
Commission nationale scientifique et technique

Rapport de la Commission

Expérimentation de la distillation comparée de vin et brouillis chauffés conformément au cahier des charges de l'AOC Cognac et de vin et brouillis chauffés à la vapeur à l'aide d'un échangeur externe

Projet de rapport d'étapes

MEMBRES DE LA COMMISSION NATIONALE
Emmanuel CHAMPON (Président) (CNAOP)
Marie-Madeleine CAILLET (CAC)
Bernard ANGELRAS (CNAOV)
Philippe BRISEBARRE (CNAOV)
François CASABIANCA (CNAOP)
Emmanuel CAZES (CNAOV)
Laurent CHIRON (CNIGP-LR-STG)
René GRANGE (CNIGP-LR-STG)
Florent HAXAIRE (CNAOP)
Hervé JUIN (CNIGP-LR-STG)
Olivier MERRIEN (CNIGP viti, cidres)
Damien ONORRE (CNIGP viti, cidres)
Rémi RICHARD (CNAB)
Jean-Pierre VAN RUYSKENSVELDE (CNIGP viti, cidres)

Animateurs de la commission : Emmanuelle VERGNOL et Thierry FABIAN

1. Historique du dossier

Le Comité National a transmis à la Commission Scientifique et Technique lors de la séance du 16 et 17 juin 2020 une demande d'expérimentation émanant du BNIC. La Commission Scientifique et Technique l'a étudié lors de sa réunion du 27 juillet 2020 et a désigné lors de cette réunion 4 de ses membres pour constituer un groupe de travail afin de rencontrer l'ODG et de mieux comprendre

- sa motivation à conduire une telle expérimentation,
- comment le protocole permettra de vérifier les hypothèses de l'expérimentation,
- comment l'ODG compte évaluer les résultats de l'expérimentation.

Ce groupe de travail a rencontré l'ODG le 16 octobre 2020 ainsi que l'organisme expérimentateur (la station viticole du BNIC) et a visité le site expérimental à la distillerie de Galienne.

Il a restitué les principaux enseignements de cette visite lors de la réunion de la CST du 18 janvier 2020. La CST a estimé utile de les présenter au CNV sous forme d'un rapport d'étapes.

2. Présentation de la filière Cognac

Les représentants de l'ODG ont présenté les traits saillants de la filière Cognac.

- La répartition des activités entre les catégories d'opérateurs :
 - la production du vin, assurée à 98% des volumes de vin par les 4300 viticulteurs ;
 - la distillation partagée entre les 1165 bouilleurs de cru à domicile et les 120 bouilleurs de profession et
 - la commercialisation assurée pour 98% des volumes de Cognac par les 270 négociants.
- Les résultats économiques en progression depuis une quinzaine d'années : 3 Milliards de Chiffre d'affaires et 17000 emplois directs au sein de l'écosystème Cognac,
- Une organisation paritaire entre la viticulture et le négoce et une gouvernance assise sur le consensus entre les 2 familles.
- Un chantier prioritaire : la démarche de RSE « Terroir d'exigences » qui comprend 4 axes : environnement, santé, développement local, culture du patrimoine.
 - L'axe environnement comprend la montée en puissance du référentiel de viticulture durable (démarche HVE + critères spécifiques : gestion des effluents, pulvérisation confinée, alternatives au désherbage chimique, relations avec les riverains) avec comme objectif que 100% des viticulteurs de la filière soient engagés dans la démarche en 2022 et que 100% des viticulteurs de la filière soient certifiés en 2030.
 - Il prévoit également la diminution de l'empreinte de la filière sur l'environnement et notamment l'amélioration de son bilan Carbone, l'énergie mise en œuvre pour la distillation (gaz + électricité) représentant en 2015 environ 13,5 % du total des émissions de Gaz à effet de serre (GES) de la filière, contre 31% pour la production du vin et 54% pour le vieillissement et la commercialisation.

