

<http://www.franc-parler.jp/spip.php?article126>



Claire Coates, directrice de la communication du Bureau national interprofessionnel du cognac



- Interviews

Date de mise en ligne : 2006-06-01

Copyright © - Tous droits réservés

Le cognac, saveurs et couleurs

Le cognac est issu de la distillation, dans les grands alambics de cuivre charentais, de vins blancs produits exclusivement dans des zones délimitées des Charentes à partir essentiellement de la variété de raisin Ugni blanc. La lente maturation dans les fûts de chêne des forêts de Tronçais et du Limousin et le patient travail des maîtres-assembleurs lui donnent sa couleur et ses parfums qui sont appréciés de mille et une façons, ainsi que le raconte Claire Coates, directrice de la communication au Bureau national interprofessionnel du cognac.



Franc-Parler: Pourquoi ce Bureau national interprofessionnel du cognac?

Claire Coates: Pour défendre le produit, le protéger et pour le promouvoir. C'est-à-dire que le cognac a une identité très très forte. C'est un produit unique qui est fait dans une région particulière avec un mode de fabrication très très contrôlé, très spécial, donc pour faire valoir cette différence vis-à-vis de ses produits concurrents, il est important d'être organisé. C'est la raison pour laquelle les professionnels, maintenant depuis plus de 100 ans, se sont organisés autour du produit.

Franc-Parler: C'est votre quatrième visite au Japon, d'où vient cet intérêt pour ce pays?

Claire Coates: D'abord, c'est le cinquième marché du cognac et on ne peut pas se désintéresser d'un marché aussi important. Et en plus, la culture japonaise convient parfaitement à l'éthique du cognac qui est un produit d'esthétique, autant les Japonais ont le sens de l'esthétique extrêmement poussé, le sens du goût de l'art de vivre. On le voit dans leur habitation et leur style de vie. Ils ont un respect des choses, un respect des traditions et aussi un plaisir gourmand, puisqu'ils ont une cuisine très riche et très variée. Les Japonais sont avides de découvertes et certainement, avides d'adapter des produits à leur convenance comme le font les autres consommateurs.

Franc-Parler: D'un autre côté, il y a une baisse du marché japonais. C'est dû à quoi?

Claire Coates: À l'économie japonaise, C'est un produit de luxe, qui n'est pas de première nécessité, c'est un produit cher, il sera toujours cher, parce que l'élaboration est quand même très complexe et on veut assurer la qualité au consommateur. Ça ne sera jamais un produit bas de gamme, ça sera toujours un produit haut de gamme, un produit de qualité, un produit cher. On insiste beaucoup sur le fait de boire moins d'alcool, mais de boire des alcools de qualité afin de rechercher l'excellence toujours.

Franc-Parler: Le cognac existe en tant que tel depuis combien de temps?

Claire Coates: Fin du 16e, début du 17e siècle. La région a toujours produit des vins, même sous l'empereur Probus, on faisait du vin et progressivement, c'est devenu un spiritueux et puis une eau de vie quand elle a vraiment trouvé son identité. Ça a été une eau de vie connue dans le monde entier, puisqu'on

peut trouver du cognac dans tous les restaurants du monde.

Franc-Parler: Cette volonté d'exportation existe depuis le départ?

Claire Coates: Oui, puisque même les vins à l'origine étaient exportés vers les pays nordiques et vers les pays anglo-saxons. Donc, la vocation de la région a toujours été de produire ou du vin ou cette eau de vie à destination de l'exportation et à l'heure actuelle encore, on exporte à 92% notre produit.



Franc-Parler: C'est un produit de tradition, un produit moderne?

