

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

by

Judy Snape

Final work for a French degree

at the University of Southampton, UK

2002

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

La Préface

Il y a 10 ans j'ai acheté une petite maison charentaise à Saintes dans la vallée de la Charente, pas loin de la ville de Cognac. Notre voisin était vigneron, et son chai était tout à coté de ma grange. Nous avons passé des heures ensemble, parlant de sa vie, et buvant ses diverses combinaisons fortes alcooliques.

Pendant que nous étions là, j'ai fait des excursions fascinantes de quelques maisons de cognac, qui m'ont vraiment impressionnée. Maintenant, malheureusement, ma maison est vendue, mais je continue à être très attachée à cet endroit ensoleillé des tournesols et des vignes.

Pendant l'été dernier, une amie française voulait une 'garde-chatte' pendant qu'elle prenait ses vacances d'été. J'ai offert de le faire. Là, je suis restée très heureuse pendant six semaines. En arrivant, je n'avait aucune idée du sujet de ma dissertation, mais immédiatement c'est devenu apparent qu'il y avait une crise forte chez Cognac. J'ai téléphoné à mon ancien voisin, qui m'a invitée chez lui pour parler de ses vignes, et tous les problèmes de cognac.

Comme ils sont au cœur même de la crise, j'ai décidé de dépeindre les vignerons au sein de mon projet. Donc, la plupart de mon information est un ensemble des entretiens étendus (à l'aide d'un magnétophone) chez des viticulteurs et des viticultrices et aussi des divers autres particuliers occupés dans le monde 'cognac.' Autrement, j'ai passé le temps dans les archives, les bibliothèques, à la mairie de Saintes, dans le bureau très utile du 'National Interprofessionnel du Cognac' et des belles maisons de cognac.

Comme apostille, je voudrais ajouter que j'aime bien le pineau qui est une dérivation de cognac composé d'un mélange d'eau-de-vie fine et de vin non fermenté. Pourtant, quant au cognac, moi, je ne l'aime pas du tout. Donc secrètement j'ai de la difficulté à comprendre de quoi il s'agit, toute cet agitation!

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

Introduction.



‘A la fin d’un somptueux dîner on prend son verre dans le creux de sa main, on le réchauffe, on l’agite en lui donnant une impulsion circulaire afin que la liqueur dégage son parfum. Alors on le porte à ses narines, on le respire...et puis, Monsieur, on pose son verre....et on cause.’¹

Le nom du Cognac est imbibé sur tous nos esprits. Vendu à travers le monde entier ce produit évoque une vie de raffinement du passé, l’homme content dans son fauteuil de cuir devant la cheminée en plein hiver, l’image d’une vie élevée dans l’échelle sociale. Mais qu’est-ce que c’est, ce produit mystérieux qui s’appelle Cognac?

Brandy charentais, sûrement c’est simplement un alcool de luxe, l’assemblage de plusieurs eaux-de-vie rectifiées et améliorées au cours des années par la peine de l’œuvre des hommes, passionnés par leur métier, leur produit et leur région. Ou est-ce bien cela? Pourrait-il être simplement une image, un produit de la machine globale de ventes, créé pour profiter seulement à la minorité aux dépens de la majorité?

Quelles que soient les réponses, une chose est sûre. Aujourd’hui, le Cognac est en crise. On entend des questions et des inquiétudes chuchotées dans la région charentaise, cette province océanique tempérée du sud-ouest de la France. Va-t-il continuer à se vendre? Avons-nous, les viticulteurs, la main d’œuvre, les salariés, des gens de cet endroit, un futur sans le Cognac? Y a-t-il un avenir? Ses questions sont choquantes. Mais qu’est-ce que ça veut dire?

A travers les ans le Cognac a témoigné beaucoup de crises parmi lesquelles sont des maladies, des chutes de la bourse, des instabilités politiques, et l’effet de la globalisation. Donc, de quoi s’agit-il, cette nouvelle crise de Cognac? D’où est-elle venue. Qu’est-ce qui s’est passé et quand? Qui est responsable? Est-ce qu’il y a une différence entre la crise courante et toutes les autres crises du passé? Les viticulteurs, sont-ils les gens les plus

¹P 60 Quotation de Talleyrand.

Le Cognac en Crise.

Y a-t-il un avenir?

affectés par la crise récente, ou est-ce que ce sont les vendeurs, les acheteurs, les mains d'œuvres, les entrepreneurs, les salariés, le gouvernement, les maisons de Cognac, même nous? Pour mieux comprendre les problèmes du Cognac il faut commencer au commencement avec la question de base. Qu'est-ce que c'est, le Cognac?



Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

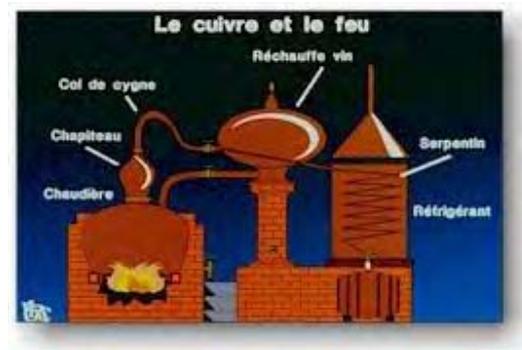
La Production.

Un des plus grands facteurs de la productivité des vignes est la qualité de la terre dans la 'région délimitée' autour de la ville de Cognac. Bien compris par les viticulteurs, la plantation de leurs crus et la qualité de la production compte sur le sous-sol crayeux de la région, indispensable pour la production du cognac. On pourrait dire que c'est cet élément qui les a placé à l'écart des grands vignobles de la France, ceci, venant en plus de fait que leur climat charentais est tempéré et humide et la luminosité du ciel des Charentes développe des raisins très fins. Ces facteurs même plus contribuent à un vignoble de grande qualité et un production d'une boisson de grand luxe, française jusqu'au bout des ongles, connue et respectée dans le monde entier.