3. Présentation de la distillation charentaise

Les points clés du cahier des charges

La spécificité de ce mode de distillation a été présentée, à travers différents éléments du cahier des charges :

- le principe de distillation : distillation simple discontinue, à la repasse,
- la conception de l'alambic en plusieurs parties : chaudière (cucurbite), chapiteau et col de cygne, serpent in avec refroidisseur et porte alcoomètre ouvert,
- le matériau constitutif de certains organes de l'alambic en contact avec le vin, les vapeurs ou les distillats : le cuivre,
- la capacité maximale de la chaudière : 30 hl ± 5% au maximum et 25 hl ± 5% pour la charge avec dérogation permettant l'utilisation pour la première chauffe d'alambics d'une capacité maximale

de 140hl ± 5% et d'une charge maximale de 120hl ± 5%.

- le mode de chauffage : le chauffage au feu nu.

Ces différents éléments sont définis dans la méthode d'obtention. De plus ces points de description de la distillation charentaise sont mis en relation avec la qualité des eaux de vie dans le lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit¹.

L'ODG a apporté plusieurs précisions :

- Il a indiqué que bien que décrit au sein de la définition de l'alambic charentais dans le cahier des charges et expliqué dans la partie relative au lien à l'origine, le chauffage au feu nu ne présente pas la même valeur que les autres points du cahier des charges et doit pouvoir évoluer.
- Il a souligné que la courbe de chauffe qui décrit en fonction de l'intensité du chauffage l'allure et la durée de la chauffe et n'est pas définie dans le cahier des charges, traduit des objectifs qualitatifs déterminants ainsi que des contraintes puisque son respect impose les longues durées de la distillation du Cognac (un cycle représente environs 24 heures).
- Enfin il a indiqué que le cahier des charges offre une certaine liberté qui permet de diversifier les produits, notamment à travers le maintien ou non des lies dans les vins, les TAV de coupe entre les fractions et les modes de réincorporation des fractions écartées lors de la distillation (incorporation des secondes dans les brouillis ou dans les vins).

La consommation d'énergie

Le caractère énergivore de la distillation charentaise peut facilement être mis en évidence en comparaison avec les autres eaux de vie françaises ou européennes.

Il s'explique essentiellement par le principe de discontinuité de la distillation qui génère des pertes de calories importantes du fait de la nécessité de chauffer puis de refroidir chaque charge alors qu'en distillation continue, les vapeurs se refroidissent en réchauffant le vin en cours de distillation.

De plus du fait de la capacité de charge limitée, la surface d'échanges des alambics est proportionnellement plus élevée que dans le cas des alambics de capacité plus importante fonctionnant dans d'autres filières² en distillation discontinue qui génèrent moins de pertes de calories pour un même volume distillé.

Cette situation impose à la filière de mobiliser les moyens de diminuer la consommation d'énergie et ainsi de limiter les émissions de GES. La filière a accompagné plusieurs évolutions des matériels ou des process, notamment en matière d'isolation des foyers, d'optimisation des brûleurs à gaz, de perfectionnement des tours à feu, de préchauffage des vins...

Le chauffage du vin

Le chauffage du vin au feu nu est réalisé actuellement en quasi-totalité au gaz, principalement au propane et lorsque les distilleries sont raccordées au réseau au gaz naturel. Quelques bouilleurs de cru distillent encore au fuel et quelques autres distillent au bois.

La combustion est réalisée au moyen de différents brûleurs dont le perfectionnement a permis ces dernières années des économies de consommation de gaz.

¹ 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.

² Un alambic à whisky a une capacité de charge beaucoup plus importante qu'un alambic à Cognac : 250 à 300hl pour le wash still (première distillation) et 150 à 200 hl pour un spirit still (2^{ème} distillation).

