

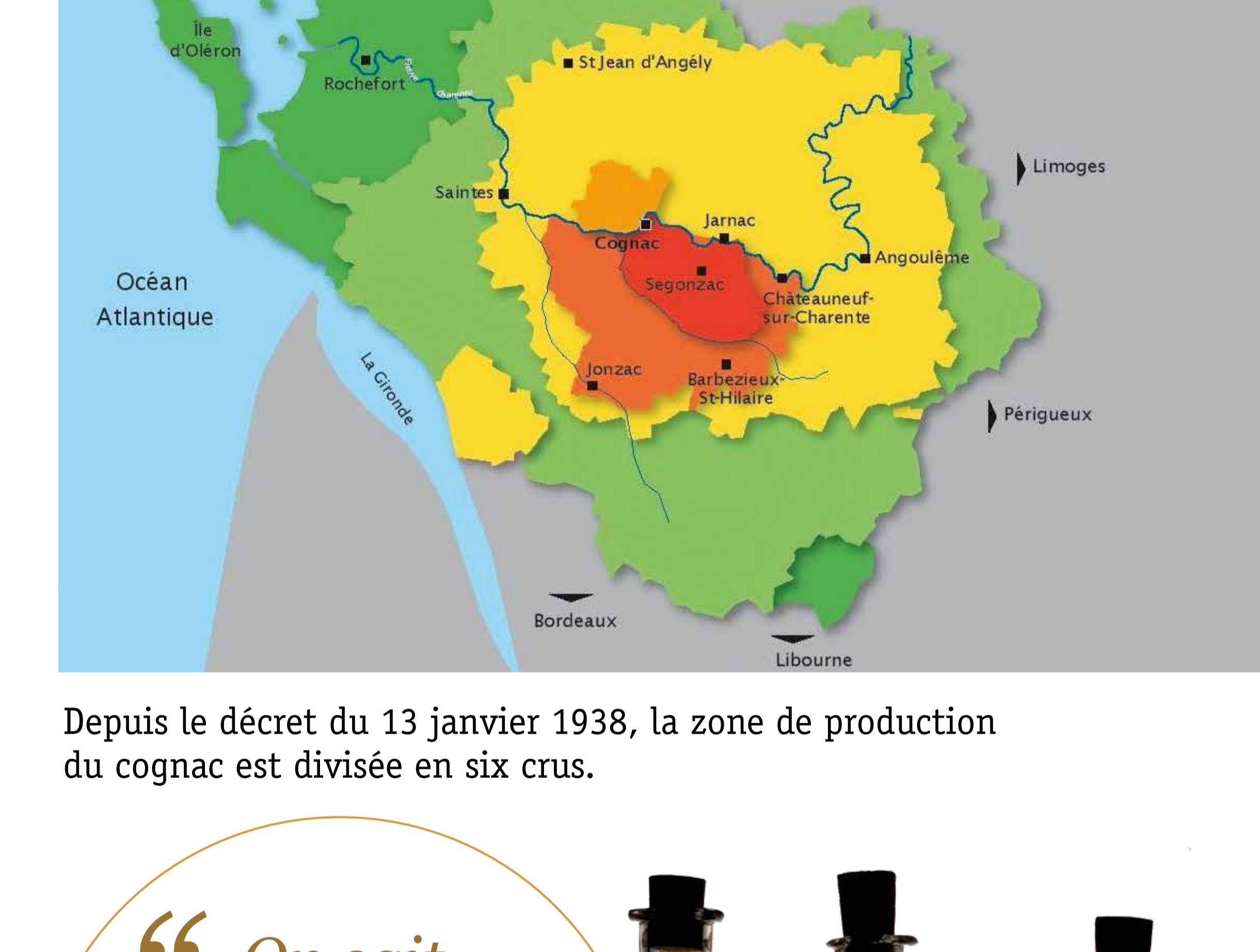
## PAROLES OUVRIÈRES DES...

## ... métiers du cognac

“

“ Le Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC) a été créé en 1946 pour défendre les intérêts des producteurs et faire connaître la production.”

Depuis 1909, la production de cognac est réglementée, sous le contrôle des services de l'administration des douanes, par des décrets définissant l'aire générale de production (AOC), les cépages autorisés, les aires de production pour chacun des six crus, ainsi que par de multiples prescriptions.



Depuis le décret du 13 janvier 1938, la zone de production du cognac est divisée en six crus.

“ On sait très bien que les maisons de cognac ont chacune leurs recettes.”



L'élaboration d'eau-de-vie de cognac est un secteur économique fort des départements de la Charente et de la Charente-Maritime. Plus de 4 000 viticulteurs-bouilleurs de cru et une centaine de distilleries professionnelles transforment, par une double distillation, les vins blancs de plus de 5 000 exploitations en eau-de-vie. La commercialisation de ce produit de luxe, exporté à plus de 90 %, est presque entièrement aux mains d'une dizaine de « grandes maisons », appartenant pour la plupart à des groupes multinationaux.

Vingt-cinq personnes travaillant ou ayant travaillé dans ce secteur d'activité ont parlé de leur métier, des années 1940 à nos jours. Les entretiens ont été recueillis par Willy Paroche (AREAS) durant le premier semestre 2015.



