

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret n° 2009-1146 du 21 septembre 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » ou « Eau-de-vie de Cognac » ou « Eau-de-vie des Charentes »

NOR : AGRT0916772D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,

Vu le règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 12 février 2009, 4 mars 2009 et 15 avril 2009,

Décète :

Art. 1^{er}. – Est homologué le cahier des charges annexé au présent décret de l'appellation d'origine contrôlée suivante :

– « Cognac » ou « Eau-de-vie de Cognac » ou « Eau-de-vie des Charentes ».

Art. 2. – Sont abrogés :

– le décret du 15 mai 1936 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » ou « Eau-de-vie de Cognac » ou « Eau-de-vie des Charentes » ;

– le décret du 13 janvier 1938 modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Grande Champagne », « Grande Fine Champagne », « Petite Champagne », « Fine Champagne », « Borderies », « Fins Bois » et « Bons Bois ».

Art. 3. – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 21 septembre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,
de l'agriculture et de la pêche,*

BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,*

CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique
et de la réforme de l'Etat,*

ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services et de la consommation,*
HERVÉ NOVELLI

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COGNAC »
OU « EAU-DE-VIE DE COGNAC » OU « EAU-DE-VIE DES CHARENTES »

CHAPITRE I^{er}

A. – *Nom de l'appellation*

1^o **Nom géographique :**

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » ou « Eau-de-vie de Cognac » ou « Eau-de-vie des Charentes » (ci-après dénommée « Cognac »), initialement définie par les décrets des 1^{er} mai 1909 et 15 mai 1936, les eaux-de-vie de vin répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2^o **Dénominations géographiques complémentaires :**

L'appellation d'origine contrôlée « Cognac » peut être complétée par les dénominations géographiques complémentaires suivantes : « Grande Fine Champagne », « Grande Champagne », « Petite Fine Champagne », « Petite Champagne », « Fine Champagne », « Borderies », « Fins Bois », « Bons Bois », « Bois ordinaires » et « Bois à terroirs ».

B. – *Description de la boisson spiritueuse*

1^o **Catégorie d'eaux-de-vie selon le règlement (CE) n° 110/2008 :**

L'appellation d'origine contrôlée « Cognac » correspond à la catégorie « Eau-de-vie de vin » définie à l'annexe II, point 4, du règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses.

2^o **Modalités d'élevage :**

L'appellation d'origine contrôlée « Cognac » est réservée aux eaux-de-vie vieilles, à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent ne pas être vieilles.

3^o **Principales caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques :**

Les eaux-de-vie présentent une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 g par hectolitre d'alcool à 100 % vol. et un titre alcoométrique volumique minimal à la commercialisation de 40 %.

C. – *Définition de la zone géographique concernée*

1^o **Aire géographique :**

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » ou « Eau-de-vie de Cognac » ou « Eau-de-vie des Charentes » les eaux-de-vie qui proviennent de raisins récoltés et vinifiés sur le territoire des communes délimitées initialement dans le décret du 1^{er} mai 1909 modifié et qui sont distillées et vieilles sur ledit territoire, défini ci-après :

Département de la Charente

Arrondissement de Cognac : toutes les communes.

Arrondissement d'Angoulême :

Canton d'Angoulême Est : toutes les communes.

Canton d'Angoulême Nord : toutes les communes.

Canton d'Angoulême Ouest : toutes les communes.

Canton de Blanzac : toutes les communes.

Canton de Hiersac : toutes les communes.

Canton de Saint-Amant-de-Boixe : toutes les communes.

Canton de Villebois-la-Valette : toutes les communes.

Canton de La Rochefoucauld : les communes d'Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant.

Canton de Montbron : les communes de Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac.

Arrondissement de Confolens :

Canton d'Aigre : toutes les communes.

Canton de Ruffec : les communes de Villegats et de Verteuil-sur-Charente.

Canton de Mansle : les communes d'Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amand-de-Bonnieure, Saint-Angeau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon.