Le vin peut être préchauffé soit par le chauffe vin traditionnel permettant un échange de calories entre les vapeurs de distillation sortant du col de cygne et le vin avant son introduction dans la chaudière, soit de plus en plus par un échangeur tubulaire ou à plaques utilisant l'eau chaude issue du refroidisseur pour réchauffer le vin. Seul le vin est réchauffé lors de la première chauffe, jamais pour des raisons de qualité le brouillis.

La capacité de charge

L'alambic de 25 hl de capacité reste le plus largement utilisé³. Il représente environ 60 % des appareils en service : 4 appareils sur 5 pour les bouilleurs de profession et 1 sur 2 pour les bouilleurs de cru. Un tiers des alambics présentent une capacité moindre, principalement chez les bouilleurs de cru mais certains alambics de capacité supérieure à 25hl sont en service (8%), principalement chez les bouilleurs de profession.

Etant donné la limitation de la campagne de distillation au 31 mars, un alambic de 25hl permet la distillation du volume de vin issu d'environ 35ha de vignes. Il représente aujourd'hui un Investissement d'environ 600 000€ qui permet d'apporter au viticulteur une plus-value substantielle.

Les acteurs de la distillation charentaise

L'une des particularités de la distillation charentaise réside dans les liens étroits qui l'unissent au milieu rural, à la fois par la localisation très diffuse des ateliers dans l'aire géographique et par le statut des entrepreneurs de cette activité : bouilleurs de cru, coopératives, bouilleurs de profession. C'est ainsi que certains géographes la qualifie d'*industrie rurale*⁴.

Si certaines maisons de négoce possèdent leurs propres distilleries, la majorité des volumes est distillée par les bouilleurs de cru distillant leur propre production ou par des distillateurs de profession qui achètent du vin et distillent pour leur propre compte ou travaillent à façon pour des bouilleurs de cru ou des négociants.

Environ 3000 alambics sont en fonctionnement dans l'AOC Cognac⁵ chez

- les 113 bouilleurs de profession (distillateurs) et
- les 1300 bouilleurs de crus (viticulteurs) distillant à domicile.

Il s'agit d'une densité d'appareils unique dans le cadre d'une production commerciale en Europe dont la production est mise en œuvre de façon équilibrée par les deux catégories de distillateurs.

Ainsi sur la campagne 2019, le BNIC a relevé que les volumes distillés se répartissaient entre

- Les bouilleurs de profession (+coopératives) à partir des vins qu'ils achètent : 16.6%
- Les bouilleurs de crus distillant leurs vins avec leurs propres alambics :40.5%
- Les bouilleurs de crus faisant distiller leurs vins à façon par les bouilleurs de profession : 42.9%

4. Présentation de l'expérimentation

La motivation et la démarche

Après avoir exploré plusieurs voies, l'ODG a indiqué avoir souhaité évaluer l'optimisation énergétique que constituerait l'utilisation de la vapeur la fois comme source de chaleur mais également comme moyen de récupération de la chaleur perdue (eaux chaudes, fumées...).

³ Selon une enquête du BNIC de 2014 reposant sur 1384 alambics, soit à peu près la moitié des alambics en service.

⁴ Une industrie rurale régionale : la distillation charentaise, René Beteille in Norois, n°108

⁵ Il n'existe pas d'études reposant sur des données exhaustives permettant de mettre en évidence la répartition des alambics dans l'aire, au sein des différentes catégories d'opérateurs et en fonction de leurs caractéristiques (capacité, équipements...)

La vapeur constitue en effet un mode de chauffage qui permet comme le gaz une grande réactivité, indispensable à la distillation à la repasse, et ainsi la reproduction des mêmes courbes de chauffe que celles suivies actuellement avec le gaz.

La vapeur dans les installations de distillation est actuellement essentiellement produite au gaz. Selon l'ODG, d'autres sources d'énergie moins émettrices de GES pourront vraisemblablement être mobilisées à l'avenir pour la produire.

