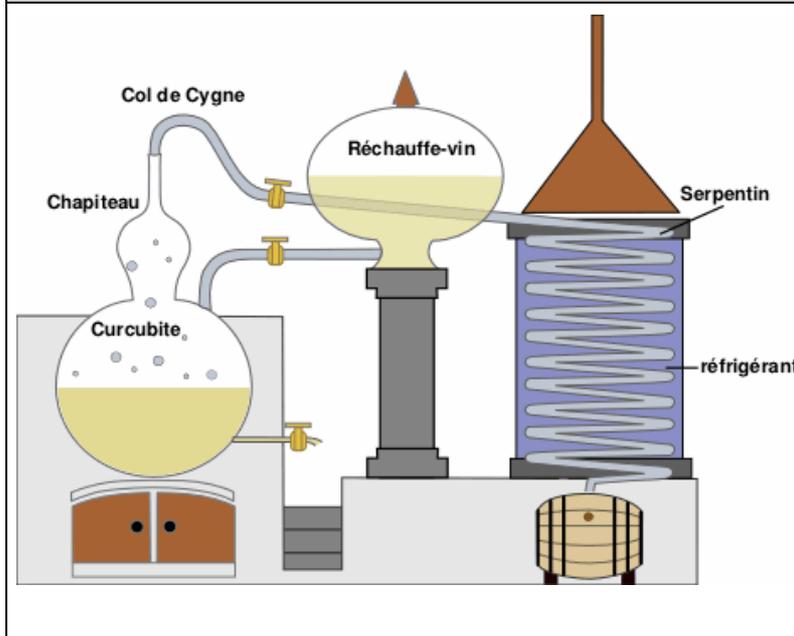


Fiche produit : Le Cognac

Définition :	
<p>Le Cognac est une eau de vie de vin produite dans la région des Charentes. Il est issu de l'assemblage d'une double-distillation de vins blancs, le tout vieillit en fût de chêne de la forêt du Tronçais ou du Limousin.</p>	
Historique :	
<p>Au 17e siècle, pour faire face à la mévente des vins de la région et aux problèmes de transport, les vigneron charentais eurent l'idée de "brûler" leurs vins, c'est à dire de les distiller. Les clients hollandais qui venaient s'approvisionner en sel dans la région appelèrent ce produit "Brandewijn" (vin brûlé) qui donna le nom Brandy en anglais.</p>	
Marques Commerciales/prix	
<p>Dosage : 4 cl Nombre de doses : 17 par bouteille Prix de revient par verre (***) : 1 à 3 euros Prix de vente moyen : 9 à 20 euros</p>	
Les comptes d'âge :	<ul style="list-style-type: none"> ● Rémy Martin ● Hennessy ● Martell ● Bisquit
<p>– Eau de vie la plus jeune entre 30 mois et 4,5 ans : VS, VO, *** – Eau de vie la plus jeune entre 4,5 et 6,5 ans : VSOP ou réserve – Eau de vie la plus jeune plus de 6,5 ans : Napoléon, XO, Hors d'âge</p>	
Élaboration	
	<ul style="list-style-type: none"> ● La vinification : élaboration d'un vin blanc à partir des 3 principaux cépages du Cognac : ugni blanc (90%), folle blanche et colombard. Ce sont des vins acides et peu agréables pour une consommation en l'état. ● La distillation : le vin subit une double distillation avec un alambic à repasse dit Charentais. Lors de la première distillation le produit obtenu s'appelle le brouilli et titre environ 30% d'alcool. Lors de la seconde distillation, seul le coeur de la distillation est conservé, la tête et la queue sont remélangés au brouilli. ● Le vieillissement : l'eau de vie, qui titre au maximum 72%, est mise dans des fûts de chêne neufs. Au cours de cette période, le volume d'alcool baisse pour arriver aux 45° obligatoires pour la commercialisation. Si le degré est encore trop élevé, le Cognac peut être rectifié avec de l'eau. ● Assemblage : avant la mise en bouteille, différentes eaux de vie provenant de différentes années, cépages et crus peuvent être mélangées. Le but est d'obtenir un caractère propre à chaque marque. C'est l'eau de vie la plus jeune qui détermine le compte d'âge du Cognac (au mini 2,5 ans).
Appellations	Service
<p>Depuis 1938, la région se subdivise en six crus distincts :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Grande (Fine) Champagne: zone qui produit les Cognacs les plus fins. ● Petite (Fine) Champagne : les produits issus de cette zone sont semblables à ceux produits en Grande Champagne mais sans avoir la même finesse. ● Borderies : le plus petit des six crus, le Cognac produit ici est un peu plus rond. ● Fins bois : grande région qui produit un Cognac moins racé et plus rude que les trois premières zones. ● Bons bois : donne un Cognac similaire à la région des fins bois. ● Bois à terroir : région qui produit un Cognac vieillissant vite et possédant un goût de terroir caractéristique. <p>En plus de ces appellations, on peut trouver l'appellation Fine Champagne qui se compose de 50% au mini de Grande Champagne et le reste en Petite Champagne.</p>	<p>En digestif : A température ambiante, dans un verre à dégustation ou un verre tulipe (à eau de vie) sur une sous-tasse avec dentelle.</p> <p>En apéritif : Nouveau mode de consommation pour relancer la vente du Cognac. Nature avec glace ou allongé de soda, tonic, jus d'orange ou cola.</p> <p>Autres utilisations :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● En cocktail : side-car, Alexander, Stinger, etc. ● Dans la composition d'autres boissons : Pineau des Charentes, Grand Marnier (Cordon rouge) et Mandarine impériale. ● Pour les flambages et dans certaines préparations culinaires. <p>Le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (B.N.I.C.) http://www.bnica.fr/</p>