Canton de Villefagnan : les communes de Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.

Département de la Charente-Maritime

Arrondissement de Rochefort : toutes les communes.

Arrondissement de Saintes : toutes les communes.

Arrondissement de Saint-Jean-d'Angély : toutes les communes.

Arrondissement de Jonzac : toutes les communes.

Arrondissement de La Rochelle :

Canton d'Ars : toutes les communes.

Canton d'Aytré : les communes d'Angoulins et d'Aytré.

Canton de La Jarrie : toutes les communes.

Cantons de La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7 : la commune de La Rochelle.

Canton de La Rochelle 5 : les communes de Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre.

Canton de La Rochelle 8 : les communes de Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle.

Canton de La Rochelle 9 : les communes de L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle.

Canton de Saint-Martin-de-Ré : toutes les communes.

Canton de Courçon : les communes d'Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alléré, La Laigne, Nuailly-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis.

Canton de Marans : les communes de Longèves, Saint-Ouen, Villedoux.

Département de la Dordogne

Arrondissement de Périgueux :

Canton de Saint-Aulaye : les communes de Chenaud, Parcoul, Puyangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.

Département des Deux-Sèvres

Arrondissement de Niort :

Canton de Mauzé-sur-le-Mignon : les communes de Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau.

Canton de Beauvoir-sur-Niort : les communes de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny-sur-le-Mignon.

Canton de Brioux-sur-Boutonne : la commune de Le Vert.

2° Dénominations géographiques complémentaires :

L'appellation d'origine contrôlée « Cognac », pour être complétée par « Grande Champagne » ou « Grande Fine Champagne », « Petite Champagne » ou « Petite Fine Champagne », « Fine Champagne », « Borderies », « Fins Bois », « Bons Bois », doit répondre aux conditions ci-après énumérées et provenir des vins issus de raisins récoltés respectivement sur les territoires tels que définis initialement par le décret du 13 janvier 1938 ci-après désignés, étant entendu que leur vinification, leur distillation et le vieillissement des eaux-de-vie ainsi obtenus sont effectués à l'intérieur du territoire tel que défini initialement dans le décret du 1^{er} mai 1909 modifié susvisé.

a) Pour l'appellation contrôlée « Cognac » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Grande Champagne » (ou de la dénomination géographique complémentaire « Grande Fine Champagne ») :

Département de la Charente

Ambleville, Angeac-Champagne, Bonneuil, Bouteville, Châteaubernard, Criteuil-la-Magdeleine, Eraville, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gondeville, Juillac-le-Coq, Lignières-Sonneville, Mainxe, Malaville, Merpins, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Même-les-Carières, Saint-Preuil, Salles-d'Angles, Segonzac, Touzac, Verrières, Viville.

Communes retenues en partie : Bourg-Charente (rive gauche de la Charente), Cognac (rive gauche de la Charente), Saint-Brice (rive gauche de la Charente).

b) Pour l'appellation contrôlée « Cognac » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Petite Champagne » (ou de la dénomination géographique complémentaire « Petite Fine Champagne ») :

Département de la Charente

Angeac-Charente, Ars, Barbezieux-Saint-Hilaire, Barret, Birac, Châteauneuf-sur-Charente, Graves-Saint-Amant, Guimps, Jurignac, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Montchaude, Mosnac, Nonville, Saint-Bonnet, Saint-Médard-de-Barbezieux, Saint-Palais-du-Né, Salles-de-Barbezieux, Vignolles.

Commune retenue en partie : Bourg-Charente (rive droite de la Charente).

Département de la Charente-Maritime

Allas-Champagne, Archiac, Arthenac, Biron, Bougneau, Brie-sous-Archiac, Brives-sur-Charente, Celles, Chadenac, Champagnac, Cierzac, Coulonges, Echebrune, Germignac, Jarnac-Champagne, Jonzac, Lonzac, Meux, Moings, Montils, Neuillac, Neulles, Pérignac, Réaux, Rouffiac, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Eugène, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Saint-Martial-sur-le-Né, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Maurice-de-Tavernole, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Sainte-Lheurine, Salignac-sur-Charente.