Paysage du cognac en Charente.

Le cycle de production est long, tant pour la culture de la vigne - de la plantation aux premières vendanges - que pour le vieillissement du cognac, stocké au moins deux ans jusqu'à plusieurs dizaines d'années avant sa commercialisation. Un certain mystère est entretenu par tous les professionnels autour de l'élaboration du cognac, tant sur les assemblages que sur les quantités d'alcool produites et vendues.

“ De toute façon, peu importe la taille de l'entreprise, tout est dans le non-dit.”



Chaudronnier fabriquant un chapiteau d'alambic dans l'entreprise Maresté, à Châteaubernard, en 1987.



Tonneliers dans l'entreprise Taransaud, à Mérignac (Charente).



Maître de chai réalisant un assemblage d'eaux-de-vie.



## PAROLES OUVRIÈRES DES...

## ... métiers du cognac

“

*Le travail dans la vigne*

Les exploitations viticoles sont souvent des entreprises familiales, bien que leur nombre ait fortement diminué depuis les années 1980. Du grand domaine à la petite ferme, elles recouvrent des réalités économiques très différentes.

Beaucoup vendent leurs vins ; elles ont un contrat avec une maison de négoce qui se charge de toute la chaîne d'élaboration et de commercialisation du cognac. Elles sont dès lors très dépendantes des marchés.

“ On est viticulteur de père en fils et petit-fils depuis sept générations.”

Taille de la vigne en hiver.

Les premières pousses de printemps.



© BNIC/Stephane Chateau



© BNIC/Stephane Chateau

“ La taille, c'est ce qui prend le plus de temps, et c'est l'essentiel dans le travail de la vigne.”

“ À la taille, j'arrivais à faire 1 000 à 1 200 pieds par jour à peu près, cela fait le tiers d'un hectare.”



© BNIC/Stephane Chateau

“ Le cépage est réglementé, c'est l'ugni blanc qui domine pour 95 ou 96 %, et il y a un peu de colombard et de folle blanche. L'ugni blanc donne un vin acide et peu alcoolisé, aux alentours de 9°, ce qu'il faut pour donner de la personnalité aux eaux-de-vie. »

*Ouvrier viticole*

L'année commence par la taille et le tirage des bois de novembre à fin mars, elle se poursuit par le pliage (ou attachage), jusqu'à début mai, puis par les traitements et le relevage (ou palissage), et se termine par les vendanges. Le caractère pénible de ce travail est dû au fait qu'il est répétitif et qu'il exige des postures difficiles, alors que les conditions climatiques sont souvent peu clémentes. Les femmes, assez peu nombreuses dans ce métier, sont chargées de certaines tâches, tels que le pliage et le tirage des bois.

Le métier a beaucoup évolué depuis une cinquantaine d'années. Les méthodes traditionnelles ont été abandonnées de manière à alléger les charges financières, les machines venant suppléer la main-d'œuvre.

© BNIC/Stephane Chateau

En juin, après le relevage, on utilise une rogneuse pour maintenir la vigne dans un certain volume de végétation.

© BNIC/Stephane Chateau

Vendanges à la machine.

Les propriétaires-exploitants ont toujours eu recours, en plus des ouvriers permanents, à des saisonniers pour les travaux exigeant plus de main-d'œuvre. Désormais, le personnel à demeure est beaucoup plus restreint, remplacé par des entreprises extérieures auxquelles on fait appel pour les gros travaux.

© BNIC/Stephane Chateau

8-2

## PAROLES OUVRIÈRES DES...

## ... métiers du cognac

“

Viticulteur-  
bouilleur de cru

Les viticulteurs qui distillent eux-mêmes leurs vins sont appelés bouilleurs de cru. Pour eux, après le travail de la vigne et la vinification vient l'étape de la distillation. Elle se déroule environ trois semaines après les vendanges et consiste en deux chauffes successives, qui permettent de séparer l'éthanol (l'alcool à boire) du reste.

La première chauffe donne un distillat appelé brouillis. La seconde chauffe, appelée bonne chauffe, permet au distillateur d'isoler quatre parties par des coupes :

le cœur (le futur cognac), les secondes (qui repasseront avec le brouillis dans une nouvelle chauffe), les têtes et les queues (qui seront redistillées avec du vin).



Dominique Rivière dans son chai.

En haut : intérieur de la distillerie Rivière aux Gâtinauds, à Angeac-Charente.  
En bas : les deux alambics de la distillerie Rivière.

“ La viticulture, c'est un métier très prenant, hiver comme été, et la distillation suppose d'être au pied de l'alambic une bonne partie de la journée. Dans ces métiers, il n'y a pas d'horaires finalement.”



Les maisons de négoce contribuent à améliorer les eaux-de-vie en conseillant les bouilleurs de cru, par le biais des recherches faites dans leurs laboratoires afin que, progressivement, l'empirisme laisse place à des normes techniques. Chaque grande maison a, par ailleurs, ses propres méthodes de distillation et un mode de conduite des chaudières qu'elle impose à ses fournisseurs d'eau-de-vie : vin distillé avec ou sans lie par exemple.