Les négociants ont souligné leur inquiétude du fait des objectifs affichés de neutralité Carbone, de ne plus pouvoir distiller dans les conditions actuelles, que ce soit du fait de la réglementation française, des exigences des pays importateurs ou des pressions du marché. Ils souhaitent pour anticiper ces éventuelles contraintes, développer les solutions techniques ad hoc.

Les hypothèses vérifiées par l'expérimentation

Le protocole de l'expérimentation a pour objectif

- de vérifier la qualité (analytique et sensorielle) des eaux-de-vie obtenues avec ce procédé.
- d'évaluer à l'échelle industrielle la performance en termes de réduction des émissions de gaz à effet de serre de la solution proposée, ainsi que les nouvelles perspectives ouvertes par celle-ci, par rapport à un alambic traditionnel à flamme nue.

Le site d'expérimentation

L'alambic expérimental est installé sur le site de Galienne appartenant à l'entreprise Martell et qui comprend 3 salles de distillation :

- G1 avec ses 10 alambics de 25hl (ne fonctionne plus),
- G2 et ses 4 alambics de 130hl et 8 alambics de 25hl et
- G3 ses 4 alambics de 130hl et 5 alambics de 25hl.

L'alambic expérimental a une capacité de 25hl. Il peut être utilisé soit en mode traditionnel, soit avec chauffage externe. Ainsi la même cuve de vin est distillée dans le même alambic avec la même courbe de chauffe et le même recyclage des fractions. La seule variable est donc le mode de chauffage.

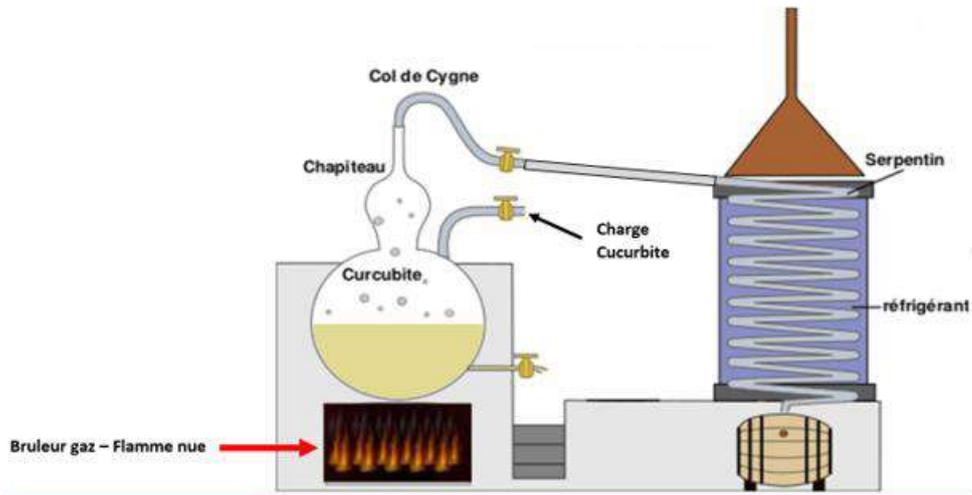
Le dispositif de chauffage externe est composé par

- une génératrice de vapeur saturée (chaudière) de 100KW,
- une pompe amenant le vin, sous pression (#1,4 bars) dans
- un échangeur où il est porté par échange de chaleur avec la vapeur, entre 80 et 100°C.