Comprenant plus de 80,000 hectares de vignobles, (et 95% du vignoble de la Région Poitou-Charentes) les régions les plus proches du centre de la ville de Cognac produisent les eaux-de-vie les plus fines. Mais ce n'est que la qualité de la terre et le temps qui déterminent une eau-de-vie. C'est aussi le cépage, la récolte, le vieillissement, le stockage et la méthode de distillation. Selon dit, le seul ingrédient essentiel, commun au tout, c'est la compétence et la connaissance du viticulteur. Maurice Hennessy, propriétaire de la plus grande maison de cognac, indique:

*'Sans doute certains terrains apportent aux produits bien faits. Mais la qualité [...] c'est le fruit de la peine des hommes.'*¹

Un décret au début du vingtième siècle a délimité la production du cognac. Pour utiliser le nom 'Appellation d'Origine Contrôlée 'Cognac'' il faut adhérer aux règles décrites dans le décret.



1. Le Cépage.

Il n'y a que trois cépages, chacun produisant du vin blanc, qui sont permis dans la production du cognac: la Folle Blanche, le Colombard et enfin, le plus flexible et le plus utilisé,

¹Hennessy, M. Agriculture Services, Janvier 15, 1971²Gautier, M. Viticulteur

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

l'Ugni-Blanc.' De la plantation à la production il faut compter au moins trois ans, souvent plus.

2. La Récolte

Il faut que les raisins soient récoltés et distillés avant le 31 mars chaque année. Récemment la révolution technologique a changé la méthode des vendanges. Monsieur Gautier, vigneron en retraite explique:

'Ces jours-ci, c'est à la machine qui a bien réduit la main-d'œuvre, mais a-t-elle amélioré la production? Je payais plus cher les vendangeurs que

*si j'avais pris une machine, parce que, c'est plus propre. Vous n'avez pas d'escargots, de débris; la machine ramasse tous...les escargots, les feuilles etc... ça change la qualité du vin.'*²

3. La Double Distillation Du Cognac.

L'alcool est un produit qui s'est trouvé pendant la fermentation de raisins. Le spectacle d'un alambic, la chaudière qui distille le vin, évoque une image de qualité et d'art du passé. Fait de cuir et de cuivre, il faut le maintenir avec soin, donc pendant la distillation il est fastidieusement surveillé. Au commencement de la distillation le vin est apporté au point d'ébullition dans la chaudière jusqu'aux vapeurs qui se condensent dans 'le serpentин,' où elles se réduisent en forme de 'brouilles.' C'est ce liquide qui est versé dans la chaudière pour une deuxième distillation. Pendant cette période on trouve les viticultures, au travail, nuit et jour. (Pendant les trois semaines de distillation M.Quéré, viticulteur de Charniers, dors dans son petit cabanon à côté de son alambic, pour boucher le feu, et suivre de près le niveau d'alcool.)

4. La Tonnellerie et Le Vieillissement.

L'eau de vie est incolore et ne peut devenir cognac qu'après son long stockage dans les fûts de chêne français. En ces barriques fabriquées à la main le cognac retire les tanins du bois pour adopter sa nouvelle couleur et son bouquet. Cette période dans les chais dure parfois des décennies. Leur maturité atteinte, il évapore à cause du contact avec l'air. Cette disparition de vingt millions de bouteilles par an (à peu près trois fois plus de cognac que l'on

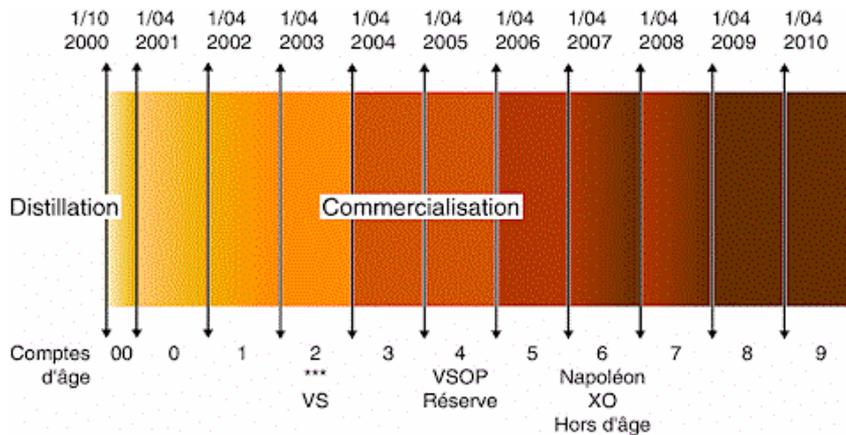


consomme en France chaque année,) s'appelle la 'Part des Anges.' Ces vapeurs d'alcool qui échappent la production font pousser des champignons microscopiques qui se nourrissent sur les pierres de la ville. Partout, à Cognac, on remarque que les murs des bâtiments sont grisâtre.

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

Il n'y a aucun doute que l'organisation derrière la production du cognac est rigoureuse, professionnel et présent de nombreux aspects. L'étape finale de la production de l'appellation cognac se reposant sur l'opinion personnelle d'un seul homme, le maître de chai, qui déguste et puis mélange les eaux-de-vie afin de reconnaître une appellation spécifique. Interdit de fumer ou boire pour protéger la sensibilité de son palais son métier est passé de génération en génération. Bien que je ne sois pas parvenu à en rencontrer un (il n'y en a pas beaucoup,) on m'a assuré qu'ils sont tellement bien respectés, tenus dans l'estime très élevée même, presque divin, par les maisons de cognac.