Les distilleries ne comptent généralement qu'un ou deux alambics. Certains bouilleurs se regroupent en CUMA (Coopérative d'utilisation de matériel agricole) pour alléger les investissements : ils ont ainsi en commun une distillerie un peu plus importante qu'ils utilisent à tour de rôle.

“ La première chaudière qu'on a fait monter en 1962 était toujours au charbon et, quand on a fait monter la deuxième, on l'a mise au gaz.”



Prélèvement d'un échantillon de cognac à l'aide d'une « prouvette ».

“ Il y avait la méthode à la gamelle : une boîte en fer avec un morceau de tissu imbibé de bougie que l'on colle à froid sur le col de cygne où passent les vapeurs qui vont chauffer le tuyau, faire ramollir la bougie et tomber cette gamelle. Ensuite, au nez, on repère à quel moment cela nous intéresse. »

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pardon.

# PAROLES OUVRIÈRES DES...

## ... métiers du cognac

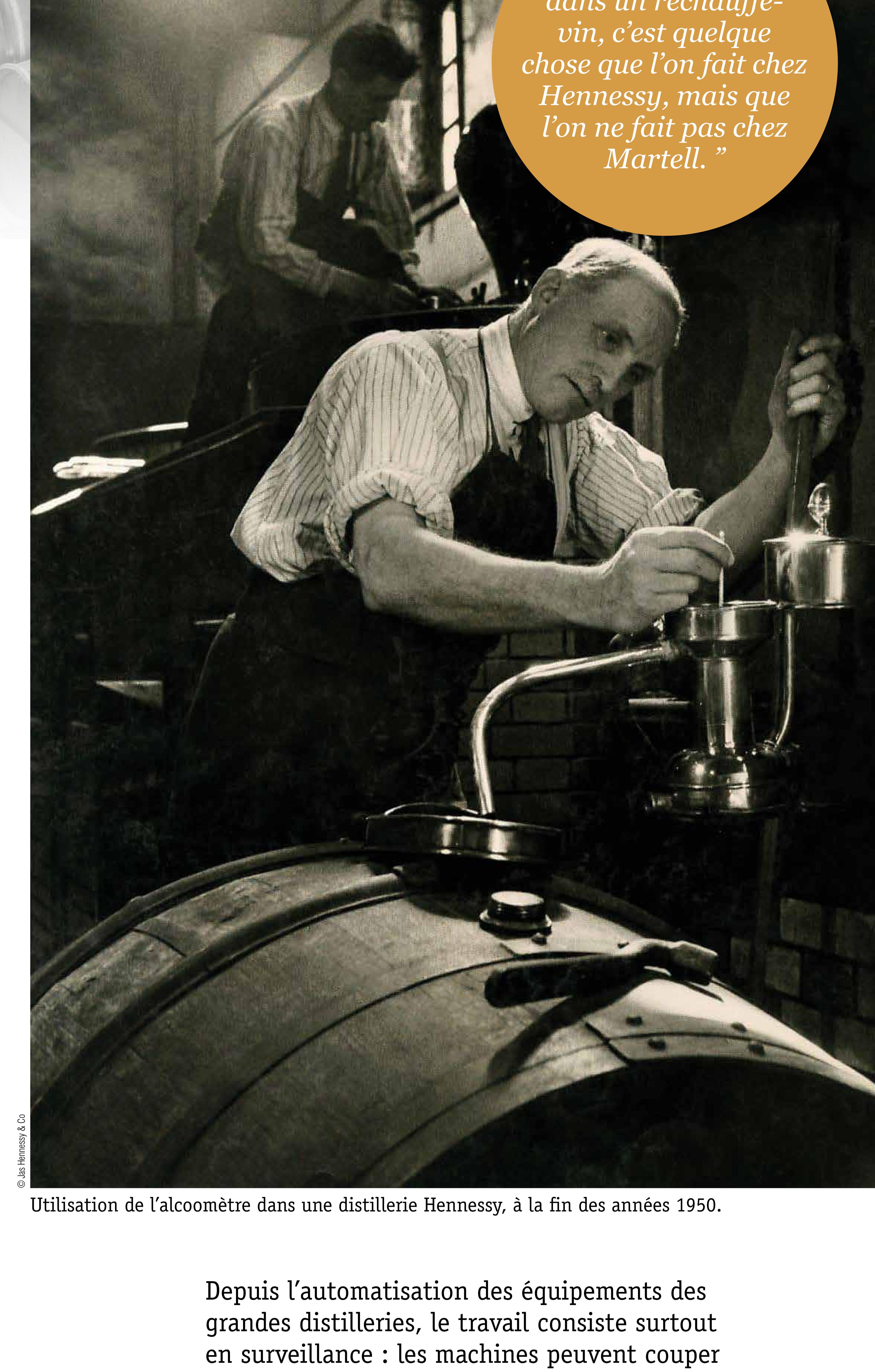
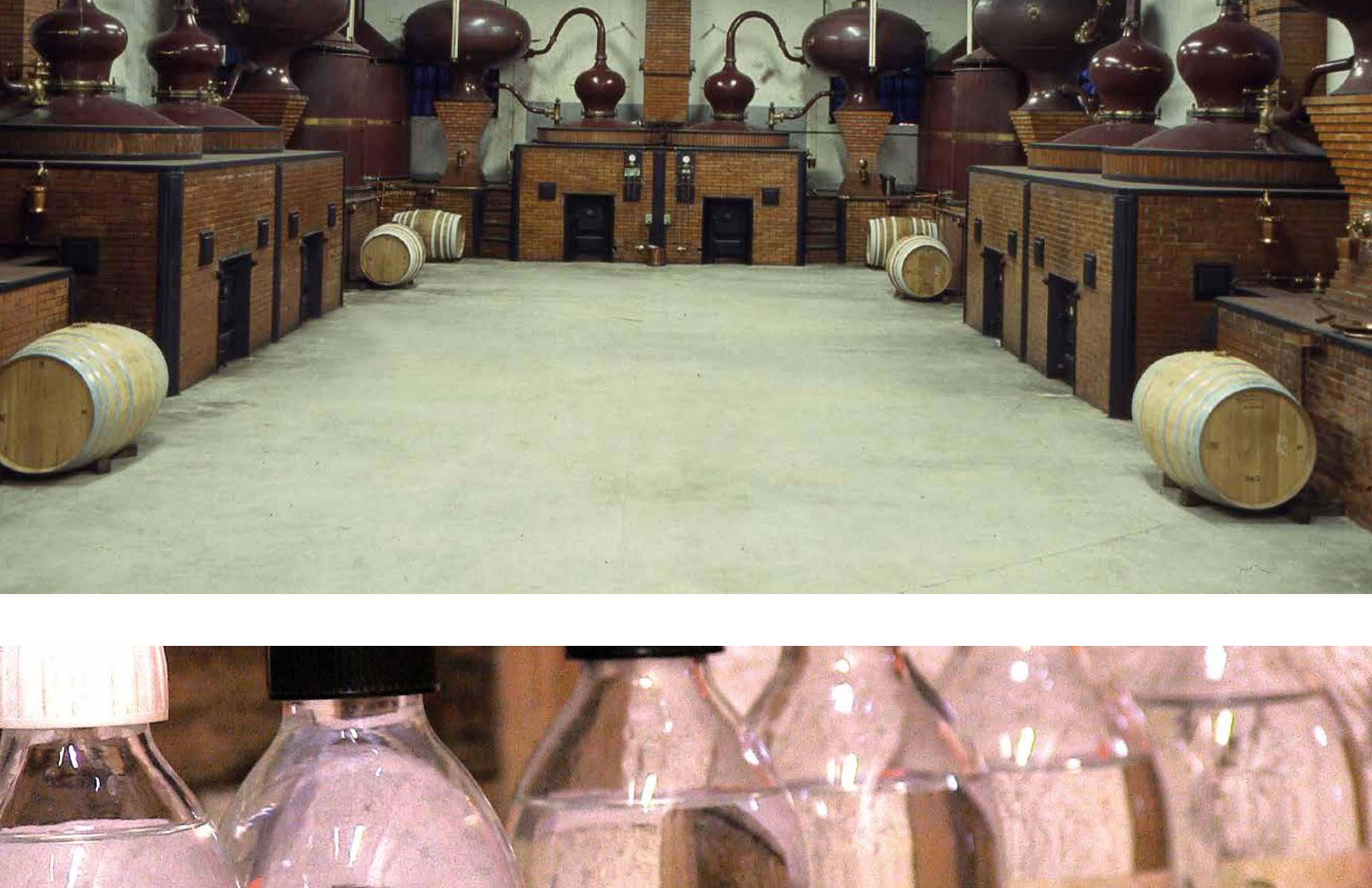
“