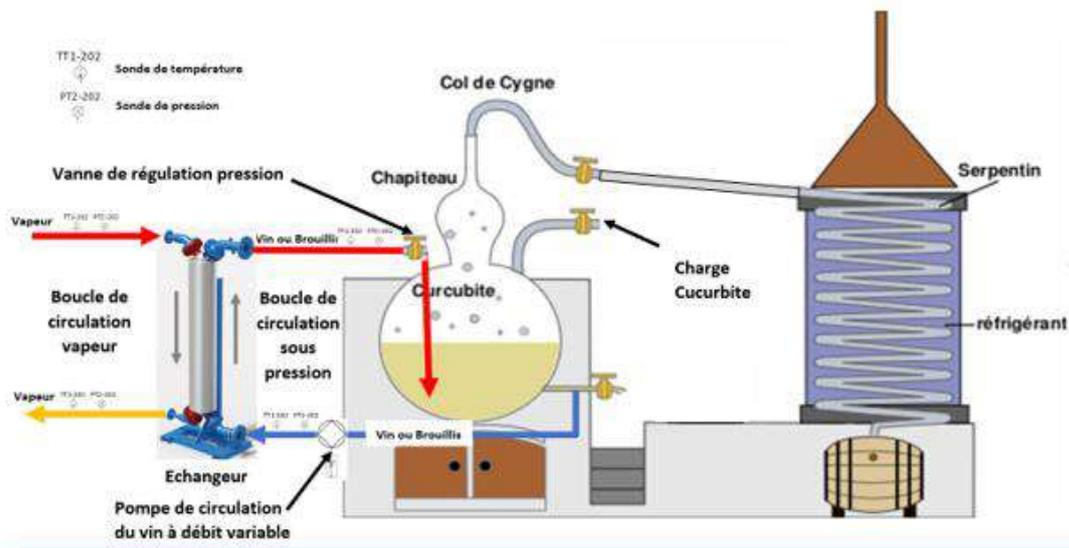
Le vin qui du fait de sa pression ne se vaporise pas est renvoyé ensuite dans le fond de la chaudière (cucurbite) où il va se détendre. Durant le cycle de distillation, ce sont environ 60l de vin qui sont extraits en permanence de la cucurbite pour circuler dans l'échangeur.

Un autre site expérimental de distillation est en cours d'installation chez un bouilleur de profession distillant les vins avec lies, mis à disposition par deux négociants. Il devrait pouvoir fonctionner lors de la campagne 2022-2023. Les données techniques du dispositif expérimental n'ont pas encore été communiquées.

AVANT : Installation alambic traditionnel charentais



Dispositif témoin



Dispositif expérimental

Le coût d'une telle installation n'a pas pu être porté à la connaissance du groupe de travail mais selon les responsables de l'entreprise Martell, le développement en série de ces dispositifs permettra de le mettre à disposition des bouilleurs de cru. Ils ont indiqué avoir souhaité que le dispositif expérimental soit installé chez un bouilleur de cru, mais pour des raisons logistiques, cela ne fut pas possible. Le dispositif mis au point présente en effet l'intérêt de pouvoir se brancher sur un alambic préexistant et de ce fait d'être plus facile à installer que s'il fallait faire l'acquisition intégrale d'un nouveau matériel et de pouvoir être adapté à différentes configurations.

Analyses et Mesures

L'expérimentation nécessite 20 chauffes/an/site soit 500 hl de vins distillés avec l'alambic expérimental et 500hl de vins distillés avec l'alambic témoin. Le protocole prévoit que lors de chaque campagne de distillation seront effectuées, a minima, 3 distillations de bonnes chauffes par modalité

(témoin et dispositif expérimental), dont au moins 2 incluant des recyclages d'imparfait des bonnes chauffeuses précédentes seront retenues.

Les responsables de la station viticole ont indiqué que 80 composés volatils seraient analysés afin de comparer les eaux de vie obtenues selon les deux modalités et qu'en complément, deux types d'évaluation sensorielle seraient réalisées : l'une permettant l'évaluation de la conformité à l'AOC Cognac et l'autre la description organoleptique.

Les consommations énergétiques seront relevées et converties en émissions de GES. Les consommations en eau et en vapeur seront également mesurées.

Calendrier de l'expérimentation

Les expérimentations se dérouleront sur les campagnes de distillation 2020-2021, 2021-2022 et 2022-2023. Le bilan de l'expérimentation ne sera réalisé qu'une fois les essais achevés dans les deux sites, soit en 2023-2024 afin le cas échéant de demander une modification du cahier des charges en 2024.

