Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » ou « Eau-de-vie de Cognac » ou « Eau-de-vie des Charentes » homologué par l'arrêté du 21 mars 2024 publié au JORF du 27 mars 2024

Partie I Fiche technique

A. — Nom de l'appellation et catégorie de la boisson spiritueuse

1° 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 1er mai 1909 et 15 mai 1936, les eaux-de-vie de vin répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2° Catégorie d'eaux-de-vie selon le Règlement (UE) 2019/787

L'appellation d'origine contrôlée « Cognac » correspond à la catégorie « Eau-de-vie de vin » définie à l'annexe I, point 4, du Règlement (UE) 2019/787 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) no 110/2008.

B. — Description de la boisson spiritueuse

1° Modalités de production et d'élevage

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

b) L'« Esprit de Cognac » est le produit issu d'une distillation supplémentaire de la deuxième chauffe à l'aide de l'appareil de distillation dit « alambic charentais » et présentant un titre alcoométrique volumique compris entre 80 % et 85 %. Il n'est pas vieilli.
L'« Esprit de Cognac » est exclusivement destiné à la préparation des vins mousseux et non à la consommation humaine directe.

2° Principales caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques

Lors de la mise en marché à destination du consommateur, les eaux-de-vie présentent un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %, une teneur minimale en substances volatiles de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol inférieure à 100 grammes par hectolitre d'alcool pur.
Leur couleur correspond à une absorbance minimale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm.

Les « eaux-de-vie de Cognac » présentent un équilibre et une typicité aromatique qui leur sont propres. Leur profil sensoriel, caractérisé par la complexité et la finesse, évolue avec la durée du vieillissement.

Les eaux-de-vie les plus jeunes présentent des notes florales et fruitées, telles que la fleur de vigne ou d'acacia, le raisin, la poire ou certains fruits exotiques. Au contact du bois de chêne, elles acquièrent des notes caractéristiques, parmi lesquelles on peut citer la vanille, la noix de coco ou des nuances de torréfaction.

Leur vieillissement se traduit également par un enrichissement et une complexification croissante de leur profil aromatique, qui inclut notamment des notes de fruits confits, d'épices, boisées, de tabac ou de fruits secs. L'ensemble de ces notes constitue un profil aromatique complexe et spécifique, décrit dans la littérature comme le « rancio Charentais » (FLANZY, 1998).

Cette évolution aromatique s'accompagne d'une évolution gustative. Celle-ci se traduit par un assouplissement des perceptions en bouche, le développement d'une rondeur et d'un volume caractéristiques, ainsi qu'un allongement significatif de la persistance aromatique.

Certaines nuances existent entre les différents crus et ont servi de base à la délimitation établie par COQUAND à la fin du XIXème siècle.
- 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.
- Les eaux-de-vie de Petite Champagne présentent sensiblement les mêmes caractéristiques que celles de Grande Champagne, tout en acquérant leur qualité optimale après une maturation plus courte que les eaux-de-vie de Grande Champagne.
_ Les « Cognac » présentés sous la dénomination géographique complémentaire « 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.
- Le vignoble des Borderies 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, qui représentent le vignoble le plus vaste, produisent des eaux-de-vie rondes, souples, vieillissant assez rapidement et dont le bouquet fruité rappelle le raisin pressé.
- Les Bois (Bons Bois, Bois Ordinaires ou Bois à terroirs) produisent des eaux-de-vie aux arômes fruités qui vieillissent rapidement.

La couleur des eaux-de-vie évolue également avec la durée du vieillissement. De jaune pâle, elle s'intensifie progressivement pour atteindre des teintes jaune d'or, puis ambrées et acajou pour les plus vieilles eaux-de-vie.

3° Caractéristiques spécifiques en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie

L'appellation d'origine contrôlée « Cognac » est une eau-de-vie de vin issu de cépages blancs. Les conditions de production (encépagement, conduite du vignoble, rendements …) et de transformation (transport de la vendange, élaboration du moût, conduite de la fermentation) permettent d'élaborer des vins correspondant aux caractéristiques désirées pour les eaux-de-vie. La qualité aromatique des eaux-de-vie repose en effet pour une grande part sur les caractéristiques des vins mis en œuvre. Les cépages de l'appellation « Cognac », 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 qualitatifs de distillation peu alcoolisés et acides, deux caractéristiques primordiales pour la qualité finale des « eaux-de-vie de Cognac ».
Les situations de faible rendement se traduisent, en tendance, par une élévation du titre