### Distillateur professionnel

La distillerie professionnelle distille pour le compte de maisons de négoce le vin fourni par les viticulteurs. La distillation est identique à celle faite par les bouilleurs de cru, mais la quantité traitée est beaucoup plus grande. Pour cette raison, les installations comptent généralement entre dix et vingt alambics. Il n'y a pas vraiment de formation pour devenir bouilleur de profession, mis à part quelques jours consacrés à ce sujet dans les écoles agricoles. Dès lors, le métier s'apprend « sur le tas », avec un collègue expérimenté qui va montrer comment conduire la chaudière : monter le gaz à telle puissance, couper à tel degré, faire la coupe des têtes ou des queues à tel moment, etc.

Chaque distillerie doit se conformer aux préconisations de la maison de négoce pour laquelle elle travaille : l'alambic peut être différent, l'entretien des pièces peut l'être aussi, comme la cadence et la manière du lavage de la chaudière ou du serpentin.

“ Il y a autant de manières de distiller que de distilleries. ”



Utilisation de l'alcoomètre dans une distillerie Hennessy, à la fin des années 1950.

Distillerie Hine et Cie à Jarnac (Charente), en 1987.

Depuis l'automatisation des équipements des grandes distilleries, le travail consiste surtout en surveillance : les machines peuvent couper automatiquement les têtes et les queues des eaux-de-vie sans que le distillateur intervienne.

