailleurs, le risque de dépréciation qualitative des vins produits lorsque le rendement augmente de façon excessive amène à la mise en place de mesures complémentaires concernant la productivité du vignoble dont l'établissement d'un rendement maximum butoir.

La qualité aromatique des eaux-de-vie repose pour une grande part sur les caractéristiques des vins mis en œuvre.

Le choix de l'encépagement et le respect des règles de vinification spécifiques, précisées dans le cahier des charges de l'appellation «Cognac», permettent d'élaborer des vins présentant des arômes fins et délicats, indispensables à la production d'eaux-de-vie de grande qualité. Ces vins ne doivent pas présenter de notes dépréciatives telles que les caractères végétaux, l'excès d'acétaldéhyde (caractère oxydé), d'alcools supérieurs (lourdeur) ou de certains composés liés à l'altération des vins lors de leur conservation. Au-delà du cahier des charges, un certain nombre de recommandations concernant la récolte et le pressurage, la conduite de la fermentation, la conservation des vins en attente de distillation font l'objet de préconisations adaptées, régulièrement actualisées et largement diffusées auprès des vinificateurs au sein de l'aire de production.

Le savoir-faire de taille et de vinification:

L'acidité et le faible degré sont renforcés par le mode de taille qui est choisi par le viticulteur en fonction de plusieurs facteurs:

— l'espacement entre rangs;

— la hauteur du tronc et de la végétation;

— le mode de conduite lui-même: vignes en taille longue classique, vignes en cordons (cordons hauts retombants ou bas palissés, etc.).

Le pressurage des grappes est effectué immédiatement après la récolte dans des pressoirs traditionnels horizontaux à plateau ou dans les pressoirs pneumatiques. Les pressoirs continus à vis d'Archimède sont interdits. Le jus obtenu est mis à fermenter aussitôt. La chaptalisation est interdite.

Pressurage et fermentation font l'objet d'une surveillance attentive car ils auront une influence déterminante sur la qualité finale de l'eau-de-vie. Pour préserver la qualité des futures eaux-de-vie, aucun ajout d'anhydride sulfureux n'est autorisé dans les vins de distillation, pendant les périodes fermentaires.

De ce fait, la date limite de distillation des vins blancs destinés à la production du «Cognac» est fixée au 31 mars de l'année qui suit la récolte pour ne prendre aucun risque sur la conservation des vins.

La distillation:

La distillation mise en œuvre à Cognac est marquée par le principe de distillation défini: la distillation discontinue, ou double distillation, dite également «à repasse», et l'alambic utilisé: l'alambic dit «charentais» dont la forme, le matériau qui le constitue, la capacité et le mode de chauffage sont définis depuis 1936 et sont absolument déterminants pour la qualité des eaux-de-vie.

En effet:

— la forme des appareils contribue à sélectionner les substances volatiles;

— le chauffage à feu nu génère la synthèse des arômes complémentaires au moment du contact du vin avec le fond de la chaudière (phénomène de cuisson);

— les organes de l'alambic en contact avec le vin, les vapeurs ou les distillats sont entièrement en cuivre du fait des propriétés physiques de ce métal (malléabilité, bonne conduction de la chaleur) et de sa réactivité chimique avec certains constituants des vins.

Ce type d'alambics suppose de réaliser à chaque distillation une opération délicate: la «coupe», qui consiste à fractionner l'écoulement du distillat en fonction de son titre alcoométrique volumique (TAV) et de sa composition en substances volatiles entre le cœur et les parties destinées à être recyclées dans les distillations suivantes. De ce fait, comme en raison de la limitation de la capacité de charge lors de la deuxième chauffe, la distillation à Cognac reste une opération artisanale maîtrisée grâce au savoir-faire du distillateur. Ainsi, en fonction de la qualité des vins (richesse en lie, TAV, acidité, etc.) et de leurs objectifs qualitatifs, les distillateurs vont juger du moment opportun de ces coupes et des modalités de recyclage.

Caractéristiques des eaux-de-vie selon les dénominations géographiques:

Les eaux-de-vie obtenues à la sortie de l'alambic sont marquées par une grande diversité analytique et organoleptique issue notamment de leur origine. Cette diversité va imposer la mise en œuvre de techniques de vieillissement différentes, sur des durées variables.

La Grande Champagne:

La Grande Champagne donne naissance à des eaux-de-vie d'une grande finesse et marquées par beaucoup de distinction et de longueur, au bouquet à dominante florale. De maturation lente, ses eaux-de-vie demandent un long vieillissement en fût de chêne pour acquérir leur pleine maturité.

La Petite Champagne:

Ses eaux-de-vie présentent sensiblement les mêmes caractéristiques que celles de la Grande Champagne, sans toutefois offrir leur extrême finesse.

La Fine Champagne:

Les «Cognac» présentés sous la dénomination «Fine Champagne» présentent des caractéristiques organoleptiques issues de l'assemblage d'eaux-de-vie de Grande Champagne (pour moitié au moins) et de Petite Champagne.

Les Borderies:

Ce vignoble produit des eaux-de-vie rondes, bouquetées et douces, caractérisées par un parfum de violette. Elles ont la réputation d'acquérir leur qualité optimale après une maturation plus courte que les eaux-de-vie provenant des «Champagne».

Les Fins Bois:

Les Fins Bois représentent le vignoble le plus vaste. Ils produisent des eaux-de-vie rondes, souples, vieillissant assez rapidement et dont le bouquet fruité rappelle le raisin pressé.