alcoométrique volumique des vins, ainsi que par des niveaux d'acidité et des teneurs en azote plus faibles des raisins.
L'augmentation du rendement se traduit par la tendance inverse, de diminution du titre alcoométrique et d'augmentation de l'acidité. Toutefois, d'autres paramètres, comme la proportion d'acide malique, la moindre évolution de la maturité des arômes, leur dilution et la fréquence des attaques de Botrytis, qui sont défavorables à la qualité des eaux-de-vie, augmentent lorsque le rendement est excessif. Cet ensemble de paramètres conduit donc à la définition d'une zone optimum de rendement, qui varie chaque année en fonction des caractéristiques de la récolte. La fixation d'un rendement maximum annuel, permet à la production de se situer dans une zone optimum pour l'élaboration de vins rassemblant le meilleur équilibre entre les différents paramètres de la qualité nécessaires à la production d' « eau-de-vie de Cognac ».
Les vins destinés à la production des **«** eaux-de-vie de Cognac **»** présentent des qualités spécifiques, décrites de façon constante depuis plus d'un siècle dans la littérature scientifique et technique. La recherche de vins peu alcoolisés et acides constitue ainsi une caractéristique particulière et constante de la production des « eaux-de-vie de Cognac » (RAVAZ (1900), LAFON et al (1964), LURTON et al (2011)). 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 permet une concentration accrue des arômes contenus dans les vins.
Les conditions de récolte et de transport visent à respecter l'intégrité de la vendange. Les pompes centrifuges à palettes sont interdites.
Le pressurage des grappes est effectué dans des pressoirs traditionnels (pneumatiques ou à plateaux …), excluant les pressoirs continus à vis d'Archimède.
Le jus obtenu est mis à fermenter dans la continuité. Toute méthode d'enrichissement est interdite.
Pour garantir la qualité des eaux-de-vie, aucun ajout d'anhydride sulfureux n'est autorisé pendant les périodes fermentaires car il se traduit par une formation accrue d'acétaldéhyde.
Enfin, pour limiter l'érosion aromatique liée à la conservation des vins, la date limite de distillation est fixée au 31 mars de l'année qui suit la récolte.
Le choix de l'encépagement, les pratiques viticoles et le respect des règles de vinification spécifiques, permettent ainsi d'élaborer les vins qualitatifs présentant l'équilibre souhaité ainsi que les arômes fins et délicats recherchés. Ces vins ne doivent pas présenter de notes dépréciatives telles que les caractères végétaux, l'excès d'acétaldéhyde (caractère oxydé), d'alcools supérieurs (lourdeur) ou de certains composés liés à des altérations bactériennes (alcool allylique, butan-2-ol…) lors de leur conservation. Des liens ont été établis entre des teneurs analytiques et des caractéristiques sensorielles, sans que des valeurs limites régionales n'aient été définies. Ces limites restent à l'appréciation des différents opérateurs.
Le vin est distillé selon le principe de la distillation discontinue simple, dite à repasse au moyen d'un alambic charentais en cuivre, à un titre alcoométrique volumique maximal de 73,7 %. Ce matériel et cette technique de distillation permettent de conserver l'essentiel des arômes du vin tout en écartant certaines fractions et certaines notes indésirables. Ce tri est lié aux coupes effectuées et au matériau cuivre qui permet l'élimination de composés indésirables : dérivés soufrés, acides gras ...
Les eaux-de-vie se caractérisent donc par une grande richesse aromatique. Cette richesse se traduit par une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, responsables de la complexité aromatique des eaux-de-vie, de leur aptitude au vieillissement et de leur persistance en bouche.

L'eau de vie est vieillie sous-bois de chêne au moins deux ans à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent ne pas être vieillies.

Ce vieillissement procure au « Cognac » sa couleur et des notes aromatiques nouvelles (la vanille, la noix de coco, les caractères de torréfaction...). Il se traduit également par un enrichissement et une complexification croissante du profil aromatique, qui inclut notamment des notes de fruits confits, d'épices, boisées, de tabac ou de fruits secs et qui est décrit dans la littérature comme le « rancio Charentais » (FLANZY, 1998). Cette évolution aromatique s'accompagne d'un assouplissement des perceptions en bouche, du développement d'une rondeur et d'un volume caractéristiques, ainsi que

d'un allongement significatif de la persistance aromatique.
La couleur de l'eau-de-vie s'intensifie progressivement lors du vieillissement évoluant du jaune pâle à des teintes jaune d'or, puis ambrées et acajou pour les plus vieilles eaux-de-vie.
Le climat océanique tempéré permet une exposition des eaux-de-vie à des conditions moyennement humides ainsi qu'à des alternances saisonnières qui évitent les extrêmes. La température annuelle est de 13°C environ, avec des hivers assez doux. Ces conditions contribuent à donner aux eaux-de- vie leur moelleux et leur harmonie.

C. — Définition de la zone géographique concernée

1° Aire géographique

Toutes les étapes de la production pour prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » ou « Eau-de-vie de Cognac » ou « Eau-de-vie des Charentes » ont lieu dans l'aire géographique délimitée initialement dans le décret du 1er mai 1909 modifié dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2020.

Département de la Charente, communes de :
Agris, Aigre, Ambérac, Ambleville, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisné-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Canton de Tude-et-Lavalette), Bors (Canton de Charente-Sud), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Cherves-Richemont, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édon, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontclaireau, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengeard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Sonneville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médillac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochefoucauld-en-Angoumois, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simeux, Saint-Simon, Sainte-Souline, Saint-Sulpice-de-Cognac, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles,

Moulins-sur-Tardoire, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes, Yviers.

Département de la Charente-Maritime, communes de :

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurlay, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Boresse-et-Martron, Boscamnant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtelaillon-Plage, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourvillette, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-

Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé, Yves.

Département de la Dordogne, communes de :

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou.