« Conduire une chaudière, c'était considéré pratiquement comme un art, on était technicien-distillateur. Maintenant, on est ouvrier-distillateur, parce qu'il suffit de contrôler des courbes. »

“ Tout ce qui coule entre 80 et 60 degrés, c'est le cœur, ce qui donne une eau-de-vie à 70° de moyenne. ”



Échantillons d'eaux-de-vie élaborées durant une semaine.

“ Ce qui m'a plu, c'est le côté propre, carrelé, où tout brille, et puis l'alchimie de la distillation, c'est plaisant. ”



La Distillerie de Gironde, à Javrezac (Charente).



© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / Réal Factory

## PAROLES OUVRIÈRES DES...

## ... métiers du cognac

“

*Maître de chai*

Le maître de chai est le personnage central d'une maison de cognac. Il a la maîtrise de tout ce qui rentre dans les chais ; chaque eau-de-vie qui rejoint les stocks a reçu son agrément après dégustation. Il lui revient ensuite d'élaborer les cognacs par assemblage.

Il a en outre la charge de tout ce qui concerne l'exploitation des chais : la fabrication et l'entretien des contenants (fûts, tonneaux), ainsi que le stock et le vieillissement des eaux-de-vie. Il a la responsabilité de l'inventaire annuel obligatoire pour l'administration des douanes. Il gère également le personnel des chais. Ce métier, autrefois exclusivement masculin, s'ouvre désormais aux femmes.

Son année d'exercice commence le 1<sup>er</sup> avril pour se terminer en fin de campagne de distillation, le 31 mars de l'année suivante. Le début de l'année est l'époque de l'élaboration des cognacs, l'été est une période un peu plus calme.

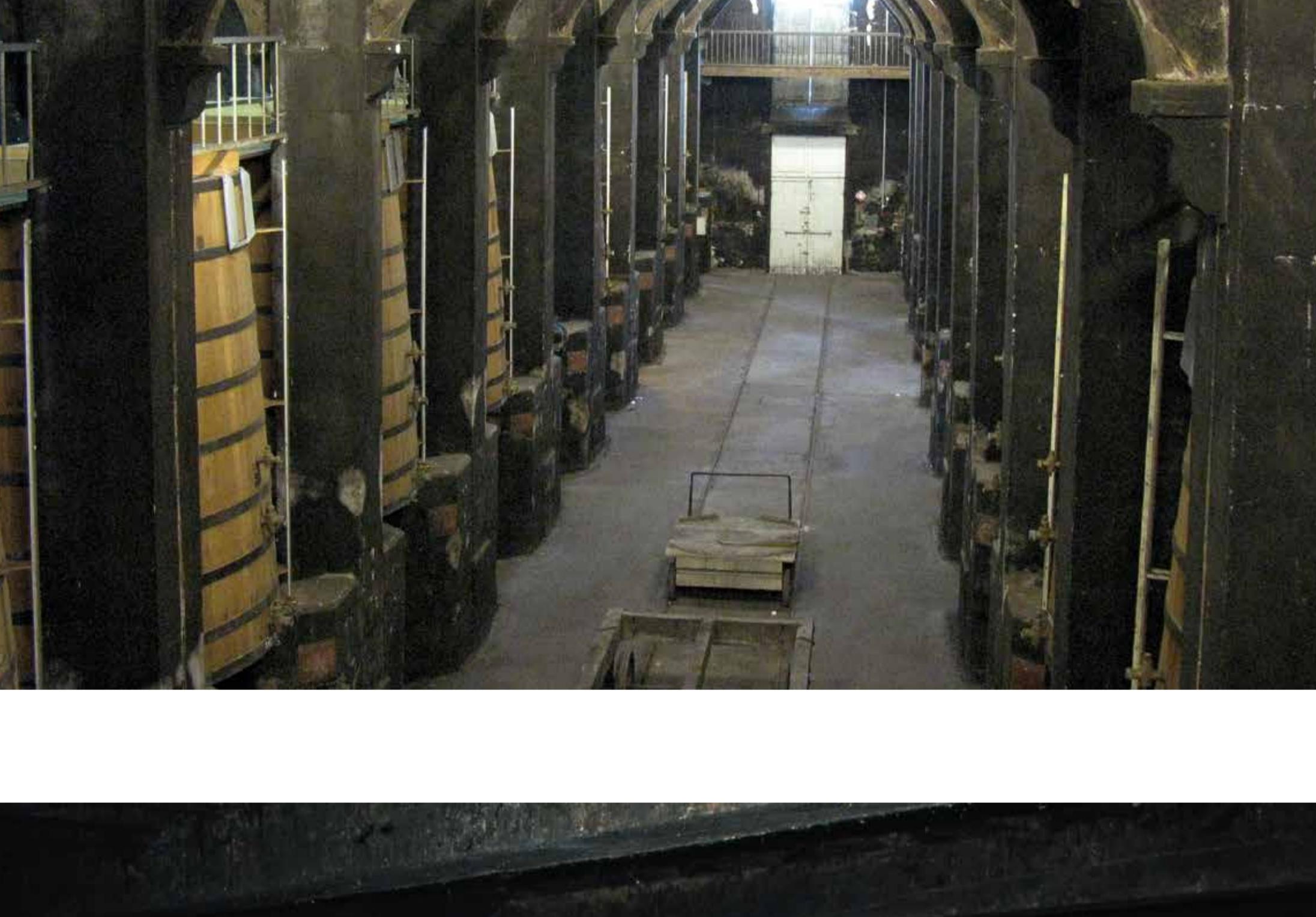


“ Il faut savoir apprécier la couleur, les odeurs, les arômes différents, ce qui reste au palais, tout ça c'est un art.”