Commune retenue en partie : Clam (partie située au nord-est de la D 142).

c) L'appellation contrôlée « Cognac » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Fine Champagne » ne pourra être accordée qu'au mélange des eaux-de-vie provenant des deux territoires ci-dessus définis pour les dénominations géographiques complémentaires « Grand Champagne » et « Petite Champagne » et contenant au minimum 50 % d'eau-de-vie originaire du territoire défini pour la dénomination géographique complémentaire « Grande Champagne ».

d) Pour l'appellation contrôlée « Cognac » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Borderies » :

Département de la Charente

Cherves-Richemont, Javrezac, Louzac-Saint-André, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Sulpice-de-Cognac.

Commune retenue en partie : Cognac (rive droite de la Charente).

Département de la Charente-Maritime

Burie, Chérac.

e) Pour l'appellation contrôlée « Cognac » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Fins Bois » :

Département de la Charente

Aignes-et-Puyperoux, Aigre, Ambézac, Anais, Angeduc, Angoulême, Anville, Asnières-sur-Nouère, Aubeville, Auge-Saint-Médard, Aussac-Vadalle, Balzac, Barbezières, Bassac, Bécheresse, Bessac, Bignac, Blanzac-Porcheresse, Bonneville, Boutiers Saint-Trojan, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Cellettes, Chadurie, Chalignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, La Chapelle, Charmant, Charmé, Chassors, Chavenat, Claix, Condéon, Coulonges, Courbillac, La Couronne, Cressac-Saint-Genis, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ebréon, Echallat, Etriac, Fléac, Fleurac, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac, Le Gond-Pontouvre, Les Gours, Gourville, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Juillaguet, Juillé, Julienne, Lamézac, Ligné, Linars, Lonnes, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Le Maine-de-Boixe, Mainfonds, Mansle, Marcellac-Lanville, Mareuil, Marsac, Mérignac, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montignac-Charente, Montigné, Mornac, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Péreuil, Pérignac, Plaizac, Plassac-Rouffiac, Puymoyen, Puyréaux, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Ronsenac, Rouillac, Rouillet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Eutrope, Saint-Fraigne, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Groux, Saint-Léger, Saint-Michel, Saint-Saturnin, Saint-Simeux, Saint-Simon, Saint-Yrieix-sur-Charente, Sainte-Sévère, Salles-de-Villefagnan, Sigogne, Sireuil, Sonneville, Soyaux, Torsac, Tourriers, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Vervant, Vibrac, Villebois-Lavalette, Villejésus, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Voutharte, Voulgezac, Xambes.

Communes retenues en partie : Montmoreau-Saint-Cybard (pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Saint-Cybard tel que défini à la date du 20 janvier 1938), Saint-Brice (rive droite de la Charente).

Département de la Charente-Maritime

Annepont, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aumagne, Authon-Ebéon, Avy, Bagnizeau, Ballans, Bazauges, Beauvais-sous-Matha, Belluire, Bercloux, Berneuil, Blanzac-lès-Matha, Bresdon, Brie-sous-Matha,

Brizambourg, La Brousse, Bussac, Chaniers, La Chapelle-des-Pots, Cherbonnières, Chives, Clion-sur-Seugne, Colombiers, Consac, Courcelles, Courcerac, Courcoury, Cressé, Dompierre-sur-Charente, Le Douhet, Ecoyeux, Eglises-d'Argenteuil, Fenioux, Fléac-sur-Seugne, Fontaine-Chalandray, Fontcouverte, Fontenet, La Fredière, Gibourne, Le Gicq, Les Gonds, Gourvillette, Grandjean, Guitinières, Haimps, La Jard, Juicq, Léoville, Loir-sur-Nié, Lorignac, Louzignac, Lussac, Macqueville, Marignac, Massac, Matha, Mazeray, Migron, Mirambeau, Mons, Mortiers, Mosnac, Nantillé, Néré, Neuvicq-le-Château, Ozillac, Paillé, Pons, Poursay-Garnaud, Préguiillac, Prignac, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-des-Agouts, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Léger, Saint-Maigrin, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Médard, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Pierre-de-Juillers, Sainte-Ramée, Saint-Sauvant, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Vaize, Sainte-Même, Saintes, Seigne, Semillac, Semoussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Taillant, Taillebourg, Tesson, Thenac, Thors, Les Touches-de-Périgny, Varaize, Vénérand, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, Villemorin.