Département des Deux-Sèvres, communes de :

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon, Le Vert.
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2° Dénominations géographiques complémentaires

L'appellation d'origine contrôlée « Cognac », peut être complétée par des dénominations géographiques complémentaires visées au point H du présent cahier des charges.
Pour être utilisées, ces dénominations géographiques complémentaires doivent 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, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2020, étant entendu que leur vinification, leur distillation et le vieillissement des eaux-de-vie ainsi obtenues sont effectués à l'intérieur de l'aire géographique définie ci-dessus.

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

Département de la Charente :

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

Communes en partie :
Bellevigne (pour la partie correspondant au territoire des communes déléguées d'Eraville, Malaville, Touzac et Viville au 1er janvier 2017), Bourg-Charente (rive gauche de la Charente), Cognac (rive gauche de la Charente), Saint-Brice (rive gauche de la Charente).

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

Département de la Charente :

Communes entières :
Angeac-Charente, Ars, Barbezieux-Saint-Hilaire, Barret, Birac, Châteauneuf-sur-Charente, Guimps, Graves-Saint-Amant, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Mosnac, Saint-Bonnet, Saint-Médard, Saint-Palais-du-Né, Salles-de-Barbezieux, Vignolles.
Communes en partie :
Bellevigne (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Nonaville au 1er janvier 2017), Bourg-Charente (rive droite de la Charente), Montmérac (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Montchaude au 1er janvier 2017), Val des Vignes (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Jurignac au 1er janvier 2017).

Département de la Charente-Maritime :

Communes entières :
Allas-Champagne, Archiac, Arthenac, Biron, Bougneau, Brie-sous-Archiac, Brives-sur-Charente, Celles, Chadenac, Champagnac, Cierzac, Coulonges, Échebrune, Germignac, Jarnac-Champagne, Jonzac, Lonzac, Meux, Montils, Neuillac, Neulles, Pérignac, Réaux sur Trèfle, Rouffiac, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Eugène, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Sainte-Lheurine, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Salignac-sur-Charente.
Commune en partie :
Clam (partie située au nord-est de la D 142 au 28 juillet 1938).

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 « Grande 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 d'origine contrôlée « Cognac » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Borderies » :

Département de la Charente :

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

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

Département de la Charente-Maritime :

Communes entières :
Burie, Chérac.

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

Département de la Charente :

Communes entières :
Aigre, Ambérac, Anais, Angeduc, Angoulême, Asnières-sur-Nouère, Aussac-Vadalle, Balzac, Barbezières, Bassac, Bécheresse, Bessac, Boisné-La Tude, Boutiers-Saint-Trojan, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Cellettes, Chadurie, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, La Chapelle, Charmé, Chassors, Claix, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulonges, Courbillac, La Couronne, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Étriac, Fléac, Fleurac, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gond-Pontouvre, Les Gours, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Juillé, Julienne, Ligné, Linars, Lonnes, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mansle, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Mérignac, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montignac-Charente, Mornac, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Pérignac, Plassac-Rouffiac, Puymoyen, Puyréaux, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Ronsenac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Fraigne, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Groux, Saint-Michel, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Simeux, Saint-Simon, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-de-Villefagnan, Sigogne, Sireuil, Soyaux, Torsac, Tourriers, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Vervant, Vibrac, Villebois-Lavalette, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Xambes.
Communes en partie :
Montmérac (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Lamérac au 1er janvier 2017), Montmoreau (pour la partie correspondant au territoire des communes déléguées d'Aignes-et-Puypéroux, 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) et Saint-Eutrope au 1er janvier 2017), Saint-Brice (rive droite de la Charente), Val des Vignes (pour la partie correspondant au territoire des communes déléguées de Aubeville, Mainfonds et Péreuil au 1er janvier 2017).

Département de la Charente-Maritime :

Communes entières :
Annepont, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Bagnizeau, Ballans, Bazauges, Beauvais-sur-Matha, Belluire, Bercloux, Berneuil, Blanzac-lès-Matha, Bresdon, Brie-sous-Matha, Brizambourg, La Brousse, Bussac-sur-Charente, Chaniers, La Chapelle-des-Pots, Cherbonnières, Chives, Clion, Colombiers, Consac, Courcelles, Courcerac, Courcoury, Cressé, Dompierre-sur-Charente, Le Douhet, Écoyeux, Les Églises-d'Argenteuil, Fenioux, Fléac-sur-Seugne, Fontaine-Chalendray, Fontcouverte, Fontenet, Gibourne, Le Gicq, Les Gonds, Gourvillette, Grandjean, Guitinières, Haimps, La Jard, Juicq, Léoville, Loiré-sur-Nie, Lorignac, Louzignac, Lussac, Macqueville, Marignac, Massac, Matha, Mazeray, Migron, Mirambeau, Mons, Mortiers, Mosnac, Nantillé, Néré, Neuvicq-le-Château, Ozillac, Paillé, Pons, Poursay-Garnaud, Préguillac, 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-Agoûts, 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, Sainte-Même, 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, Saintes, Seigné, Semillac, Semoussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Taillant, Taillebourg, Tesson, Thénac, Thors, Les Touches-de-Périgny, Varaize, Vénérand, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, Villemorin.
Communes en partie :
Clam (partie située au sud-ouest de la D 142 au 28 juillet 1938), 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 d'origine contrôlée « Cognac » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Bons Bois » :