La vue, l'odorat et le goût guident le maître de chai dans la réalisation de ses assemblages.

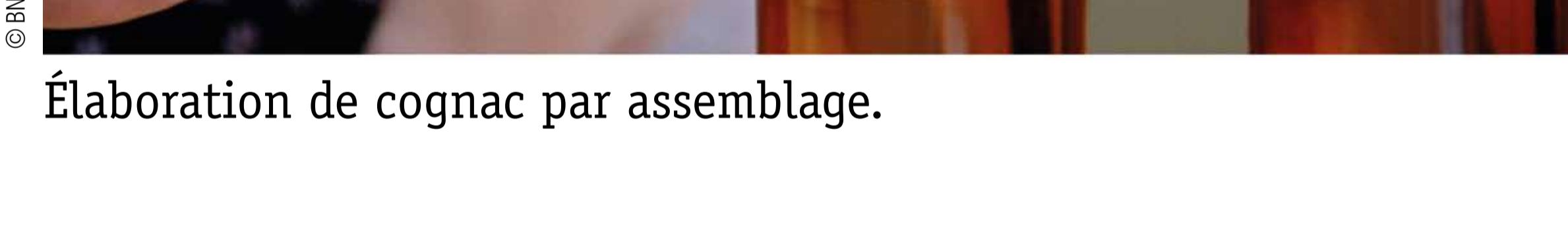
“ Bien sûr qu'il faut être un bon nez, mais il faut aussi avoir une vue d'ensemble sur le produit, il y a les relations avec les viticulteurs, celles avec les services financiers, marketing et commerciaux de la maison.”

“ Il n'y a pas d'école pour devenir maître de chai, il faut d'abord essentiellement une bonne santé... on n'a pas d'horaires.”



© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. van Riesen

Chai des foudres de l'ancienne Distillerie Monnet à Cognac, en 2011.



Élaboration de cognac par assemblage.

Par des assemblages, il élabore un produit d'une qualité toujours égale à partir des différents lots stockés. Depuis les années 1990 et l'intégration de laboratoires au sein des maisons de négoce, il peut s'appuyer sur leurs analyses pour que le cognac respecte les normes imposées pour son exportation.