Communes retenues en partie : Clam (partie située au sud-ouest de la D 142), Saint-Savinien (pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Coulonge-sur-Charente tel que défini à la date du 20 janvier 1938).

f) Pour l'appellation contrôlée « Cognac » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Bons Bois » :

Département de la Charente

Agris, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac, Baignes-Sainte-Radegonde, Bardenac, Bayers, Bazac, Bellon, Berneuil, Besse, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbretreau, Bonnes, Bors-de-Montmoreau, Bors-de-Baignes, Bouex, Brettes, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Chalais, Chantillac, Charras, Chagnac, Chazelles, Chenommet, Chenon, Chillac, Combiers, Coulgens, Courcôme, Courgeac, Courlac, Curac, Edon, Les Essards, Feuillade, Fontclaireau, Grassac, Guizengeard, Gurat, Juignac, Laprade, Lichères, Longré, Mainzac, Marthon, Médillac, Montboyer, Montignac-le-Coq, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Oriolles, Orival, Palluau, Passirac, Pillac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Raix, Rancogne, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette, Rouffiac, Rougnac, Saint-Amant-de-Bonnieure, Saint-Amant-de-Montmoreau, Saint-Angeau, Saint-Avit, Sainte-Colombe, Saint-Félix, Saint-Front, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Laurent-de-Belzagot, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Projet-Saint-Constant, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Séverin, Saint-Vallier, Sainte-Souline, Salles-Lavalette, Sauvignac, Sers, Souffrignac, Souvigné, Le Tâtre, Touvérac, Tuzie, Valence, Verteuil-sur-Charente, Villefagnan, Villegats, Vouzan, Yviers.

Commune retenue en partie : Montmoreau-Saint-Cybard (pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Montmoreau tel que défini à la date du 20 janvier 1938).

Département de la Charente-Maritime

Agudelle, Allas-Bocage, Antezant-La Chapelle, Arces, Archingeay, Aulnay, Balanzac, La Barde, Barzan, Bédénac, La Benate, Bernay-Saint-Martin, Bignay, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Boisredon, Bourses-et-Martron, Boscammant, Boutenac-Touvent, Bran, Brie-sous-Mortagne, Bussac-Forêt, Cercoux, Chamouillac, Champagnolles, Chantemerle-sur-la-Soie, Chartuzac, Châtenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chermignac, Chevanceaux, Clérac, La Clisse, La Clotte, Coivert, Contré, Corignac, Corme-Ecluse, Corme-Royal, Courant, Courpignac, Coux, Cozes, Cravans, Crazannes, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, Dœuil-sur-le-Mignon, Ecurat, Les Eduts, Epargnes, Les Essards, Expiremont, Floirac, Fontaines-d'Ozillac, Le Fouilloux, Gémozac, La Génétouze, Givrezac, Grézac, Le Gua, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jussas, Landes, Loulay, Lozay, Luchat, Marsais, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Migré, Montendre, Montguyon, Montlieu-La Garde, Montpellier-de-Médillac, Mortagne-sur-Gironde, Le Mung, Nachamps, Nanclas, Neuvicq, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Les Nouillers, Nuailé-sur-Boutonne, Orignolles, Pessines, Le Pin, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Port-d'Envaux, Pouillac, Puyrolland, Rétaud, Rioux, Romazières, Rouffignac, Sablonceaux, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Sainte-Colombe, Saint-Félix, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Loup, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Martial-de-Loulay, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-de-l'Île, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Saint-Romain-sur-Gironde, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Saujon, Semoussac, Soubran, Soullignonne, Soumeras, Sousmoulins, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Thaims, Thézac, Tonnav-Boutonne, Torxe, Tugeras-Saint-Maurice, Vanzac, Varzay, La Vergne, Vergné, Vervant, Vibrac, La Villedieu, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Voissay.