Département de la Charente

Communes entières :
Agris, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Baignes-Sainte-Radegonde, Bardenac, Bazac, Bellon, Berneuil, Bessé, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Bonnes, Bors (Canton de Tude-et-Lavalette), Bors (Canton de Charente-Sud), Bouëx, Brettes, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Chalais, Chantillac, Charras, Châtignac, Chazelles, Chenon, Chillac, Combiers, Coulgens, Courcôme, Courgeac, Courlac, Curac, Édon, Les Essards, Feuillade, Fontclaireau, Grassac, Guizengeard, Gurat, Juignac, Laprade, Lichères, Longré, Mainzac, Marthon, Médillac, Montboyer, Montignac-le-Coq, Moulins-sur-Tardoire, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pillac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Raix, Rioux-Martin, Rivières, La Rochefoucauld-en-Angoumois, La Rochette, Rouffiac, Rougnac, Saint-Avit, Saint-Félix, Saint-Front, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Séverin, Sainte-Souline, Saint-Vallier, Salles-Lavalette, Sauvignac, Sers, Souffrignac, Souvigné, Le Tâtre, Touvérac, Val-de-Bonnieure, Valence, Verteuil-sur-Charente, Villefagnan, Vouzan, Yviers.
Commune en partie :
Montmoreau (pour la partie correspondant au territoire des communes déléguées de 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), Saint-Amant-de-Montmoreau et Saint-Laurent-de-Belzagot au 1er janvier 2017).

Département de la Charente-Maritime :

Communes entières :
Agudelle, Allas-Bocage, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archingeay, Aulnay, Balanzac, La Barde, Barzan, Bedenac, Bernay-Saint-Martin, Bignay, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Boisredon, Boresse-et-Martron, Boscamnant, Boutenac-Touvent, Bran, Brie-sous-Mortagne, Bussac-Forêt, Cercoux, Chamouillac, Champagnolles, Chantemerle-sur-la-Soie, Chartuzac, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chermignac, Chevanceaux, Clérac, La Clisse, La Clotte, Coivert, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, Courant, Courpignac, Coux, Cozes, Cravans, Crazannes, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, Dœuil-sur-le-Mignon, Écurat, Les Éduts, Épargnes, Les Essards, Expiremont, Floirac, Fontaines-d'Ozillac, Le Fouilloux, Gémozac, La Genétouze, 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-Médillan, Mortagne-sur-Gironde, Le Mung, Nachamps, Nancras, Neuvicq, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Les Nouillers, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Pessines, Le Pin, Essouvert, 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, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-de-l'Isle,

Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Saujon, Semussac, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Thaims, Thézac, Tonnay-Boutonne, Torxé, Tugéras-Saint-Maurice, Vanzac, Varzay, Vergné, La Vergne, Vervant, Vibrac, La Villedieu, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Voissay.
Commune en partie :
Saint-Savinien (pour la partie correspondant au territoire des anciennes communes d'Agonnay et Saint-Savinien tel que défini à la date du 20 janvier 1938).

Département de la Dordogne

Commune 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).

g) Pour l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » complétée par les dénominations géographiques complémentaires « Bois ordinaires » ou « Bois à terroirs ».

Département de la Charente-Maritime :

Communes entières :
Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Anais, Angliers, Angoulins, Annezay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arvert, Aytré, Ballon, Beaugeay, Benon, Beurlay, Le Bois-Plage-en-Ré, Bords, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, La Brée-les-Bains, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Cabariot, Chaillevette, Chambon, Champagne, Champdolent, Le Château-d'Oléron, Châtelaillon-Plage, Ciré-d'Aunis, Clavette, La Couarde-sur-Mer, Courçon, Cramchaban, Croix-Chapeau, La Devise, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Mer, Échillais, L'Éguille, Esnandes, Étaules, Ferrières, La Flotte, Forges, Fouras, Geay, Genouillé, Le Grand-Village-Plage, La Grève-sur-Mignon, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gué-d'Alleré, L'Houmeau, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Landrais, Loire-les-Marais, Loix, Longèves, Lussant, Marennes-Hiers-Brouage, Marsilly, Les Mathes, Moëze, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Muron, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Nuaillé-d'Aunis, Périgny, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Rivedoux-Plage, Rochefort, La Rochelle, Romegoux, Royan, Saint-Agnant, Saint-Augustin, Saint-Christophe, Saint-Clément-des-Baleines, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-d'Oléron, Sainte-Radegonde, Saint-Rogatien, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Salles-sur-Mer, Soubise, Surgères, Thairé, Le Thou, Tonnay-Charente, La Tremblade, Trizay, La Vallée, Vaux-sur-Mer, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé, Yves.

Département de la Dordogne :

Communes entières :
Parcoul-Chenaud, Saint Aulaye-Puymangou.
Commune en partie :
La Roche-Chalais (pour la partie correspondant aux territoires des anciennes communes de Saint-Michel-de-Rivière et Saint-Michel-l'Écluse-et-Léparon tel que défini à la date du 20 janvier 1938).