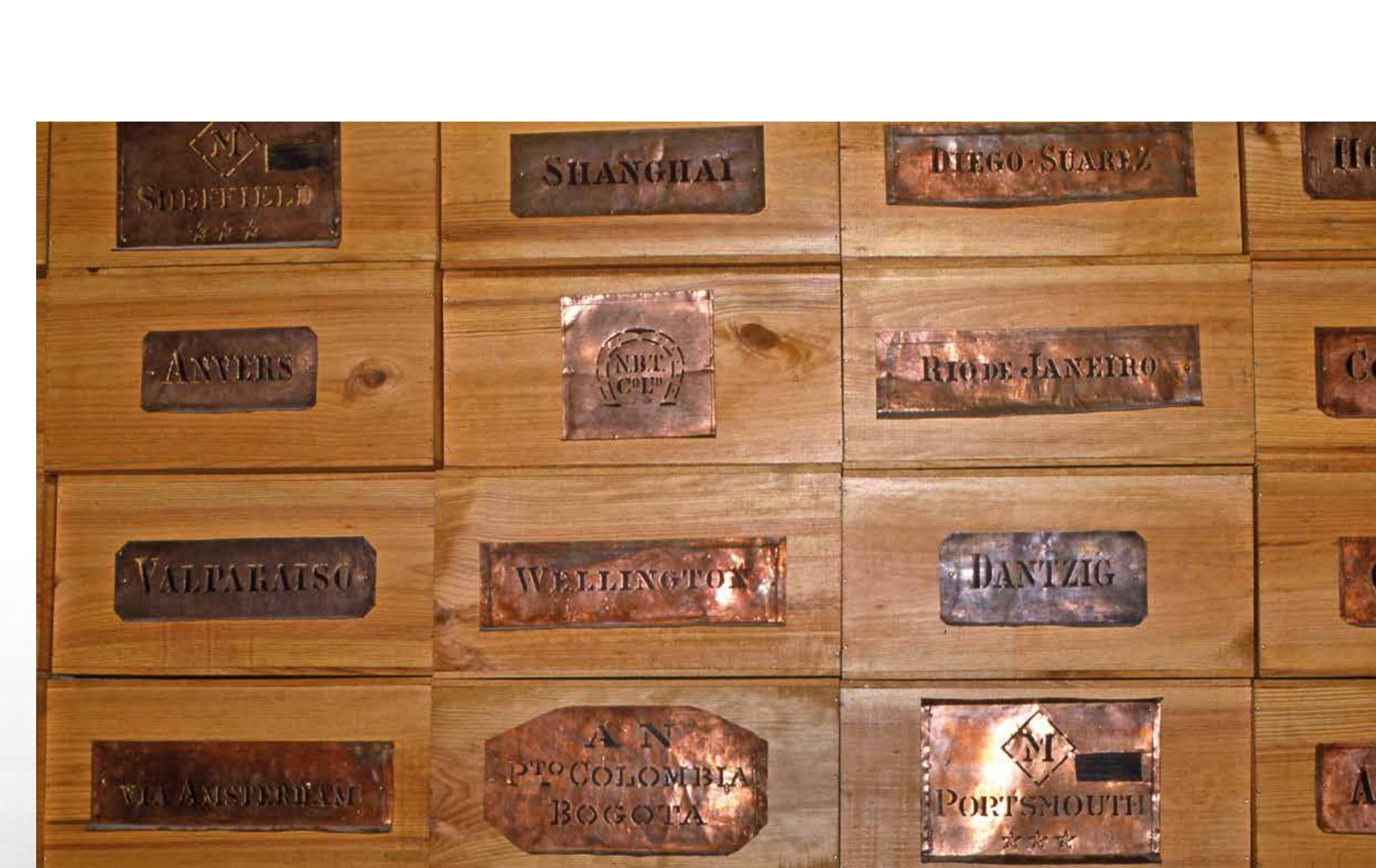
“ Parfois, dans

d'excellence, il y a un assemblage de 1 000 eaux-de-vie, c'est impressionnant.”



© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. van Riesen

Chai de vieillissement Hennessy à Cognac, en 1986.



© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. van Riesen

Pochoir d'envoi de caisses à la Distillerie Martell à Cognac, en 1987.

“ Autrefois, les inventaires se faisaient au crayon à papier et à la gomme, maintenant, il y a des machines et tous les transferts sont contrôlés, informatisés...”

# PAROLES OUVRIÈRES DES...<sup>1</sup>

# ... métiers du cognac

# Empêche à un grand maison de cognac

dont l'influence était grande sur le territoire du cognac. Le rachat des maisons avec leur clientèle, leurs stocks et leur marque, a généré la concentration du secteur. Parallèlement, la gouvernance paternaliste a laissé peu à peu la place à la gestion rationalisée de groupes internationaux.

la production et au conditionnement.



nen

*était d'environ 300 000 caisses, alors que maintenant elle n'est pas loin de 2 millions.”*

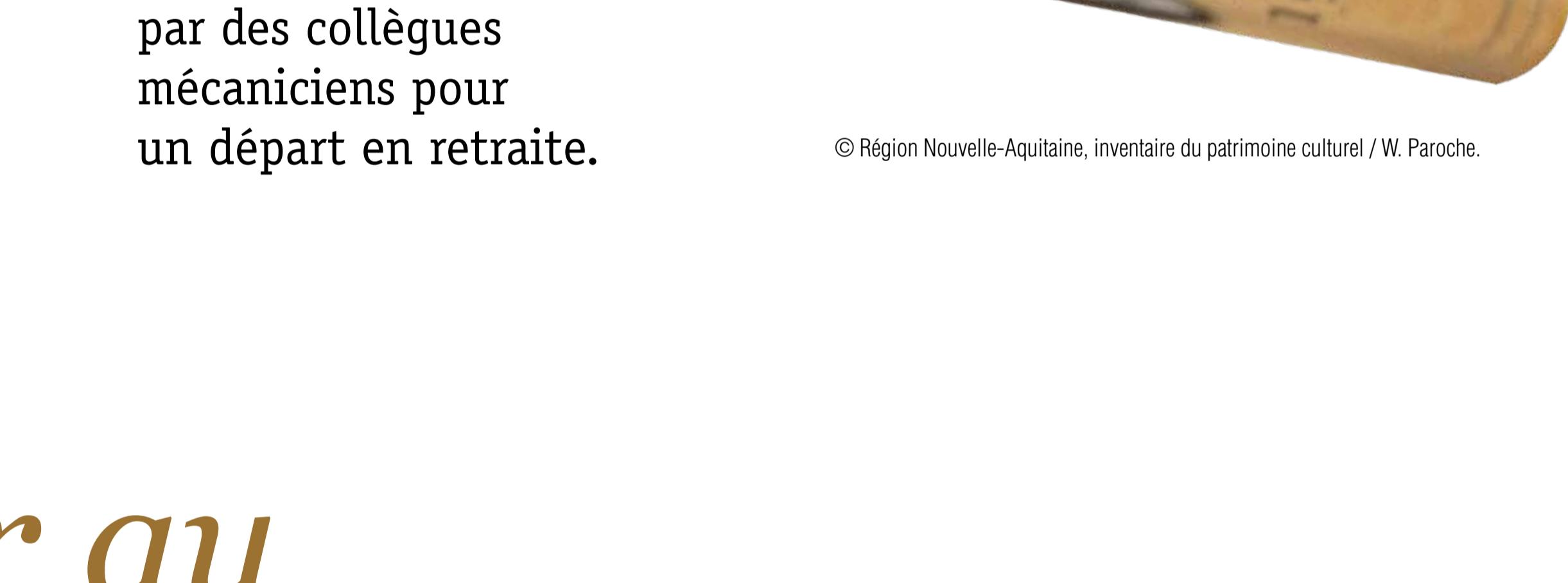
*les enfants des familles qui étaient déjà dans la société. De nos jours, le recrutement se fait de manière plus traditionnelle.”*

*le col blanc c'était celui qui travaillait dans le bureau, qui faisait toute la paperasse, et cela ne se mélangeait pas trop.”*

que les services de production.”



