



Martell

Patrick Raguenaud, maître de chai.

La part cachée du cognac

La maison de cognac Martell dispose de son propre laboratoire : un gage de qualité et un outil de connaissance

Chez Martell, à Cognac, Pierre-Henri Barboteau, docteur en pharmacie, dirige un laboratoire accrédité. Pour lui et six autres personnes, la chimie de la distillation, de la vinification et du vieillissement sont des domaines d'investigation quotidiens. Les missions des hommes de science sont nombreuses : contrôle (produit et réglementation), assistance technique, veille "informationnelle", système qualité et recherche appliquée. Tout stade du processus de fabrication peut être questionné dans le but obsessionnel d'améliorer la qualité du cognac. Les hypothèses de travail sont alors formulées en accord avec Patrick Raguenaud, maître de chai et unique autorité en matière de saveur.

Des techniques sophistiquées – chromatographies en phase liquide ou gazeuse, absorption atomique, spectrophotométrie – permettent de décortiquer le produit à toutes les phases de son élaboration et de répertorier les molécules en présence. Outre une cartographie bien utile pour dépister la contre-façon, l'analyse présente

l'avantage de comprendre et de valider les choix faits lors de la dégustation.

Elle autorise également l'intégration de l'innovation technique dans le strict respect du produit. Ainsi, pendant six ans, l'entreprise a travaillé – avec des complices extérieurs – à la mise au point d'une distillation informatisée dotée d'un système de régulation en boucle. Au cours de la période de recherche, des centaines d'échantillons émanant d'alambics manuels et d'alambics automatisés ont été comparés de manière à préserver l'identité des eaux de vie. Toujours en partenariat avec le maître de chai, le laboratoire s'est récemment interrogé sur la qualité du breuvage par rapport à l'origine du bois. Les essences destinées à la fabrication des fûts viennent traditionnellement de l'Allier et du Limousin. La préférence de la maison Martell va aux chênes de la forêt de Tronçais (Allier). Ce bois, plus tendre et au grain plus fin, a la réputation de donner au cognac davantage de moelleux et un meilleur bouquet.

La recherche menée en interne, via la dégustation puis l'analyse, a explicité cette option et rend possible a posteriori l'authentification du matériau destiné à la tonnellerie de l'entreprise. Dans un gros classeur, le responsable du laboratoire accumule les résultats de ses investigations, parfois menées en collaboration avec des universités ou des instituts de recherche. Jour après jour, l'analyse en dit plus long quant à l'influence de l'hygrométrie du chai, des fûts, de la température sur les métamorphoses et le vieillissement de l'alcool.

Mais l'exploration est infinie : «*On s'interroge encore sur les molécules amères ressenties lors de la dégustation d'une eau de vie conservée dans certains bois trop jeunes. Et lorsque l'on a identifié les transformations de certaines familles chimiques, on s'intéresse aux précurseurs...*», explique Pierre-Henri Barboteau.

Un principe ne souffre aucun examen, c'est le savoir-faire du maître de chai. Lui seul peut, au fil changeant des saisons, déguster, assembler les eaux de vie et garantir la qualité finale d'un cognac. «*La dégustation est aussi garante du plaisir que le consommateur doit retrouver*», affirme Patrick Raguenaud qui sait la précision et la complexité de deux outils irremplaçables : le nez et la bouche. ■

1. D'autres sites de recherche et d'analyse existent dans la région délimitée comme la station viticole du Bureau national interprofessionnel du cognac ou le laboratoire de l'entreprise Hennessy.

2. Depuis 1995, l'entreprise Martell bénéficie de la certification de conformité aux exigences de la norme Iso 9001 : systèmes qualité. Modèle pour l'assurance de la qualité en conception, développement, production, installation et prestation associées.