Commune retenue en partie : Saint-Savinien (pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Saint-Savinien tel que défini à la date du 20 janvier 1938).

Département de la Dordogne

Commune retenue en partie : La Roche-Chalais (pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de La Roche-Chalais tel que défini à la date du 20 janvier 1938).

Les limites des territoires ci-dessus désignés sont reportées sur le cadastre des communes retenues en partie.

L'appellation d'origine contrôlée « Cognac » peut être complétée par les dénominations géographiques complémentaires « Bois ordinaires » ou « Bois à terroirs ». Ces dénominations sont réservées aux eaux-de-vie des territoires non délimités dans l'aire géographique définie ci-dessus.

*D. – Description de la méthode d'obtention***1° Encépagement :**

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

- colombard B, folle blanche B, montils B, ugni blanc B, sémillon B ;
- folignan B, représentant au maximum 10 % de l'encépagement.

2° Conduite du vignoble :

a) Densité de plantation.

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

b) Ecartement.

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.

Le pourcentage maximum de pieds morts ou manquants est fixé à 20 % pour les parcelles dont la densité de référence est inférieure ou égale à 2 500 pieds par hectare.

Pour les parcelles dont la densité de référence est supérieure à 2 500 pieds par hectare et inférieure ou égale à 2 900 pieds par hectare, le taux est de 25 %.

Pour les parcelles dont la densité de référence est supérieure à 2 900 pieds par hectare, le taux est de 35 %.

Le calcul du pourcentage de pieds morts ou manquants est effectué à partir du rapport entre le nombre de pieds morts ou manquants sur une parcelle et le nombre de pieds présents lors de la mise en place ou lors de la transformation de ladite parcelle.

3° Rendements :

Le rendement annuel maximum d'eau-de-vie, exprimé en alcool pur, est fixé chaque année par arrêté interministériel, sur proposition du comité national compétent, après avis de l'organisme de défense et de gestion.

Il est calculé en fonction de l'alcool pur contenu dans les vins livrés ou mis en œuvre et est fixé dans la limite d'un rendement butoir de 16 hectolitres d'alcool pur par hectare.

Le rendement annuel peut être majoré, à titre individuel, d'une certaine quantité dans la limite du rendement butoir. Cette quantité ne peut être mise en vieillissement.

Les quantités produites au-delà du rendement annuel éventuellement majoré ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac ».

Les quantités produites au-delà du rendement annuel éventuellement majoré sont transformées dans les conditions prévues à l'article D. 644-40 du code rural.

4° Transport de la vendange :

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

5° Elaboration du moût :

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

6° Conduite de la fermentation :

Toutes les méthodes d'enrichissement sont interdites.

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

7° Critères analytiques du produit à distiller :

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.

8° Distillation :

a) Période de distillation.

La double distillation doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.

b) Déroulement de la distillation.

Type de distillation :

La distillation est effectuée en « double discontinu ». Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » les eaux-de-vie obtenues par la double distillation des vins de la campagne en cours.

Description des matériels de distillation :

Composition de l'alambic à repasse : 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 serpentín avec appareil réfrigérant.

La chaudière, le chapiteau, le col-de-cygne et le serpentín sont obligatoirement en cuivre.

Dimensionnement de la chaudière : 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.

Le mode de chauffage autorisé est le feu nu.

Titre alcoométrique des eaux-de-vie :

A l'issue de la double distillation, le titre alcoométrique des eaux-de-vie ne doit pas excéder 72,4 % vol. à 20 °C, dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

Conduite de la distillation lors des changements de crus :

On entend par « crus » les dénominations géographiques complémentaires dont l'aire géographique est définie au point C (2°) du présent cahier des charges.