Claire Coates: C'est les deux à la fois. Il est très ancré dans la tradition et dans son histoire, mais il est aussi résolument moderne, parce que, et ça je pense que c'est dû à sa vocation à l'export, il est consommé par l'ensemble des consommateurs internationaux. Et chacun va prendre dans le cognac, le caractère qui l'intéresse. Et il va le consommer d'une certaine façon et c'est vrai, quand on se déplace sur les différents continents, on voit que le cognac est toujours très apprécié. Il a toujours cette image de statut de vie, cette image très forte, mais il va être consommé différemment. Les Chinois vont le consommer comme un vin à table, ils vont l'additionner avec de l'eau, si on va aux États-Unis, les Afro-américains le consommeront avec des softs et quand on va dans le sud, c'est plus avec des jus de fruits. En Europe, on le consomme de façon traditionnelle. Il est consommé dans le monde entier, à 60% mélangé.

Franc-Parler: Et en France particulièrement?

Claire Coates: On le consomme de plus en plus à l'apéritif mais on le consomme toujours beaucoup en digestif. Et il y a effectivement un phénomène nouveau, les femmes s'intéressent de plus en plus au cognac, elles y trouvent un goût très particulier, parce que je pense qu'elles aiment beaucoup les vins. Elles l'additionnent justement beaucoup avec des softs ou elles le boivent avec de la glace. Je pense que les femmes prennent de plus en plus d'importance dans la vie active, elles ont de plus en plus de responsabilités, elles sont des leaders d'opinion et donc les femmes en s'affirmant, prennent aussi les boissons des hommes et les adaptent à leur convenance.

Franc-Parler: Le mélange ne risque-t-il pas de diluer le goût du cognac?

Claire Coates: Non, ça ne le dilue pas, ça l'amplifie au contraire. L'eau est un formidable détonateur et en diluant le produit, vous arrivez à distinguer beaucoup mieux les parfums et les goûts du cognac, tout en étant moins agressé par le taux d'alcool.



Franc-Parler: Du point de vue gustatif, quelles sont les différences entre le cognac et les alcools à base de grain?

Claire Coates: Elle est énorme, d'abord parce que le produit de base n'est pas le même. Quand on goûte du grain ou quand on goûte du raisin, déjà ce n'est pas la même chose. Donc, à la fin même si on le distille et même si les méthodes de fabrication sont très proches l'une de l'autre, on n'a pas un produit fini qui est le même. Le caractère du raisin donne au cognac un caractère très riche en termes de goût, et de parfum. Le cognac, plus il va vieillir en fût de chêne, plus il va acquérir des caractères et des goûts et des parfums qui vont être très spécifiques au cognac et on retrouvera toujours dans la dégustation du cognac, le goût du vin.

Franc-Parler: Quels sont les plats que vous suggérez?

Claire Coates: D'abord, je considère le cognac comme un vin, puisque l'origine du cognac, c'est quand même le raisin. Je trouve que commencer un repas par un apéritif, ça amène le palais à la dégustation des plats par la suite et même des vins. Tous les dégustateurs vous diront toujours de ne jamais mélanger le grain et la grappe. C'est une tradition en Angleterre et c'est une tradition internationale. Effectivement, c'est une faute de goût presque que de mélanger le grain et la grappe. Si vous dégustez des vins à table, il vaut mieux commencer par un apéritif à base de vin et le cognac est parfaitement adapté à ce genre d'exercice. Après, si vous avez du poisson mariné notamment, boire un cognac jeune et vous pourrez le consommer en le mettant dans la glace dans le congélateur. On peut le servir comme une vodka, très frappé, très glacé en toute petite quantité. Une petite gorgée, avec le poisson, ça va très bien et si vous consommez du vin après pendant le repas, cela ne heurtera pas du tout votre palais. Vous pouvez terminer votre dîner avec une dégustation de dessert ou même si vous passez au café, vous pouvez consommer un verre de cognac XO avec des mousses au chocolat, des œufs à la neige, des produits frais tels que les fruits ou les glaces même. Enfin le cognac se marie parfaitement avec beaucoup de choses et très particulièrement avec le chocolat, c'est un très bon alliage.

Octobre 2001

Propos recueillis: Éric Priou