A la fin, qu'est-ce qu'on a? Une gamme de cognacs différents, chacun identifié à sa bouteille et son étiquette. Les plus jeunes s'appellent VS (very superior) ou *** étoiles, dont



l'eau-de-vie à moins de quatre ans et demi. Par ordre de croissance, il y a les qualités plus vieilles: VSOP (very superior old pale,) Napoléon, XO, Extra et Hors d'Age dont l'eau-de-vie a au moins six ans et demi d'âge. ^^^^

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

Alors, il n'y a aucun doute que le cognac est un produit à cycle long. Du moment de plantation jusqu'à la production des eaux-de-vie, il faut près de 10 ans. Ce processus coûte énormément cher. Donc, bien qu'on puisse trouver une demi-bouteille de cognac jeune pour environ 50F, pas de surprise, donc, que les cognacs très vieux et supérieurs, en décanteurs fabriqués à la main, peuvent coûter jusqu'à 50,000F.

Le cognac est un produit pour les gens privilégiés. La méthode de double distillation, les frais du stockage, les couts de la fiscalité et de la distribution s'élevèrent à un produit accordé seulement par la minorité. Au cours des années, il est devenu une industrie multinationale globale. Mais quand tout a commencé? L'histoire du cognac est aussi diverse que la méthode de sa production.

Le Cognac en Crise.
Y a-t-il un avenir?

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

L'Histoire.

*'Le fleuve, régulièrement dragué, possédait des chemins de halage bien entretenu; aussi, voyait-on tout au long de l'année, les lourdes gabares chargées sur les quais de Jarnac ou de Cognac, descendre lentement le fleuve jusqu'au port, ou les fûts, une fois déchargée, étaient placés dans les entrepôts des 'grandes maisons' pour y attendre les navires en partance pour la Grande-Bretagne.'*¹

Les Romains, bien qu'ils étaient organisés, ne comprenaient pas les méthodes modernes de la conservation du vin. Néanmoins ils avaient déjà remarqué que les vins altéreraient très vite dans l'air, et pour qu'ils puissent exporter plus facilement la production, ils avaient décidé de localiser le vignoble près de la mer, et de grandes voies fluviales. Donc, dans cette époque-là il semble que l'origine du vignoble s'est trouvé dans les régions charentaises, près de la rivière Charente où la ville de Saintes, (qui se trouve tout près de Cognac,) une des dix-sept grandes villes de la Gaule romaine.

Depuis l'époque gallo-romaine, parmi les grands envahisseurs étaient les Vikings. Hommes du nord, avec leur penchant pour les aliments et le vin, sans doute ont-ils introduit des vins aux pays du nord de l'Europe, qui a dû contribuer à l'augmentation de la production. Aussi, dans le dixième siècle la liaison entre Eléonore d'Aquitaine et Henri Plantaguet allait accroître l'exportation du vin vers l'Angleterre.

Pendant une période d'environ 300 ans qui suivait, il y avait des guerres continuelles entre les régions de la France, qui luttait contre l'occupation anglaise. On peut imaginer les combattants, pendant les longues soirées entre les batailles, avec leurs gros verres pleins aux bords de vin ou peut-être les premières eaux-de-vie, ivres et inconscient aux terreurs de la guerre qu'ils devaient faire face à la prochaine journée.

C'était pendant les Croisades qu'on voyait l'introduction de 'l'alambic,' l'équipement essentiel (et encore utilisé aujourd'hui) pour concentrer les parfums. Mais ce n'était pas avant le

¹ Sepulchre, Bruno. Le livre du Cognac. 1983 Paris. Hubschmid & Bouret. P.125
2 (de L'archives Départementales, La Rochelle.)

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

quatorzième siècle qu'un français, Arnauld de Villeneuve remarqua que la distillation du vin produisait des qualités extraordinaires, non seulement mentales mais aussi physiques. Ainsi était créée l'eau de vie, la formule magique qui constitue l'essence de la production de cognac.

C'étaient les Hollandais, dans le XV siècle qui ont commencé à faire distiller les vins au même endroit que leur production, afin de diminuer la quantité de transportation. Mais c'est vers la fin du XVI siècle qu'un viticulteur, le chevalier de la Croix-Marron, a découvert par hasard la deuxième distillation et le vieillissement du vin, les deux étapes les plus essentielles de la production finale du cognac que nous connaissons aujourd'hui. La légende nous a rapporté qu'il a mis son vin 'deux fois distillés' dans des barils de chêne, en ayant en laissé un dans la cave d'un monastère à Renorville. Quatre ans plus tard, quand l'évêque est venu pour visiter les moines, ils lui offrirent le trésor bien oublié au fond de la chai. L'eau de vie avait mûri et transformé. Elle avait la couleur claire du bois, mais le goût était plus léger et s'était assoupli. Ainsi, selon la légende, le cognac était né.

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

Les Crises du Passé.

1. La Coalition

Pendant le XVIII^e siècle quelques commerçants créèrent leurs maisons dans la région de Cognac. Jean Martell, originaire de Jersey, Richard Hennessy de l'Irlande, et deux français,

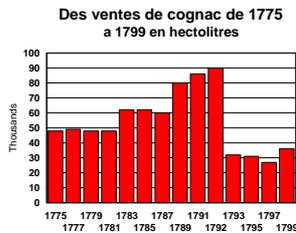
Rémy Martin et un Monsieur Gautier, avaient

l'intuition des profits, au-dessus suivant l'économie libérale.