Les Bois (Bons Bois, Bois à Terroir ou Bois Ordinaires):

Les Bons Bois produisent des eaux-de-vie aux arômes fruités qui vieillissent rapidement.

Le vieillissement:

Les eaux-de-vie nouvelles à la sortie de l'alambic sont pour une part essentielle le reflet de la qualité des vins dont elles sont issues.

Le vieillissement des eaux-de-vie est le processus qui permet à celles-ci d'atteindre leur maturité, c'est-à-dire le stade d'évolution correspondant à leurs caractéristiques organoleptiques les plus harmonieuses.

Il est réalisé de façon exclusive sous récipients de bois de chêne qui, seuls, permettent la maturation des produits.

Sa durée est déterminée par les caractéristiques des eaux-de-vie mises en vieillissement, par le profil qualitatif du produit recherché mais aussi par le type et l'âge des récipients en bois de chêne utilisés pour le vieillissement.

Celle-ci inclut l'extraction de composés du bois ainsi que des phénomènes d'oxydation et de nombreuses évolutions physico-chimiques indispensables à l'obtention des caractéristiques sensorielles propres aux eaux-de-vie vieillies, dont la coloration.

Le vieillissement du «Cognac» est un processus qui bénéficie à la fois des conditions climatiques propres à la région mais aussi du savoir-faire qui s'est développé dans la région au cours de l'histoire. Lors du vieillissement, l'eau-de-vie nouvelle va séjourner plusieurs années (parfois plusieurs décennies) sous bois de chêne, dès sa sortie de l'alambic; puis différents phénomènes physico-chimiques vont se dérouler: évaporation de l'eau et de l'alcool, concentration en différentes substances, extraction de composés issus du bois, oxydation, etc. Ces phénomènes sont orientés par les caractéristiques initiales de l'eau-de-vie (titre alcoométrique et acidité), par le type de logement dans lequel celle-ci est conservée et par les caractéristiques physiques du chai dans lequel est placé le logement (température, hygrométrie et aération).

Le vieillissement est caractérisé, au sein du climat de type océanique tempéré de l'aire géographique de «Cognac», par la recherche d'une exposition des eaux-de-vie aux conditions moyennement humides ainsi qu'aux alternances saisonnières qui évitent les extrêmes. La localisation et la construction des chais sont adaptées pour disposer de conditions équilibrées afin que l'eau-de-vie devienne moelleuse et vieillisse de façon harmonieuse.

Le chêne de type grain fin (Tronçais) ou gros grain (Limousin), Quercus petraea (sessile ou rouvre) ou Quercus robur (pédonculé) selon les usages, a été choisi en raison de sa capacité à permettre sur de longues durées les échanges entre l'eau-de-vie, le milieu extérieur et le bois. Les nombreuses entreprises de tonnellerie qui se sont développées dans l'aire géographique ont pu, en étroite relation avec les maîtres de chais de «Cognac», construire un savoir-faire dans l'élaboration des logements les plus adaptés au vieillissement des «Cognac». Il appartient aux maîtres de chais de sélectionner les logements les plus appropriés, en fonction des caractéristiques initiales des eaux-de-vie nouvelles, du stade de vieillissement et de ses objectifs qualitatifs.

Pendant tout le temps où le «Cognac» évolue au contact du bois de chêne et de l'air, il perd progressivement par évaporation une fraction de l'eau et de l'alcool qu'il contient. Ces vapeurs d'alcool (appelées poétiquement «la part des anges») représentent chaque année l'équivalent de plusieurs millions de bouteilles et nourrissent, à proximité des chais, un champignon microscopique, le Torula compniacensis, qui recouvre, en les noircissant, les pierres de la région.

Le vieillissement du «Cognac» est indissociable de l'art des assemblages. Cet art est au cœur du métier des maîtres de chai des maisons de «Cognac». Tel un peintre avec sa palette de couleurs, le maître de chai va sélectionner différents lots de «Cognac» aux provenances multiples: crus diversifiés, comptes de vieillissement variés, «Cognac» ayant vieilli en fûts jeunes, roux (ayant déjà contenu du «Cognac») et de diverses provenances et dans différents types de chais (humides ou secs).

En effet, chaque eau-de-vie dispose, en fonction de son parcours de vieillissement, de ses propres caractéristiques organoleptiques, qui seront mises en valeur en fonction de celles des autres eaux-de-vie avec lesquelles elles vont être assemblées.

Cet assemblage judicieux ne peut être envisagé, du fait de sa complexité, par la simple application de recettes techniques. Le maître de chai s'appuie sur des savoirs empiriques (connaissance de la diversité de la matière première et de la typicité de l'appellation, expérience des interactions entre cette matière première et les facteurs de vieillissement, maîtrise des techniques nécessaires) qui nécessitent un contrôle permanent par la dégustation et font appel à une grande mémoire sensorielle des eaux-de-vie aux différentes étapes de l'élaboration.

Ce savoir-faire, qui nécessite de nombreuses années d'apprentissage au contact des aînés dans le métier, a pu se différencier, s'entretenir et se transmettre grâce à la densité du tissu d'entreprises de l'aire et aux échanges qui se déroulent au sein de la communauté professionnelle de l'appellation entre maîtres de chais, viticulteurs, négociants, courtiers.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-284a164d-0a60-4ccf-90c0-80c0ee8c2b5d