Département des Deux-Sèvres :

Communes entières :
Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon, Le Vert.

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, sémillon B, ugni blanc B ;
- folignan B, représentant au maximum 10 % de l'encépagement.
- coutia B, luminan B, Vidal B, à titre de variétés d'intérêt à fin d'adaptation, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité concerné, d'une convention conforme à la convention cadre pour les eaux-de-vie de vin obtenues par distillation à repasse, approuvée par le comité national compétent le 30 juin 2023.

La proportion des variétés coutia B, luminan B et Vidal B, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement de l'exploitation.

Les exploitations de moins de 20 hectares peuvent y déroger dans la limite d'un hectare de VIFA et de 10% de l'encépagement maximum.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation destinées à la production d' « eaux-de-vie Cognac AOC ».

2° Conduite du vignoble

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale de 2 200 pieds à l'hectare.

b) - Écartement
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
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est inférieure ou égale à 2 500 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D.645-24 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 500 pieds par hectare et inférieure ou égale à 2 900 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à

l'article D.645-24 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 25 %.

- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale ou la densité à l'issue de la transformation de la parcelle est supérieure à 2 900 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants prévu à l'article D.645-24 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 %.

g) – Mesures agro-environnementales
Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.
Le désherbage chimique est limité au cavaillon représentant :

- Pour les vignes ayant un écartement supérieur à 2.5m, 1/3 maximum de l'écartement des rangs,
- Pour les vignes ayant un écartement inférieur ou égal à 2.5m, 80cm maximum.

Sur tous les inter-rangs, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques.
Le désherbage chimique des tournières est interdit.

3° Rendements

Le rendement annuel maximum autorisé correspond à la quantité maximum de raisin ou l'équivalent en volume de vin ou de moût récolté par hectare, exprimé en hectolitres de vin par hectare à un Titre Alcoométrique Volumique (TAV) de référence de 10 %. Il est fixé chaque année par arrêté interministériel, sur proposition du comité national compétent de l'INAO, après avis de l'organisme de défense et de gestion, dans la limite d'un rendement butoir de 160 hectolitres de vin par hectare à un TAV de référence de 10 %.

Le rendement annuel susvisé peut être majoré, à titre individuel, d'une certaine quantité d'eaux-de-vie pour constituer une réserve dite « réserve climatique individuelle ».

Les volumes destinés à la réserve climatique individuelle sont constitués au-delà du rendement annuel dans la limite du rendement butoir. Cette quantité d'eau-de-vie ne peut être mise en vieillissement. Les volumes destinés à la réserve climatique individuelle peuvent être cumulés sur plusieurs années.
Les volumes cumulés de la réserve climatique individuelle sont limités à 10hl d'AP/ha. Ces volumes sont constitués par dénomination géographique complémentaire.
Ces volumes peuvent être mis en vieillissement après avoir fait l'objet d'une libération. Cette libération est possible lors de chaque récolte dans la limite du rendement annuel après déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion préalablement au dépôt de la déclaration de revendication.

Les autres réserves à vocation qualitative, qui pourraient être mises en place, sont comprises dans le rendement annuel.
Le rendement annuel maximum autorisé éventuellement majoré est calculé sur la base du volume des vins livrés ou mis en œuvre à un TAV de référence de 10 % et par dénomination géographique complémentaire.

Les quantités produites au-delà du rendement annuel maximum autorisé, à l'exclusion des quantités mises en réserve climatique individuelle, ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac ». Elles doivent être transformées dans les conditions prévues à l'article D.645-22 du code rural et de la pêche maritime.

4° Transport de la vendange

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

5° Élaboration 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
Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », les eaux-de-vie obtenues par la distillation des vins de la campagne en cours.
La distillation doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.

b) - Principe de distillation
La distillation est effectuée selon le principe de la distillation discontinue simple, dite à repasse ou double distillation. Cette méthode consiste en une succession de deux étapes dites « chauffes » :

- La première « chauffe » désigne la distillation du vin et permet d'obtenir le brouillis ;
- La deuxième « chauffe » ou « repasse » ou « bonne chauffe » désigne la distillation du brouillis et permet d'obtenir l' « eau-de-vie de Cognac », après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation (également appelés « flegmes ») ;
- Lors de la première ou de la deuxième chauffe, peuvent être ajoutées au vin ou au brouillis les fractions de début et de fin de distillations précédentes, non retenues comme « eau-de-vie de Cognac ».

c) - Description des matériels de distillation
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 serpentin avec appareil réfrigérant.
La chaudière, le chapiteau, le col-de-cygne, le serpentin et le porte-alcoomètre ouvert sont obligatoirement en cuivre.