On entend par flegmes (têtes, queues, secondes) le distillat de début et de fin de distillation non retenu comme eau-de-vie de Cognac.

Avant un changement de cru, la dernière bonne chauffe du cru en cours de distillation doit se faire en utilisant au maximum 30 % de la capacité de charge de la distillerie. Les flegmes issus de cette dernière bonne chauffe peuvent être dilués dans le cru suivant, soit par incorporation dans les brouillis, soit par repasse avec les vins, à hauteur maximum de 8 % volume.

9° Vieillessement :

Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe sont élevées sous récipient de bois de chêne pendant une période minimale de deux ans dans l'aire définie au point C (1°) du présent cahier des charges.

Les conditions de vieillissement sont fixées par arrêté des ministres chargés de l'économie, du budget et de l'agriculture.

10° Méthodes traditionnelles :

La coloration, l'adjonction d'infusion de copeaux de chêne, ainsi que l'ajout de produits définis au point 3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008 sont autorisés, de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur ou égal à 4° d'obscurité. L'obscurité, exprimée en degrés, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique brut et le titre alcoométrique volumique réel.

11° Mesures transitoires :

a) Conduite du vignoble. – Densité et écartement.

Les parcelles plantées de vignes, en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, qui ne respectent pas les dispositions relatives à la densité et à l'écartement entre rangs, continuent à bénéficier du droit à être destinée à l'élaboration d'eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2040 incluse.

b) Encépagement.

Le jurançon blanc B, le meslier saint-françois B et le sélect B ne sont autorisés que pour les vignes en place avant le 18 septembre 2005. Ils figurent dans l'encépagement jusqu'à la récolte 2020 incluse.

c) Entrée en production des jeunes vignes.

Les plantations réalisées lors des campagnes 2006-2007 et 2007-2008, sous le régime communautaire de la distillation obligatoire des cépages à double-fin, sont considérées comme répondant aux critères d'âge d'entrée en production visés au point D (2^o, e) du présent cahier des charges.

d) Vieillesse minimal dans l'aire géographique.

A titre transitoire, les opérateurs qui, antérieurement à la date d'homologation du présent cahier des charges, ont assuré pour tout ou partie le vieillissement des eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Cognac » en dehors de l'aire géographique définie au point C (1^o) du présent cahier des charges peuvent continuer à le faire jusqu'au 31 juillet 2023.

e) Pieds morts ou manquants.

Les dispositions du point D (2^o, f) ne s'appliquent qu'à compter de la récolte 2014.

12^o Règles de présentation et d'étiquetage :

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

E. – Lien à l'origine

1^o Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir :

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.

Le vignoble :

Henri Coquand (1811-1881), professeur de géologie, étudie au milieu du XIX^e 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.

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 I^{er} 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 Age apparaît 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 XI^e 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 XVI^e 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 XVII^e 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 XIX^e 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 a devenir, vers le milieu du XX^e 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 XVII^e 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 XX^e 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.

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 conduit à concentrer davantage dans les eaux-de-vie les arômes contenus dans les vins.

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 :

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 Tronçais ou Limousin (« rouvre » ou « 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. 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.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1° Déclaration annuelle d'affectation :

Les eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » proviennent de vins issus de raisins récoltés dans des parcelles situées dans l'aire de production et ayant fait l'objet d'une déclaration annuelle d'affectation.

La déclaration d'affectation est faite auprès de la Fédération des interprofessions du bassin viticole Charentes-Cognac, qui transmet à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé les informations les concernant.

Pour les eaux-de-vie produites au titre de la campagne 2008-2009, la déclaration d'affectation est associée à la déclaration de récolte selon des modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection approuvé par l'INAO.

Pour la récolte 2009, la déclaration d'affectation est déposée au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges.