5. Analyse de la Commission Scientifique et Technique	A discuter lors de la CST du 18 janvier
---	---

La Commission Scientifique et Technique manifeste un grand intérêt pour suivre cette expérimentation qui aborde la question déterminante pour l'avenir des SIQO que constitue la réduction de l'émission de GES. La neutralité Carbone constitue en effet un objectif nécessaire afin d'atténuer les changements climatiques. Sur le détail du protocole, elle souhaite insister sur les exigences de répétabilité et demande la réalisation de 3 essais par campagne permettant la comparaison sur un même lot de vin entre les deux modalités plutôt que 2 ; les résultats issus d'une telle répétition étant plus facile à exploiter. Elle alerte également dans le cadre de la distillation des vins avec lies, sur la nécessité d'établir précisément les opérations effectuées pour disposer de « l'homogénéité des lies présentes dans les différentes cuves et lors de la charge de l'alambic », soulignée dans le protocole et d'apporter une vigilance particulière sur l'apparition d'éventuels goûts de « rimé ».

Mais plus fondamentalement, elle met en avant 4 observations:

- sur la nature de cette expérimentation destinée à introduire une révision du cahier des charges ;
- sur le contexte de cette expérimentation marqué par la réduction de l'émission de GES de toutes les activités de production et de commercialisation ;
- sur les hypothèses présentées et la capacité de l'expérimentation à les vérifier ;
- sur la particularité de cette expérimentation d'un dispositif remettant en question le lien à l'origine du cahier des charges de l'appellation.

Elle souhaite donc informer l'ODG de la nécessité de compléter le protocole expérimental par différentes données relatives au bilan Carbone des activités de distillation et à la place de la distillation dans le lien à l'origine du Cognac.

a) Sur la nature de l'expérimentation

La Commission Scientifique et Technique observe que l'agenda présenté au groupe de travail montre qu'il s'agit d'une expérimentation menée dans l'objectif de réviser plusieurs points clés du cahier des charges : la modification de la définition de l'alambic charentais et du mode de chauffage du vin. En effet le dispositif expérimenté remet en question le mode de chauffage qui évolue du feu nu vers la vapeur ainsi que la description de l'alambic charentais : la distillation n'étant plus réalisée dans un seul appareil : l'alambic mais dans le complexe « échangeur + alambic » tandis que la « chaudière » devra

être renommée et que la nécessité d'un contact entre le cuivre et le vin durant le processus de distillation devra être reformulée. Il faudra envisager une nouvelle rédaction des règles de distillation mais également une refonte du lien causal du cahier des charges de l'AOC Cognac, celui-ci argumentant les bénéfices du chauffage au feu nu pour la qualité des eaux de vie.

La Commission Scientifique et Technique a indiqué à l'ODG qu'elle n'a pas pour mission d'étudier une telle modification du cahier des charges qui devra faire l'objet d'une demande en temps utile. Elle estime cependant nécessaire d'informer le Comité National de ses échanges avec l'ODG au sujet du protocole expérimental et des enquêtes et analyses complémentaires qui lui paraissent nécessaire afin de contribuer le cas échéant à l'instruction de cette future demande de révision du cahier des charges lorsqu'elle sera décidée. Elle soumet donc à son examen ce rapport d'étapes afin qu'il puisse réorienter les préconisations qui y figurent.

b) Sur le contexte de cette expérimentation

La filière Cognac est engagée dans les objectifs de diminution de l'émission de GES souscrits par la France, l'Europe et l'ensemble des signataires de l'accord de Paris. La distillation comme les autres activités nécessitées par l'élaboration et la commercialisation du Cognac sont donc soumises à une réflexion générale sur leurs émissions afin d'engager des mesures de réduction.