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.

d) - Titre alcoométrique des eaux-de-vie
À l'issue de la double distillation, le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie ne doit pas excéder 73,7% à 20 °C, dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

e) - Élaboration de l' « Esprit de Cognac »
Ce produit est élaboré après une distillation supplémentaire de la deuxième chauffe dans un alambic tel que décrit ci-dessus. Son titre alcoométrique volumique doit être compris entre 80 % et 85 %.

f) - 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.
Lorsque la distillation concerne des vins issus de crus différents, les fractions de début et de fin de distillation d'une bonne chauffe ne peuvent être incorporées dans les brouillis ou dans les vins correspondant à un autre cru qu'aux conditions suivantes :

- Avant le changement, la dernière bonne chauffe du cru en cours de distillation doit être réalisée en utilisant au maximum 33 % de la capacité de charge de la distillerie lorsqu'elle comprend au moins trois alambics ;
- L'incorporation des fractions de début et de fin de distillation d'une bonne chauffe est limitée au maximum à 8 % volume de la charge de l'alambic utilisé.

9° Vieillissement

Le vieillissement des « eaux-de-vie de Cognac » est réalisé sans interruption exclusivement sous récipient de bois de chêne.
Il commence au plus tard un mois après la fin de la campagne de distillation, excepté pour les volumes destinés à la réserve climatique individuelle qui ne peuvent être mis en vieillissement.
Pour être livrées à la consommation humaine directe, les eaux-de-vie doivent être élevées pendant au moins deux ans. Ces deux premières années de vieillissement se déroulent 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° Règles d'assemblage et de finition

a) Assemblage
L'assemblage d'eaux-de-vie d'âges et de profils différents est une pratique inhérente à l'élaboration du « Cognac ». Il permet d'obtenir de façon constante un produit possédant les caractéristiques organoleptiques précises et harmonieuses recherchées.
La proportion des variétés coutia B, luminan B et Vidal B, prises ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10% dans l'assemblage des lots d'eaux-de-vie utilisés lors de la mise en marché à destination du consommateur et lors de l'élaboration de produits composés.

b) Finition
Seules les méthodes suivantes sont autorisées :

- l'adaptation de la coloration par du caramel E150a (caramel ordinaire),
- l'édulcoration au moyen des produits définis à l'article 4.9 a) et c) du règlement 2019-787 en vue de compléter le goût final,
- l'ajout d'infusion de copeaux de bois de chêne dans l'eau chaude.

Leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie est inférieur ou égal à 4% vol. L'obscuration, exprimée en % vol, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut. L'infusion de copeaux de bois constitue une méthode traditionnelle : l'essence de bois utilisée est conforme à celle des logements inscrite au cahier des charges et, le cas échéant, l'infusion est stabilisée par adjonction d'eau-de-vie correspondant à l'eau-de-vie de destination.
L'adjonction d'infusion de copeaux de chêne fait partie des méthodes traditionnelles autorisées.

11° Mesures transitoires

a) - Mode de conduite du vignoble
Les parcelles plantées de vignes, en place avant le 21 septembre 2009, 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.

E. — Lien à l'origine

Les « eaux-de-vie de Cognac » présentent un équilibre et une typicité aromatique qui leur sont propres, correspondant au respect de l'ensemble des éléments du cahier des charges de l'appellation concernant leur origine géographique, l'encépagement, la conduite du vignoble, les techniques mises en œuvre pour l'élaboration des vins, leur distillation et le vieillissement des eaux-de-vie.

Leur profil sensoriel, caractérisé par la complexité et la finesse, évolue avec la durée du vieillissement.

Les eaux-de-vie les plus jeunes présentent des notes florales et fruitées, telles que la fleur de vigne ou d'acacia, le raisin, la poire ou certains fruits exotiques. Au contact du bois de chêne, elles acquièrent des notes caractéristiques, parmi lesquelles on peut citer la vanille, la noix de coco ou des caractères de torréfaction.
Leur vieillissement se traduit également par un enrichissement et une complexification croissante de leur profil aromatique, qui inclut notamment des notes de fruits confits, d'épices, boisées, de tabac ou de fruits secs. L'ensemble de ces notes constitue un profil aromatique complexe et spécifique, décrit dans la littérature comme le « rancio Charentais » (Flanzy C., 1998).

Cette évolution aromatique s'accompagne d'une évolution gustative. Celle-ci se traduit par un assouplissement des perceptions en bouche, le développement d'une rondeur et d'un volume caractéristiques, ainsi qu'un allongement significatif de la persistance aromatique.

La couleur des eaux-de-vie évolue également avec la durée du vieillissement. De jaune pâle, elle s'intensifie progressivement pour atteindre des teintes jaune d'or, puis ambrées et acajou pour les plus vieilles eaux-de-vie.

Flanzy C. (1998), Œnologie : fondements scientifiques et technologiques, collection sciences et techniques agroalimentaires, Lavoisier Tec & Doc éditeur

1° Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir

a) - 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.

b) - Le vignoble

Henri Coquand (1811-1881), professeur de géologie, étudie au milieu du XIX^{ème} 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**s** ».

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.

c) - 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 Âge apparaîtra 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^{ème} 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 XV**I**^{ème} 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 XV**II**^{ème} 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^{ème} 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 va devenir, vers le milieu du XX^{ème} 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^{ème} 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^{ème} 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 **»**.

Les vins destinés à la production des **«** eaux-de-vie de Cognac **»** présentent une réelle spécificité, décrite de façon constante depuis plus d'un siècle dans la littérature scientifique et technique.
La recherche de vins peu alcoolisés et acides constitue ainsi une caractéristique particulière et constante de la production des **«** eaux-de-vie de Cognac **»** (RAVAZ (1900), LAFON et al (1964), LURTON et al (2011)).