A cause d'un traité de commerce avec l'Angleterre, signé le 26 septembre 1778, les expéditions connurent une rapide progression. Cependant, à la fin de ce siècle, une coalition

contre la France entraînait une baisse de ventes de 60% en un

an. Sous l'ombrelle des grandes maisons, on voyait la première crise du cognac depuis leur établissement. Était-ce bien ce temps-là lorsque le viticulteur, avec sa connaissance pratique de la terre, commença à perdre la maîtrise?



2. Napoléon Bonaparte.

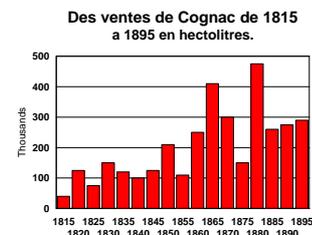
Le 9 novembre 1799, Napoléon Bonaparte prit le pouvoir. Il mettra en difficulté les finances britanniques par un décret, où tous les Britanniques étaient déclarés en état de blocus. La Grande-Bretagne était une cliente particulièrement importante sur le marché cognac, mais on voyait des périodes libérales succéder à des périodes très protectionnistes. Les relations entre les deux pays étaient devenues sensibles.

3. La Révolution Industrielle

De 1815 à 1860, la Révolution Industrielle voyait une période troublée. Pétitions étaient rédigées contre une surtaxe massive infligée par la Grande-Bretagne.

*'Si le gouvernement français n'obtient pas de l'Angleterre une réduction des droits exorbitants qui grèvent nos eaux-de-vie, la consommation finira par cesser tout à fait.....mettra les viticulteurs dans la nécessité d'arracher des vignes.'*¹

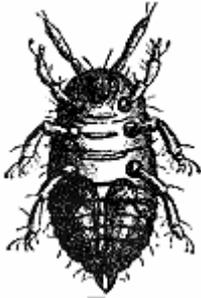
Combien de fois depuis ce temps-là, ces mots ont-ils été répétés?



¹Extraits: Regards sur Cognac, Maury imprimeur, 1982. p71²Weir, R.B. Croissance et

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

4. Le Phylloxera



A

la fin du siècle un petit insecte, le phylloxera, une minuscule bête, à peine visible à l'oeil nu, muni d'un suçoir, de six pattes et de deux longues antennes, avait été importé des vignes américaines. Il s'était témoigné vers 1872 à Crouin, près de Cognac, et les vignobles tombèrent de 282,687 jusqu'à 40,634 hectares de vignes. Les Ecossais étaient

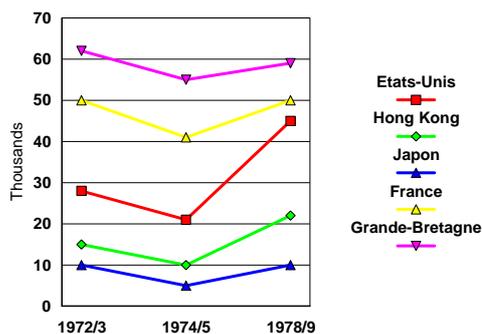
rapide de tirer profit de la calamité, et avant que l'industrie française récupérée, whiskey écossais ait remplacé l'eau-de-vie fine comme boisson préférée. Pour les producteurs de whisky on peut dire que la crise du phylloxera avait aidé leur fortune. Pas de question q'en 1890: *'le scotch whisky était devenue la boisson la plus importante en Grande-Bretagne.'*²

5. Les Deux Guerres Mondiales.

Les années du XX siècle voyait une révolution technologique, mais l'arrivée de la première guerre mondiale voyait des souffrances et des désordres. La dépression suivit, et avec cela sont venus les impôts énormes des produits de luxe. Pendant les années 20, l'Amérique, déjà un grand et important client de cognac, était témoin de la prohibition. Mais c'était pendant la

deuxième guerre mondiale, bien que la prohibition était supprimée, que la ville de Cognac s'est trouvée en zone occupée. Comment une telle époque pouvait-elle favoriser le marché de luxe?

Expeditions de Cognac en hl AP



6. Les Deux Chocs Pétroliers.

Après la Deuxième Guerre Mondiale, le cognac profita des années glorieuses. Avec une nouvelle

période d'optimisme sont venues les règles du GATT et la création du Traité de Rome. Les ventes de cognac avait tellement augmenté particulièrement en ce qui concerne l'exportation. Pendant les derniers trente ans le monde restait à la recherche d'un nouveau système monétaire international à cause de la globalisation. Quand même, l'effet de deux chocs pétroliers dans un délai de 10 ans ont basculé ces nouveaux marchés internationaux. En l'année 1973 le prix d'un baril de pétrole a monté de 1.5 jusqu'à 12 dollars, en même temps

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

qu'il y avait une crise d'inflation mondiale. C'était pendant le premier choc pétrolier qu'on voyait une baisse des exportations de 22% en volume. Ensuite, le deuxième choc pétrolier entre 1979 et 1983 a vu le prix d'un baril de pétrole bondir jusqu'au 34 dollars, et une baisse des exportations de 6.6% en trois ans.