# Opérations



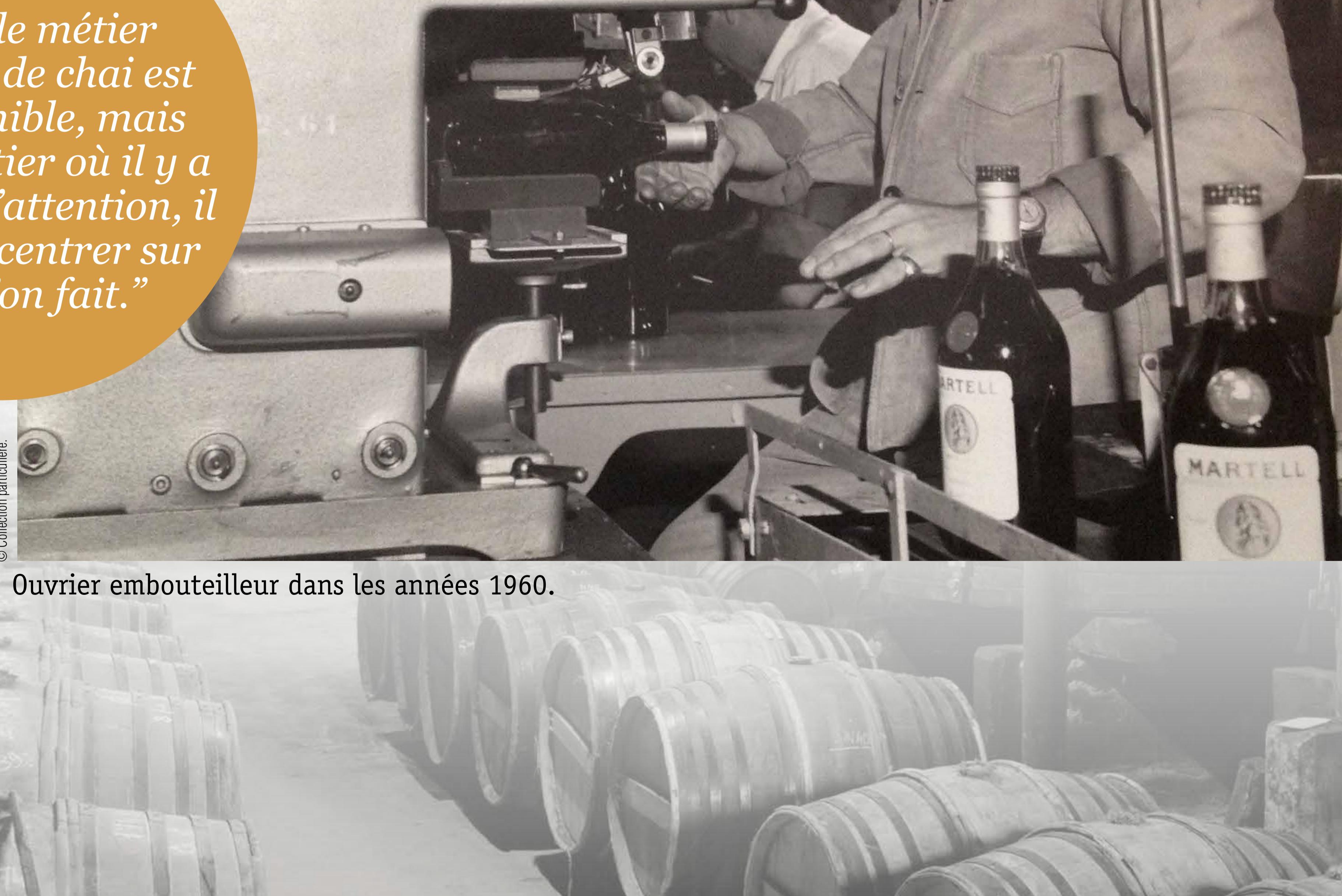
# au ement

Pour souligner la noblesse des  
dont il s'occupe, l'employé de  
appelé opérateur plutôt qu'ou  
forme généralement « sur le t  
seul ses tâches même s'il fait

l'empêtit ou vide les fûts avec le matériel adapté. Il peut aussi être amené à faire les mélanges décidés par le maître de chai.

L'évolution technique a touché le travail du conditionnement, des machines automatiques venant peu à peu remplacer les tâches manuelles. Hommes et femmes travaillent à ces postes. Les opérateurs tournent de façon à éviter la monotonie et être opérationnels

*machines et les entretenir, mais il y a moins d'opérateurs au niveau du conditionnement.”*



19. *Leucosia* *leucostoma* (Fabricius) *leucostoma* (Fabricius) *leucostoma* (Fabricius)



19. *Leucania* *luteola* (Hufnagel) *luteola* (Hufnagel) *luteola* (Hufnagel)