

Falsifications du Cognac

'ai souvent entendu dire: "Depuis l'apparition du phylloxera, l'on ne trouve plus d'eau-de-vie naturelle, on nous vend des mélanges d'alcool et d'eau colorés avec

du caramel pour du cognac."

Nous avons montré de quelles précautions s'entoure le négociant lorsqu'il achète des eaux-de-vie aux propriétaires. Nous avons dit aussi que la plupart d'entre eux avaient des distilleries et brûlaient eux-mêmes les vins afin d'être sûrs de leur marchandise.

Une maison très importante de Cognac a établi plus de quatre-vingts chaudières sur différents points de la zone des bons bois, et cet exemple a été suivi par des maisons de moindre importance, mais qui tiennent, elles aussi, à la réputation de leur marque. D'après les statistiques de production et de consommation, il est facile d'établir que de grandes réserves ont été emmagasinées aux époques des récoltes abondantes, comme en 1875 par exemple, où la récolte des deux Charentes avait été de 14 millions d'hectolitres de vin, alors que les expéditions, soit sous forme d'eau-de-vie, n'ont été que de 5 millions d'hecto-

Malgré cela, l'on continuera à dire: Il est impossible d'avoir de véritable eau de-vie.

Eh bien! ce que l'on dit aujourd'hui, on l'a dit à une épeque où l'on était loin de songer au phylloxera. trouve, dans un livre publié par M. Malepeyre, le passage suivant :

"L'eau-de-vie, à quelque titre qu'on la prenne, n'étant autre chose qu'un mélange d'alcool et d'eau combinés en diverses proportions avec un peu d'huile douce de vin, il serait infiniment commode de n'employer dans la fabrication des liqueurs que du troissix réduit au titre voulu par le mouil-On y trouverait, outre l'économie, l'avantage d'avoir toujours des eaux-de-vie parfaitement blanches, au degré que l'on désirerait et de faire soi-même la manipulation que font tous les marchands d'eau-de-vie qui vendent pour du cognac de l'eau-devie factice préparée de cette manière."

Or, en 1851, l'eau-de-vie valait 52 francs l'hectolitre troisième bois marquant 65°.

"Nous ajouterons, dit M. Malepeyre, qu'on ne prépare pas à Co-

gnac la millième partie de l'eau-dovie qui est vendue sous ce nom.

En 1851, l'arrondissement de Cognac avait expédié 366,000 hectolitres d'eau de-vie, ce qui donnerait 366 millions d'hectolitres d'eau-de-vie consommée sous le nom de cognac à cette époque, sur lesquels 365 millions d'hectolitres auraient été fabriqués par les fraudeurs.

§ 1er.—Les Cognacs falsifiés

La falsification du cognac, dit un auteur, se fait en ajoutant du poivre. du gingembre, du piment, de l'alun.

Cette falsification, si elle se fait en France, ne se fait pas à Cognac, où l'on cherche le moelleux et la finesse

dans l'eau-de-vie.

Du reste, comment concilier toute addition de substance étrangère à l'eau-de-vie avec le caractère qui la distingue. La saveur de la bonne eaude-vie est suave, éthérée, exempte de tout goût de feu, de terroir, de toute saveur étrangère. Quand on la promène dans la bouche, elle imprime à la langue et aux parties voisines une sensation agréable, chaude et moelleuse tout à la fois, bien différente de cette saveur apre, de cet arrière-goût inhérent aux eaux-de-vie de certains terroirs.

§ 2.—Les Cognacs imites

En 1886, un journal suédois publié à Stockholm, le Dagens Nyheter insérait un entrefilet dans lequel il donnait

la façon d'imiter le cognac.

Un distillateur, dit ce journal, a expérimenté différentes sortes d'esprits et de bouquets avec le cognac pur raisin afin d'obtenir une marchandise qui ressemblerait le plus possible à ce dernier et qui pourrait être vendue à un prix modéré.

En coupant 1 litre cognac de raisin avec 2 litres eau-de-vie de pomme de terre, il est déjà arrivé à un bon résultat; mais, en y ajoutant encore 25 grammes d'arrac et 50 grammes de rhum, il a obtenu une marchandise qui a eu l'approbation même des connaisseurs.

Ensuite il a essayé avec de l'eaude-vie de maïs, laquelle donnait pourtant un goût de paille.

Puis, avec du slivowitza, du kirsch et de l'eau-de-vie de prunes. Enfin, il s'est arrêté à la formule suivante, qu'il recommande comme donnant un

produit où l'on retrouve, à s'y tromper, l'arome du cognac.

Eau d'amandes amères	2 gr.
Ether acétique	½ gr.
Rhum	25 gr.
Arrac	50 gr.
Esprit	500 gr.
Eau	600 gr.

On y ajoute 5 grammes ananas frais et on laisse ce mélange se clarifier pendant 24 heures.

Puis on donne la nuance désirée

avec un peu de couleur.

Un autre fabricant, nous citons toujours le journal suédois, donne une formule pour le bouquet du cognac, de laquelle on se sert fréquemment et dont voici la composition.

Cachou	250 gr.
Sassafras	468 gr.
Fleur de genêt	500 gr.
Véronique	122 gr.
Thé Hyswen	128 gr.
Baume du Canada	128 gr.
Racine de réglisse	500 gr.
— d'iris	16 gr.
Esprit	6 lit.

Bien vieille cette formule! (ce n'est pas du baume du Canada, mais du capillaire du Canada). Tous les livres sur l'alimentation l'ont reproduite.

Le journal concluait en invitant ses lecteurs à faire une grève pour ne . point boire ces affreux mélanges.

Nous comprenons très bien l'indignation de la feuille suédoise. Mais, que dira-t-elle des cognacs allemands lorsqu'elle apprendra que les graisses rances et l'huile de ricin sont les matières premières des fameux éthers œnanthiques qui servent à les fabri-

Voici d'ailleurs, une formule allemande:

Alcool à 90°	60 lit.
Eau	30 lit.
Essence de cognac	50C gr.
" de raisin	500 gr.
" de caroube	500 gr.
Ether acétique	500 gr.
Sirop	

Nous voudrions arrêter là nos citations; mais les distillateurs, les marchands d'essences, les droguistes, tous les industriels ont rivalisé pour trous ver des formules dans lesquelles entre toujours un produit de leur marque. C'est une essence de lie de vin, un éther de fine champagne, une sève charentaise, un extrait concentré supérieur. Tous ces produits nous sont passés par les mains au laboratoire et nous pouvons en parler.

Quelques-unes de ces formules contiennent du cognac, c'est fort heureux! Nous les citons par curiosité.

Alcool	50 lit.
Eau	25 lit.
Eau-de-vie de Cognac	20 lit.