7. La Crise Asiatique.

*'La vigne produisait beaucoup plus de raisins. Ça c'est à cause du progrès technique. Donc, la production d'un hectare de vignes a augmenté. Donc on s'est trouvé à produire beaucoup beaucoup, beaucoup trop - c'est certainement la conséquence de tout ça.'*³

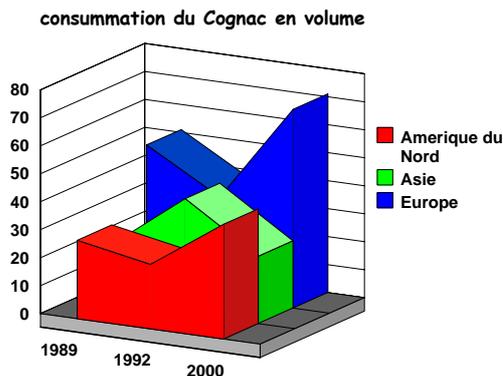
Au commencement des années '70, en raison d'une progression soudaine et rapide des expéditions de cognac en Asie, un programme intense de développement du vignoble avait été activé afin de rencontrer ce marché parce que le niveau du stock permit à la région de poursuivre son programme d'amélioration général des qualités livrée dans des différents pays. Mais, une diminution des ventes, plus faible que prévu, amoindrit l'importance des récoltes à cause des réserves nombreuses maintenant trouvées dans les chais débordés des maisons du cognac. Donc, en 1975 il était nécessaire d'adopter une limitation sur la production. Le système monétaire international, incompréhensible aux viticulteurs, les ont mis dans la même position que leurs aïeux. A partir de la récolte de 1976 les maisons cognac étaient engagées au premier programme de diversification. C'était au commencement des années 80 qu'on voyait les vigneron, en train d'arracher leurs vignes lorsque le premier grand programme d'arrosage a été mis en application.

³Caroline Quéré, Viticultrice.

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

La Consommation Mondiale

Les importateurs principaux de cognac peuvent être énumérés dans trois secteurs de consommation. L'Amérique du Nord, l'Europe et l'Asie.



Aujourd'hui, c'est l'Europe qui représente le plus grand consommateur de cognac. Les Etats-Unis, ancien marché, est le deuxième client.

Ensuite c'est L'Asie. En 1992 les ventes principales étaient en Asie. Les marchés asiatique, approvisionnés avec le cognac de qualité supérieure étaient 30% plus lucratifs que les pays occidentaux. Donc l'entrée dans l'Asie était un rêve maintenant réalisé pour les maisons de cognac, qui subissaient un déclin des

marchandises de luxe en Europe continentale. Afin de comprendre entièrement les raisons d'une si énorme consommation de cognac dans les pays asiatiques il faut mieux comprendre le comportement des consommateurs lorsqu'ils boivent.

Alors qu'en Europe et en Amérique, par exemple, le cognac jeune est englouti dans un projectile, ou bu en longs verres avec de la glace, en Asie, il est considéré comme icône.

'C'est en Asie du sud-est que les qualités supérieures du cognac sont très demandées. C'est dans cet endroit qu'il fait partie d'une réussite sociale. Le cadre japonais a, en effet, l'habitude, après le dîner, de



Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

*retrouver ses collègues de travail et ses relations d'affaires dans les clubs et les bars de haut standing.*¹

¹Coussie, J.V. Le Cognac: et les aleas de l'histoire. Cognac. Editions BNIC. 1996

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

Tenu dans une telle estime élevée, le cognac est également employé pour impressionner, et est fréquemment offert comme présent aux confrères, aux amis et à la famille.

*'Donner un cadeau est très commun au Japon. Des cadeaux d'affaires doivent absolument être donnés au milieu de l'année (15 juillet) et à l'extrémité d'année (1er janvier). Ils sont souvent donnés lors des premières réunions d'affaires. Les bons cadeaux sont écossais importé, cognac, ou biftecks congelés; jouets électroniques pour des enfants des personnelles; ou articles faits par les fabricants bien connus, de préférence marques étrangères.'*²

Contrairement à l'Europe et l'Amérique, en Asie le cognac est rarement consommé dans la maison.

En Chine, cependant, la méthode chinoise de consommation est d'une manière un peu différente. Considéré, par les Chinois ethniques d'augmenter le pouvoir sexuel d'un homme, ils ont tendance à boire le cognac comme vin de table, le diluant avec de l'eau. Mais depuis 1992 les statistiques montrent une chute de plus que 5% dans les exportations au marché asiatique. Pourquoi les statistiques, dans ces jours, tombent-elles?

Pendant la dernière décennie on a vu encore une période de récession par rapport au marché mondial. Les raisons sont complexes et il y en a beaucoup. Premièrement, la récession a eu un effet catastrophique sur les marchandises de luxe comme du cognac; l'augmentation des politiques protectionnistes, et la force croissante du lobby d'anti-alcool, la récession et l'augmentation des frais de douane sont aussi responsables. Lié à la taille des pertes, les changements des tendances de ventes et l'apparition des marchés nouveaux et alternatifs a contribué au déclin.

Cependant, on éprouve que c'était la croyance de l'ouverture potentielle du marché chinois, avec sa population de 1,2 milliards de personnes et l'échec de cette croyance, qui ont menés d'énormes problèmes pour les viticulteurs, et la crise courante du cognac.

13 ² Getting through Customs. Kiss, bow or shake hands Japan. <http://www.getcustoms.com>,

Le Cognac en Crise.
Y a-t-il un avenir?

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

La Crise Actuelle

*'Dans les années '87, '88 il y avait un grand espoir sur l'ouverture de l'Asie; notamment de la Chine. (...) Donc, ils ont acheté, acheté, acheté aux viticulteurs en '89, '90, '91. (...) Et en fin de compte l'Asie - d'ailleurs plutôt - ça c'est pas ouvert comme prévu. Ce (n')est pas développé comme prévu. Et à partir de '91, '92 ils ont complètement baissé leurs achats aux viticulteurs (...).Et, depuis '92, ils achètent très très peu aux viticulteurs. Voilà.'*¹

En 1983 apparut les signes d'une reprise de l'économie mondiale. C'était considéré que l'inflation était maîtrisée dans le monde. La réélection en Amérique voyait Président Regan adopter un programme de relance économique mais en 1986 une guerre commerciale entre les Etats-Unis et La Communauté Economique Européen allait affecter une gamme de produits, principalement le cognac. Mais la crise boursière du mois d'octobre 1987 était catastrophique pour le marché de Hong Kong et du Japon, où les expéditions de cognac ont connu une forte progression.