La distillation participe au bilan Carbone de la filière au travers :

- de la quantité d'énergie dépensée par le chauffage du vin ;
- de la quantité d'énergie récupérée lors de la distillation ;
- des performances de l'énergie utilisée, en matière d'émission de GES.

Certaines pratiques présentant un impact sur le bilan Carbone sont soumises à des règles du cahier des charges :

- Le principe de distillation ;
- L'alambic charentais (matériau constitutif des différentes parties);
- Le mode de chauffage du vin ;
- Le dimensionnement (capacité maximale) de l'alambic ;
- Le TAV maximal des vins mis en œuvre et le TAV maximal à la distillation

tandis que d'autres ne le sont pas, par exemple :

- Le type d'énergie utilisée pour le chauffage des vins et des brouillis ;
- Les modalités de réchauffage des vins ; ...

La Commission Scientifique et Technique souhaiterait que la stratégie de réduction de l'émission de GES de la filière sur les différentes pratiques encadrées ou non par le cahier des charges puisse lui être présentée et s'agissant des conditions définies par le cahier des charges d'indiquer les raisons qui amène l'ODG à demander de faire évoluer certaines d'entre elles et au contraire, d'en sanctuariser d'autres.

c) Sur les hypothèses de l'expérimentation

La Commission Scientifique et Technique a analysé les deux hypothèses présentées dans le protocole. Elle estime que l'expérimentation pourra évaluer la pertinence de l'hypothèse que la qualité (analytique et sensorielle) des eaux-de-vie obtenues avec ce procédé n'est pas impactée si les vins mis en œuvre sont représentatifs de ceux mis en œuvre dans l'appellation. En cela la mise en œuvre d'un 2^{ème} site expérimental traitant des vins chargés avec lies constitue une évolution positive. La CST tient cependant à alerter que la démonstration de l'identité analytique et organoleptique des produits est importante mais pas suffisante pour modifier un facteur du lien causal, en interaction avec beaucoup

d'autres. Une expérimentation qui montrerait qu'un matériel n'aurait pas de conséquences directes sur ces caractéristiques ne signifie pas que son intégration dans le cahier des charges serait sans conséquences sur le lien au terroir et in fine sur les caractéristiques du produit, notamment en terme de diversité. La CST estime important d'alerter l'ODG sur ce point, sachant la place primordiale de la dégustation dans l'AOC Cognac, outil de travail permanent des maîtres de chai dans leur travail d'assemblage et instrument de la gestion collective de la qualité.

L'expérimentation ne pourra confirmer que de façon très partielle la 2^{ème} hypothèse qui envisage « l'amélioration à l'échelle industrielle de la performance en termes de réduction des émissions de gaz à effet de serre. » Certes elle comparera les performances énergétiques du mode de chauffage expérimental avec celui en usage mais les débats ont montré que ces performances ne mettront pas en évidence les économies d'énergie réalisées par la récupération de la chaleur produite par les fumées et les eaux chaudes ou la diminution des émissions de GES espérée par la mise en œuvre d'énergies renouvelables pour la production de la vapeur. Il faudra donc développer ces différents aspects dans un argumentaire scientifique qui s'attachera à décrire les mécanismes d'économie d'énergie et à en mesurer les bénéfices attendus.

Par ailleurs il conviendra pour pouvoir élaborer des conclusions présenter dans ce dossier les autres sources de progrès dans la réduction de l'émission de gaz à effet de serres, accessibles au système existant et précédemment envisagées par la filière :

- mise à disposition d'énergies renouvelables : biogaz, bois ;
- optimisation énergétique de la production de chaleur et de froid ;
- récupération des calories perdues dans les eaux chaudes, les vinasses et les fumées
- ...

afin de les mettre en perspective des gains attendus avec le dispositif expérimenté.

d) [Sur le rôle de l'expérimentation dans une demande d'évolution de conditions de production, partie prenante du lien au terroir](#)

La Commission Scientifique et Technique a rappelé la place déterminante de la distillation dans le lien au terroir des AOC d'eau de vie et tout particulièrement le rôle central de l'alambic charentais dans celui de l'AOC Cognac.

