

## La vinification spéciale- la distillation

**Auteur: Borševici Marcela**

**Cons. ling.: M. Isac**

*Cet article porte sur les différents types des vins obtenus par une technologie spéciale et surtout on parle des Cognacs- élaborés par la distillation « à la charentaise».*

Le vin c'est d'abord du jus de raisin transformé par fermentation alcoolique. Beaucoup de manipulations humaines permettent d'obtenir différents types de vin: du goût de chêne, du moelleux, des vins doux naturels, du liquoreux, en résultat on a un vin produit par une technologie spéciale [1].

Le Cognac, ou plutôt les Cognacs, sont des assemblages d'eaux-de-vie obtenues par la distillation « à la charentaise » de vins blancs produits dans une région délimitée (une Appellation d'Origine Contrôlée, centrée sur la ville de Cognac) puis vieillies au minimum deux ans dans des barriques de chêne.

Le principe de la distillation en lui-même est connu depuis des millénaires. Utilisé depuis plus de 5000 ans pour extraire les senteurs de fleurs, de bois ou d'herbes aromatiques par distillation d'infusions à base d'eau, il n'a été appliqué que tardivement à la distillation de liquides fermentés pour la production des eaux-de-vie. Le principe de la distillation des vins consiste à les chauffer dans les alambics, dans lesquels le mélange d'eau et d'alcool va progressivement se transformer en vapeurs. Ces vapeurs captées dans des tubulures seront ensuite refroidies par passage dans un bain réfrigérant: elles se condenseront alors sous forme d'un liquide transparent, près de 10 fois plus riche en alcool que le vin de départ: l'eau -de -vie [2].

Chaque région viticole a aussi développé des pratiques de distillation qui lui sont propres, par exemple l'eau-de-vie d'Armagnac est distillée très lentement. d'un seul jet, en une seule opération, à l'alambic de cuivre, appareil ne comportant aucun

organe de rectification, l'alambic armagnacais a une alimentation continue, avec deux ou trois chaudières superposées [3].

Les eaux-de-vie coulant de l'alambic sont directement transférées en barriques de chêne. Pendant cette période, elles subiront de multiples transformations:

- évaporation intense;
- diminution du degré alcoolique;
- oxydation;
- absorption de composants du bois: tanins, colorants, etc.;
- modifications chimiques par des réactions successives entre composants des eaux-de-vie et du bois.

Au fil du temps, les eaux-de-vie perdront leur agressivité initiale, elles s'assoupliront, se concentreront, se chargeront peu à peu de couleurs, de tanins et de nouveaux arômes. Les eaux-de-vie évolueront sous la surveillance étroite des maîtres de chai.

Tout le travail et le savoir-faire du distillateur vont en effet s'appliquer à:

- concentrer énormément les arômes, car il faut de 10 l de vins pour obtenir 1 l d'eau-de-vie;
- sélectionner les arômes les plus agréables et les plus prometteurs, éviter ou éliminer sans pitié les odeurs désagréables;
- orienter la texture de futurs Cognacs [2].

En conclusion on peut citer Émile Peynaud: «La qualité d'un vin est le résultat de l'addition d'une multitude de détails insignifiants», mais pour les Cognacs, cette multitude est à la fois multipliée et démultipliée.

### **Bibliographie:**

1. Colette Navarre, *L'oenologie*, ©Technique & Documentation, 1998, p. 176-179.
2. revue on-line « Vinovox »: l'École du Cognac.
3. Peynaud E., *Connaissance et travail du vin*, Dunod, Paris, 1997, p. 229-230.