Pour la récolte 2010, la déclaration d'affectation est déposée avant le 1^{er} juillet précédant la récolte.

Pour la récolte 2011 et les suivantes, la déclaration d'affectation est déposée avant le 1^{er} juillet de l'année, pour la récolte de l'année suivante.

Sur proposition de l'organisme de défense et de gestion, la date de dépôt de la déclaration d'affectation est réexaminée au plus tard pour la récolte 2018 par le comité national compétent.

Les parcelles préalablement affectées à la production de moûts pour l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » et identifiées selon la procédure définie dans le cahier des charges de cette appellation, non revendiquées dans cette appellation lors de la déclaration de récolte, peuvent être affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », sans formalité autre que l'indication du changement d'affectation lors de la déclaration de récolte. Le volume d'eau-de-vie produit sur ces parcelles ne peut excéder le rendement annuel en moûts fixé pour l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » pour l'année considérée, sur la base d'un titre alcoométrique en puissance de 10 % volume.

Toute parcelle de vigne préalablement affectée à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » dont les vendanges n'auraient pas été revendiquées dans la déclaration de récolte pour la production de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », ou qui ne répond plus aux conditions fixées par le présent cahier des charges, ne peut revendiquer une production supérieure au rendement annuel maximum en hectolitre d'alcool pur fixé pour l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », sur la base d'un titre alcoométrique uniforme de 10 % volume.

2° Déclaration de revendication :

Tout opérateur revendiquant l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » est tenu de présenter une déclaration de revendication qui comprend les quantités produites dans la limite du rendement annuel et, en tant que de besoin, lors de leur mise en marché, les quantités produites au titre de la majoration de rendement visée au point D (3°) du chapitre I^{er} du présent cahier des charges.

La déclaration de revendication prend les formes suivantes :

Pour les opérateurs distillant pour leur compte, la déclaration d'ouverture des travaux de distillation comporte notamment une déclaration de revendication partielle en début de campagne de distillation. La déclaration de fin de travaux de distillation récapitule la production totale revendiquée en appellation d'origine.

Pour les opérateurs faisant distiller à façon ou pour les livreurs de vins destinés à l'élaboration d'eaux-de-vie, la déclaration de revendication figure dans les documents prévus à l'article 286-I du code général des impôts. Toutefois, pour la campagne 2008-2009, la déclaration de revendication pour ces opérateurs est définie par l'organisme de défense et de gestion.

3° Engagement de reconversion des vignes :

Pour les vignes visées par la mesure prévue au point D (11°, 2°, a) du chapitre I^{er} du présent cahier des charges, les exploitations concernées souscrivent un engagement de reconversion auprès de l'organisme de défense et de gestion.

II. – Tenue de registres

A tout moment, la production d'eau-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Cognac » peut être contrôlée à partir du registre de distillation tenu par l'opérateur.

CHAPITRE III

POINTS À CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCES	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES		
Localisation des exploitations et des ateliers de distillation dans l'aire.	Aire géographique.	Documentaire.

POINTS À CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCES	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Caractéristiques descriptives du matériel de distillation.	Type et dimension de l'alambic.	Documentaire et/ou visuel.
B. – RÈGLES ANNUELLES		
Critères analytiques du vin au moment de la charge de l'alambic.	TAV minimum : 7 % vol. TAV maximum : 12 % vol. acidité volatile maximum : 12,25 milléquivalents/litre.	Documentaire et/ou analytique.
TAV maximal de l'eau-de-vie.	72,4 % volumique à 20 °C.	Documentaire et/ou analytique.
Période de distillation.	Au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.	Documentaire.
Durée minimale de vieillissement.	2 ans.	Documentaire.
C. – EAU-DE-VIE AOC À LA SORTIE DE L'ALAMBIC		
Critères analytiques de l'eau-de-vie.	Substances volatiles : \geq 125 g/hl AP.	Analytique.
Caractéristiques organoleptiques.	Limpidité – Odeur – Saveur.	Organoleptique.