Les conditions de production d'une AOC entrent avec les facteurs naturels et humains du milieu dans un jeu complexe d'interactions qu'il est important d'étudier. La distillation met en œuvre des matériels spécifiques qui requièrent des savoir-faire propres et qui sont mises en œuvre par différentes catégories d'opérateurs. Il semble vraisemblable que le matériel présenté pourra développer des gains de productivité dont les bénéficiaires seraient les distilleries comportant un nombre important d'alambics. Une seule génératrice de vapeur pouvant servir à chauffer l'ensemble du vin introduit dans les alambics alors qu'actuellement chaque alambic dispose de son propre système de chauffage⁶. Or la distillation à Cognac est une activité répartie sur toute l'aire et partagée de façon très originale entre les viticulteurs et la catégorie très diverse des bouilleurs de profession comportant des viticulteurs, des artisans et des négociants. Le poids des contraintes de dimensionnement et de conception des matériels dans cette répartition de l'activité doit être bien apprécié.

⁶ Il est fait explicitement référence à cette conséquence dans la Synthèse des essais, à l'échelle pilote, de chauffage à la vapeur de la Station Viticole du BNIC, annexé à la présentation du dossier d'expérimentation par l'ODG.

Même si l'ODG a indiqué que le débat sur cette question avait déjà eu lieu en son sein entre le négoce et la viticulture et qu'il avait abouti à un accord des deux familles sur le lancement de l'expérimentation et sur la demande de révision du cahier des charges, en cas d'absence d'influence négative sur les caractéristiques organoleptiques du produit, la CST estime important de pouvoir s'assurer que les équilibres menant à cette répartition de l'activité de distillation ne seront pas rompus. Pour cela il semble intéressant de se pencher parallèlement à cette expérimentation sur une analyse détaillée de cette activité :

- Pour quelles raisons, le cahier des charges dès 1936 a exigé la distillation à feu nu alors que la vapeur était déjà en usage dans beaucoup de distilleries, y compris en Charentes ?
- Pour quelles raisons cette règle a-t-elle été étendue et confirmée lors de l'évolution du cahier des charges de 1977 alors que le coût de l'énergie se renchérisait fortement.
- Quelles ont été les conséquences de cette dernière révision du cahier des charges concernant les conditions de distillation qui avait déjà été précédée d'expérimentations et concernait 3 points :
 - L'autorisation des chaudières de grande capacité pour le brouillis ;
 - L'augmentation de la capacité maximale de la chaudière jusqu'à 30hl, afin de permettre une charge de 25 hl;
 - L'interdiction des colonnes à distiller, encore en service dans les îles.

De plus il semble important de disposer d'une typologie précise et exhaustive des alambics en service afin de pouvoir caractériser au mieux la distillation charentaise, ses matériels et ses acteurs.

6. Conclusions

La Commission Scientifique et Technique estime particulièrement intéressante la démarche expérimentale menée par la filière Cognac. Elle estime cependant que l'expérimentation en tant que telle n'apportera pas suffisamment d'éléments pour justifier la révision du cahier des charges, envisagée par l'ODG et qu'il est nécessaire de l'accompagner de plusieurs éléments. D'une part une présentation de la stratégie globale de la filière en matière de réduction de l'émission de GES et des résultats qui sont attendus. D'autre part une analyse détaillée de la place de la distillation dans le lien à l'origine du Cognac à travers l'explication de la fixation des conditions de distillation dans les textes de l'appellation et une typologie des alambics en service.

La Commission Scientifique et Technique confirme au regard de l'impact sur le lien causal du cahier des charges que le recours à un tel dispositif produirait et conformément à la classification des expérimentations validée par le Comité National, ne pas être favorable à ce que le bénéfice de l'AOC soit accordé aux produits issus de l'expérimentation.