Des perturbations financières de 1997 et 1998 avaient encore une fois menacé le futur de la filière cognac. Bien qu'il y avait une augmentation de 10% de ventes aux Etats-Unis, au Mexique et au Canada les expéditions au sud-est asiatique avaient chuté de 40%. Par la suite le cognac subit une des plus mauvaises crises de sa longue histoire. C'est difficile de comprendre certaines des raisons fondamentales. A part des contraintes financières et une crise de bourse asiatique, de la méfiance, des rumeurs et de la spéculation étaient répandus.

Pendant beaucoup d'années la Chine avait été considérée le paradis pour les vins de Bordeaux. Cependant, des rumeurs de sang des vaches (avec la méfiance de vache folle) employé afin d'enrichir la couleur des vins de Bordeaux, et des contes des œufs (avec la menace des salmonelles) incorporés dans le processus du siphonnage avait mené à l'effondrement de la confiance sur le marché viti-vinicole. Les maisons de cognac ont vu un rayon de lumière à l'horizon. Avec l'habitude chinoise de consommation (du cognac dilué pendant un repas) la pensée des millions de Chinois en train de boire du cognac au lieu du vin bordelais dans

¹Caroline Quere. Viticultrice. 2001.²Thérèse Cuillaud. Viticultrice³L'information prise et

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

chaque restaurant en Chine pourrait changer la face de l'industrie de cognac du jour au lendemain. Mais cela ne devait pas être. La corruption et un manque de confiance sur le marché chinois par le non paiement des factures, le risque d'importations parallèles par Hong Kong et Taiwan, l'autorité de la mafia, et le croissence de l'industrie de boissons dans l'ensemble finalement témoigné de la confiance sur le marché chinois effondré. Le rêve de l'ouverture du marché chinois n'est plus viable dans l'immédiat.

Aujourd'hui des milliers d'employés dans les maisons de négoce sont menacés. Au niveau de la production et de la commercialisation il y a des débauchages parmi lesquels sont des salarés agricoles, des travailleurs des chais, de la verrerie, de la cartonnerie, de l'imprimerie et de l'emballage. Chaque coin de l'industrie a vu une réduction de personnel.



Selon ce qui se dit, certains des viticulteurs n'étaient pas si mal affectés que les autres. Les grandes maisons ont favorisé les vignobles plus près du centre du secteur délimité où la production de ces vins s'est trouvée d'une qualité plus fine. Par conséquent les secteurs Borderies, Petite Champagne, Grande Champagne et Fin Bois ont moins souffert que ceux qui ont des limites le plus à l'extérieur de Bon Bois et Bois Ordinaires. Mais il n'y avait aucune règle absolue.

Thérèse Cuillaud, viticultrice a Saint Fort sur Gironde qui est tombé sous les auspices de Fin Bois, même elle n'a pas échappé au programme de restructuration:

*'On a commencé il y a déjà plusieurs années à planter d'autres cépages depuis quand même déjà vingt ans on avait des cépages pour faire du Pineau, Pineau des Charente..une diversification. On fait aussi de la mise en bouteilles de vin blanc et on essaie de vendre aussi, mais le problème de ce genre de travail c'est que ça multiplie les tâches. (...) y compris l'administration, avec tous les papiers, avec la régie et puis la comptabilité et puis il faut penser aussi aux étiquettes et tout ce qu'il faut mettre aux étiquettes. Après, quand on va vendre dans les magasins, il faut le code barre sur les bouteilles.'*²

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

Au lieu des cépages Folle Blanche, Colombard Ugni-Blanc, aujourd'hui Madame Cuillaud les remplacent avec des crus différents, plus approprié pour mettre en bouteilles du vin et du Pineau de Charente de son propre appellation. A part de son vin, elle a un espoir vague que son Pineau des Charente, un mélange d'eau-de-vie et du vin non fermenté, pourrait tenir la clef vers un futur plus florissant. Elle éprouve un rapport plus étroit avec cette dérivation de cognac et son vin que les céréales, les tournesols, les pommes de terre et les melons qui occupent de 40 hectares de sa terre. Mais la diversification c'est un processus coûteux et risqué, exigeant non seulement la compréhension d'un nouveau produit, mais le défi d'une nouvelle façon de vivre, pas facilement accueilli à l'âge de 75 ans.

Les Charentes, bien qu'encadrées comme elles le sont par les régions vinifères célébrées de Bordeaux, n'ont été célèbre jamais pour son vin. En fait, c'est exactement l'inverse. Le vin est considéré comme une plaisanterie. Cependant, pour arracher leurs vignes, le gouvernement offrait 1,000F par hectare aux viticulteurs. C'était une bonne incitation. Néanmoins, beaucoup de vigneron restent sceptique, comme Yann Rivière, viticulteur à Monsac.

*'Le cognac, c'est notre vie. Faire du vin de pays, c'est bien joli, mais quels sont les débouchés? Quant aux céréales, c'est un autre métier et nous mettrons des années à être compétitifs.'*³



Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

Conclusion.

Depuis des années le cognac a été considéré une source de bénéfices faciles. Aujourd'hui le marché global des spiritueux est en croissance. Quand même, les ventes de cognac ne cessent de régresser. Dans la Charente et la Charente-Maritime, on voit le taux de chômage près du double du chômage national. Martell, employeur de 800 personnes, a vu une réduction de main-d'œuvre de 50% en dix ans. Même, le BNIC, avec sa mission de la production et la défense du cognac a dû réduire ses employés de 150 il y a 10 ans, jusqu'à 97 aujourd'hui. Il y a quinze ans, on voyait 60,000 personnes employées dans la filière cognac. Ces jours-ci il n'y en a que 40,000.