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 permet d'arriver à la concentration recherchée des arômes contenus dans les vins.

Les situations de faible rendement se traduisent, en tendance, par une élévation du titre alcoométrique volumique des vins, ainsi que par des niveaux d'acidité et des teneurs en azote plus faibles des raisins. L'augmentation du rendement se traduit par la tendance inverse, de diminution du titre alcoométrique et d'augmentation de l'acidité.

Toutefois, d'autres paramètres, comme la proportion d'acide malique, la moindre évolution de la

maturité des arômes, leur dilution et la fréquence des attaques de *Botrytis*, qui sont défavorables à la qualité des eaux-de-vie, augmentent lorsque le rendement est excessif.

Cet ensemble de paramètres conduit donc à la définition d'une zone optimum de rendement, qui varie chaque année en fonction des caractéristiques de la récolte.

Aussi, la fixation d'un rendement maximum annuel, fonction de l'évolution de ces paramètres permet à la production de se situer dans la zone de rendement optimum pour la production de vins rassemblant le meilleur équilibre entre les différents paramètres de la qualité nécessaires à la production d' **«** eaux-de-vie de Cognac **».** Ce rendement annuel se trouve donc dans une fourchette optimum à l'intérieur de laquelle se situe la réserve climatique.

Par ailleurs, le risque de dépréciation qualitative des vins produits lorsque le rendement augmente de façon excessive amène à la mise en place de mesures complémentaires concernant la productivité du vignoble dont l'établissement d'un rendement maximum butoir.

La qualité aromatique des eaux-de-vie repose pour une grande part sur les caractéristiques des vins mis en œuvre.

Le choix de l'encépagement et le respect des règles de vinification spécifiques, précisées dans le cahier des charges de l'appellation **«** Cognac **»**, permettent d'élaborer des vins présentant des arômes fins et délicats, indispensables à la production d'eaux-de-vie de grande qualité. Ces vins ne doivent pas présent**er** de notes dépréciatives telles que les caractères végétaux, l'excès d'acétaldéhyde (caractère oxydé), d'alcools supérieurs (lourdeur) ou de certains composés liés à l'altération des vins lors de leur conservation. Au-delà du cahier des charges, un certain nombre de recommandations concernant la récolte et le pressurage, la conduite de la fermentation, la conservation des vins en attente de distillation font l'objet de préconisations adaptées, régulièrement actualisées et largement diffusées auprès des vinificateurs au sein de l'aire de production.

<u>Le savoir-faire de taille et de vinification :</u>
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.

<u>La distillation :</u>
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 Terroirs ou Bois Ordinaires) :

Les Bons Bois produisent des eaux-de-vie aux arômes fruités qui vieillissent rapidement.

Le vieillissement :

Les eaux-de-vie nouvelles à la sortie de l'alambic sont pour une part essentielle le reflet de la qualité des vins dont elles sont issues.

Le vieillissement des eaux-de-vie est le processus qui permet à celles-ci d'atteindre leur maturité,

c'est-à-dire le stade d'évolution correspondant à leurs caractéristiques organoleptiques les plus harmonieuses.
Il est réalisé de façon exclusive sous récipients de bois de chêne qui, seuls, permettent la maturation des produits.
Sa durée est déterminée par les caractéristiques des eaux-de-vie mises en vieillissement, par le profil qualitatif du produit recherché mais aussi par le type et l'âge des récipients en bois de chêne utilisés pour le vieillissement.
Celle-ci inclut l'extraction de composés du bois ainsi que des phénomènes d'oxydation et de nombreuses évolutions physico-chimiques indispensables à l'obtention des caractéristiques sensorielles propres aux eaux-de-vie vieillies, dont la coloration.

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 grain fin (Tronçais) ou gros grain (Limousin), Quercus petraea (sessile ou rouvre) ou Quercus robur (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. Cet art est au cœur du métier des maîtres de chai des maisons de **«** Cognac **»**. Tel un peintre avec sa palette de couleurs, le maître de chai va sélectionner différents lots de **«** Cognac » aux provenances multiples : crus diversifiés, comptes de vieillissement variés, **«** Cognac **»** ayant vieilli en fûts jeunes, roux (ayant déjà contenu du **«** Cognac **»**) et de diverses provenances et dans différents types de chais (humides ou secs).

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.

F. — Dispositions réglementaires nationales

- Décret du 19 août 1921 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, en ce qui concerne les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie ;

- Décret du 11 mars 1938 relatif à l' **«** Esprit de Cognac **»** ;

- Arrêté du 27 juillet 2003 portant application de l'article 302 G du code général des impôts pour ce qui concerne les **«** eaux-de-vie de Cognac **»** et leur vieillissement modifié.

- Décret du 16 décembre 2016 relatif à l'étiquetage des boissons spiritueuses, à leur composition et à leur condition d'élaboration

G. — Le demandeur

Le groupement demandeur est le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC)
BP 90018
23 allées Bernard GUIONNET
16101 COGNAC Cedex

H. — Élément complémentaire à l'Indication Géographique

L'appellation d'origine contrôlée « Cognac » peut être complétée par une des 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 ».