Il n'y a aucune question que l'interprétation erronée du marché asiatique était un désastre pour les maisons cognac. C'est bien connu qu'elles ont accumulé d'énormes provisions, surproduit au palier, abritant un vaste surplus d'au moins 942 millions de bouteilles qui, à ce moment précis reposent dans leurs chais aux frais excessifs. Certains, donc, estiment que la crise actuelle est une réflexion d'une compagnie suffisante s'asseyant sur des gros bénéfices et inconscient des changes, bien qu'ils soient interne ou externe. Ces changements, de quoi donc s'agissent-ils?



Intérieurement, la modification la plus grande s'est exemplifiée par la reprise récente des maisons de cognacs lorsque, à la fin des années 80, elles sont devenues des multinationales. Il y a quatre de ces grands conglomérats: le plus grand, LVMH, (Louis Viton Moet Hennessey,) qui a absorbé la maison Hennessey, puis Courvoisier, Martell et enfin, Remy Martin. Leurs intérêts sont répandus. LVMH, par exemple, gère: des marchandises en cuir de Louis Viton, des autres alcools comme le Champagne, Moët et Chandon, des maisons de couture parmi lesquelles sont Christian Dior, des parfumeries bien établies telles que Christian Lacroix et Guerlain sont certaines des compagnies avec lesquelles ils ont fusionné. La plupart des

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

employés ont été affectés d'une manière ou d'une autre. Caroline Quéré, viticultrice, regrette que *'..leur intérêt n'est plus forcément que le cognac.'*¹

Elle éprouve qu'aujourd'hui le rapport entre la main-d'œuvre et ses maisons ont bel et bien changé. Leurs intérêts, croit-elle, sont maintenant répandus, la familiarité de la petite famille a disparu, et par conséquent, le contact personnel entre viticulteur, main-d'œuvre et salariés ont fané. Michel Poilane, technicien chez Hennessey pendant les 30 dernières années reflète ses sentiments: *' Dans les trois dernières années beaucoup de choses ont changé. Ces jours-ci il y a une grille de salaire. On a vu débauché 159 personnes. (..) Il n'y a plus un sentiment familial au sein de la compagnie. Il y a eu une élévation des bénéfices pendant les deux dernières années. C'est nous qui les avons vus? Non!'*² Quand même, Brigitte Brennan employé chez Martell, peint un autre tableau. Elle croit qu'il fallait réorganiser de fond en comble. *'Il semble que les fissures avaient apparu au sein de la compagnie pendant quelques années. C'était avant que les coopératives aient succédé qu'il y avait un système corrompu. Le travail était livré d'un membre d'une famille à l'autre.'*³

Aujourd'hui les recherches du CGT, syndicat des établissements du Cognac, aussi nous donne une indication des problèmes.

*'Nos conclusions (...) ne sous-estiment pas les difficultés réelles. Mais elles mettent en cause certains choix stratégiques des grandes firmes, la recherche d'une rentabilité financière excessive, l'immobilisme des directions des établissements, l'abandon des principaux atouts de la filière, la carence de nombreux acteurs publics et privés.'*⁴

Extérieurement, au cours des deux dernières décennies, il y a eu des changements sociaux et culturels qui ont affecté la filière cognac. Sans aucun doute, l'amélioration des moyens de transport a ouvert le marché à chaque coin du monde. L'augmentation de temps libre, la redistribution de la richesse, le prolongement de l'espérance de la vie a rendu le marché de boissons méconnaissable. Indéniablement le développement de la mécanisation se fait au détriment de l'emploi. Cependant, c'est le développement de la technologie de

¹Caroline Quéré, viticultrice²L'information prise et préparée des conversations informelles

²L'information prise et préparée des conversations informelles avec Brigitte Brennan.³Op

³Op cit.⁴Le Cognac et les Salaries de la Filiere Six Propositions de la CGT. Page 2.

Fevrier 1999⁵Le Figaro. 18/02/99 'Le Cognac à la Migraine.'

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

communications qui a fait une impression la plus forte au marché global. La mondialisation venant en plus du fait que la révolution technologique a changé nettement et très rapidement les habitudes du consommateur. Les systèmes de communications tels que l'internet et le satellite-relais ont rendu accessible de nouvelles idées à chaque coin de la planète. Tous les jours la technologie informatique met de nouvelles idées à la portée de chaque ménage. Or, en même temps elle crée également une prise de conscience de son utilisation.

Et la consommation? Récemment les habitudes des buveurs ont changé de tout au tout. A travers le monde, boire de l'alcool est devenu beaucoup plus informel et accessible. Il y a vingt ans, les spiritueux avaient été considérés la boisson de soirée, pour la plupart convenu au genre masculin. Ces jours-ci ce n'est pas rare de voir quelqu'un prendre un whisky ou un cognac à leur pause de midi. Bu avec des glaçons, ou comme cocktails multicolores dilués avec Schweppes ou Coca-Cola la gamme a élargi au-delà d'identification.

Pourtant, avec l'élévation globale des ventes sur le marché spiritueux, l'industrie ne pouvait pas tourner un œil aveugle à l'augmentation parallèle des statistiques d'alcoolisme. La loi Evan avait été passée en raison de la conscience publique des dangers du tabagisme et de la consommation d'alcool. Annoncer l'alcool en France exige maintenant des avertissements de santé sur des affiches; en plus la pub est complètement interdite à la télévision et aux événements sportifs. Certainement ceci aurait pu contribuer au déclin des ventes du cognac. Mais, pourquoi, alors, le whisky continue-t-il d'avoir un tel succès des ventes?

Etroitement observé par les maisons de cognac, le whisky n'a pas vu de telles fluctuations estropiantes de leurs bénéfiques, quoique, pour le cognac, le changement de la technique de production, n'importe quelle tentation ou compromis, a été fermement résisté. Néanmoins le whisky a bien gardé son image tout à fait à portée de la poche d'une gamme écartée de consommateur. Leur croissance récente dans le marché a été l'envie des maisons de négoce de cognac.

Il semble que, pour trop de temps le marché européen a continué à regarder le cognac comme digestif, bu à petites gorgées par un vieil homme à la fin d'un dîner somptueux. L'image était devenue périmée et démodée. Il était évident qu'il fallait un ajustage long et difficile pour les maisons de négoce de cognac, qui, on a senti, avait choisi d'ignorer les changements du

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

marché pour bien longtemps. La consommation et le consommateur du cognac a dû changer. Il n'était pas de son époque.

Ils ont bien regardé fixement la production du whisky; leurs méthodes étendues de consommation et leur publicité pleine d'imagination qui l'a gardé une boisson favorite des jeunes et des vieux semblables. Aucune surprise que Claire Coates, directeur de la Communication du BNIC souhaitait d'exprimer les résultats d'une promotion '*de sensibiliser les prescripteurs aux nouveaux modes de consommation du cognac.*' Dans une lettre datée du 6 juillet, 2001, elle déclare que l'établissement a signé les engageant à:

- *proposer le cognac à l'apéritif et en digestif à leurs clientèles*
- *servir le cognac en respectant le 'mode d'emploi' 2cl de cognac accompagné de glaçons et éventuellement d'un additif (tonique, eau gazeuse ou jus de fruits),*
- *tarifier le cognac à un prix au plus égal à celui du whisky.*

Aujourd'hui dans la région de cognac on parle avec une jouissance de 'White Cognac,' la nouvelle produit, jeune et moins coûteux, servi en long drink. Sans les coûts du vieillissement, certainement les Charentais sont optimistes. Leur nouvelle publicité est vue sur chaque mur, et les jeunes parlent avec l'enthousiasme de leur 'cognac schwepps,' jeune et 'sexy.'

En ce qui concerne les viticulteurs, ils s'avèrent qu'ils sont bénis avec beaucoup d'attributs positifs. Autour de la ville de Cognac, avec son climat merveilleux et le sol exceptionnel, tout semble se développer dans l'abondance. Pourtant, sans exception, ils se plaignent. A travers les siècles ils ont témoigné une série d'invasions qui les ont laissés avec une appréciation furtive de ses morceaux de terre. Récemment ils ont subi une réduction progressive (25% en 20 ans) de son vignoble. Pour lui, c'est une lutte longue et difficile.



A première vue, on peut facilement prendre à contresens leur situation. Souvent, on les trouve dans des environnements parfaits, habitant des châteaux ou des manoirs superbes, avec des

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

piscines ou des bains encastré. Cependant, derrière la façade c'est un autre conte. La plupart



de leurs établissements ont été transmis de génération en génération, et souvent l'entretien de ses vieux bâtiments est énorme. Même avec leurs vignobles, plusieurs d'entre eux font des chambres d'hôtes juste pour survivre. Et quoi que la grandeur de leur maison ou l'étendue de leur

terre, chacun d'eux n'est pas effrayé du travail. Sans exception, quoiqu'ils soient hommes ou femmes, jeunes ou vieux, ils aient des mains dures et des visages halés. A la fin d'une longue journée dans les champs on les trouve dans leurs maisons, ou chaque morceau de porc est dévoré, chaque fruit est séché, mariné, mis en bouteille et préservé. Leurs congélateurs sont pleins, ils ne gaspillent rien. Même les hommes savent conserver! Quand ils ne travaillent pas ils manifestent. Ils luttent pour leurs droits en estimant qu'ils perdent la commande en ce qui concerne la fabrication du cognac. Personne ne va les débarrasser facilement de ce qui les a pris des générations pour réaliser.

Le monde a changé, et la diversification a obligés les viticulteurs de faire face au vingtième siècle. Ils ont dû s'adapter. Parfois les journaux reflètent la vérité. *Pour la première fois, les viticulteurs vont devoir gérer eux-mêmes leurs récoltes alors que, jusqu'à présent les contrats passés avec les négociants leur assuraient un revenu garanti et régulier.*⁵

Parmi les hommes et les femmes de ce petit coin dans le sud-ouest de la France, on constate une passion forte, bien qu'ils soient viticulteurs, distillateurs, négociants, responsables, techniciens, commerciaux ou de gestion. Et la crise actuelle de cognac? Ils chuchotent, avec un peu de prudence, qu'ils peuvent voir l'entrebâillement.

Aujourd'hui, c'est très difficile pour une étrangère de croire que le futur de cognac est vraiment menacé ou que cette crise est maintenant pire que les crises précédentes. En fait, on pourrait se demander (doucement) s'il y a une crise du tout. Des erreurs ont été faites et par conséquent l'adaptation et la diversification étaient nécessaires. Elles se produisent maintenant. Peut-être les vieilles maisons ne pourront jamais offrir la même sécurité ou faire le même

Le Cognac en Crise. Y a-t-il un avenir?

énéfice qu'avant, mais, après s'être adapté à un monde mobile, cette lutte a défié les imperfections et élargi la place pour la grande majorité impliquée en ce monde de décalage mystérieux de cognac.

Alors, y a-t-il un avenir pour le cognac? De cela il n'y a aucun doute.



Word Count: 6222