I.— Règles spécifiques concernant l'étiquetage

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

b) - L'âge minimum des **«** eaux-de-vie de Cognac **»** expédiées doit correspondre respectivement :

- Au compte 2 pour les mentions : « 3 Etoiles », « Sélection », « VS », « De Luxe » et « Very Special », et « Millésime » ;
- Au compte 3 pour les mentions : « supérieur », « Cuvée Supérieure », « Qualité Supérieure » ;
- Au compte 4 pour les mentions : « VSOP », « Réserve », « Vieux », « Rare » et « Royal » et « Very Superior Old Pale »;
- Au compte 5 pour les mentions : « Vieille Réserve », « Réserve Rare » et « Réserve

Royale » ;
- Au compte 6 pour les mentions : « Napoléon », « Très Vieille Réserve », « Très Vieux », « Héritage », « Très Rare », « Excellence » et « Suprême » ;
- Au compte 10 pour les mentions : « XO », « Hors d'âge », « Extra », « Ancestral », « Ancêtre », « Or », « Gold », et « Impérial » « Extra Old », « XXO », « Extra Extra Old ».
- Les mentions « XXO » et « Extra Extra Old » sont des mentions spécifiques dont les eaux-de-vie présentent un vieillissement égal ou supérieur à 14 ans.

À l'exception des mentions de vieillissement composées, énumérées ci-dessus et qui sont rattachées à un compte d'âge particulier, l'utilisation dans le même étiquetage de plusieurs mentions de vieillissement appartenant au même compte d'âge ne modifie pas le compte d'âge de prélèvement.

L'utilisation dans le même étiquetage de plusieurs mentions de vieillissement appartenant à des comptes d'âge différents entraîne obligatoirement le prélèvement dans le compte d'âge le plus vieux utilisé.

L'étiquetage des mentions de vieillissement et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur quant à l'âge et aux qualités substantielles du « Cognac ».

Partie II Obligations déclaratives et registres à tenir

A. — 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 déposée 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 la récolte 2014 et les suivantes, la déclaration d'affectation est déposée avant le 1er juillet de l'année, pour la récolte de l'année suivante.

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.

La production de 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », doit répondre aux dispositions du D (3°) du présent

cahier des charges.

2° Déclaration de revendication

Tout opérateur souhaitant revendiquer l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » est tenu de présenter une déclaration de revendication qui comprend :

- Les quantités de vin ou d'eau-de-vie produites au titre du présent cahier des charges, y compris les quantités mises en réserve climatique individuelle ;
- Les quantités de vin ou d'eau-de-vie revendiquées produites dans la limite du rendement annuel maximum autorisé. Ces quantités intègrent le volume susceptible d'être mis en réserve au titre des mesures de régulation de marché, et, en tant que de besoin, lors de leur libération avant mise en vieillissement, les quantités produites au titre de la réserve climatique individuelle.

Les quantités de vin sont exprimées en volume d'alcool pur à partir d'un Titre Alcoométrique Volumique (TAV) de référence de 10%.
Cette déclaration doit être déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 1er mai de l'année qui suit la récolte.

Les vins destinés à l'élaboration d'eaux-de-vie, sont déclarés dans les documents prévus à l'article 286-I de l'annexe 2 du code général des impôts.

En outre, la déclaration d'ouverture des travaux de distillation comporte notamment une déclaration de revendication partielle en début de campagne de distillation, pour les opérateurs distillant pour leur compte.

Tout opérateur désirant mettre sur le marché des eaux-de-vie avec la mention « XXO » et « Extra Extra Old » doit le faire figurer sur les titres de mouvement communiqués au BNIC.

3° Déclaration préalable de libération de réserve climatique individuelle

Les opérateurs souhaitant procéder à la libération d'un volume de réserve climatique individuelle doivent adresser à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de libération de ce volume, avant le 23 avril de l'année qui suit la récolte, et en tout état de cause avant le dépôt de la déclaration de revendication.

4° Engagement de reconversion des vignes

Pour les vignes visées par la mesure transitoire relative au mode de conduite, les exploitations concernées souscrivent un engagement de reconversion auprès de l'organisme de défense et de gestion.

B. — Tenue de registres

À tout moment, la production d'eau-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Cognac » peut être contrôlée à partir de la comptabilité matières vitivinicoles et du registre de distillation tenus par l'opérateur.

La comptabilité matières doit permettre de justifier et contrôler l'emploi des mentions de vieillissement XXO et Extra Extra Old.

Partie III Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

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 et visuelle.
Caractéristiques descriptives du matériel de distillation.	Type et dimension de l'alambic.	Documentaire et/ou visuelle.
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 analytique.
T.A.V. maximal de l'eau-de-vie.	73,7 % volumique à 20 °C.	Documentaire et 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. — CARACTERISTIQUES DE L'EAU-DE-VIE		
Caractéristiques physiques	absorbance minimale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm	Analytique
Caractéristiques organoleptiques.	Limpidité — Odeur — Saveur.	Organoleptique.

Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)
12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93555 - MONTREUIL CEDEX
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.