

À méditer...

Entre qualité et quantité

Le cognac serait-il un élixir élaboré par une main divine ? Question étrange à laquelle nous allons tenter de répondre.



Mais tout d'abord qu'entend-on par élixir ?

Un peu d'étymologie et quelques recherches nous instruisent sur le fait que le mot élixir vient de l'arabe « al-iksir » et qui a pu être interprété comme ayant trait à la Pierre Philosophale. Ce qui est sûr est que le préfixe « al » nous donne une indication précieuse sur la nature même de l'iksir ou xérion (terme tiré du grec ancien et qui désignait une poudre médicamenteuse). Le préfixe « al » nous indique un lien subtil avec l'esprit, ce que nous pourrions développer en nous portant sur de nombreux exemples. Nous avons déjà mentionné cela à propos du « Conceptio Alkermès » (la Panacée) dans un article paru dans le « Rouget de Dol » (numéro 123 en 2023). Le cognac fait partie des spiritueux, c'est-à-dire ayant connu une augmentation de son taux d'alcool par un procédé de distillation de son vin et ayant connu un « élevage ». L'esprit-de-vin ainsi obtenu ou alcool voit son titre atteindre environ 70° après deux distillations à l'alambic. Cette double distillation ou rectification, fait partie d'un mode opératoire séculaire où la qualité de l'eau-de-vie obtenue dépend en grande partie du savoir-faire du distillateur. En effet, il faut couper la tête et la queue correctement (premières et dernières parties du distillat), afin d'éliminer les mauvaises parties de l'alcool. Nous venons à nouveau d'utiliser deux termes d'origine arabe : alambic et alcool. Dans ces deux termes, le préfixe « al » apparaît à nouveau. Le terme alcool vient de l'arabe « kohl » qui aurait désigné la poudre d'antimoine finement réduite à un niveau où il n'était plus possible d'aller plus loin. Il faut plutôt entendre par ce terme quelque chose de texture très fine, et qui ne peut plus être réduit. Quelque chose de subtil donc ! Nous avons parlé du lien qui lie la partie matérielle à l'Esprit : « al » et qui est l'Agent ! Nous voici instruits du fait que l'alcool est en lien avec l'Esprit et de nature très volatile, comme il se doit. Lorsque nous avons parlé du « Conceptio Alkermès » nous avons souligné le caractère magique de cet élixir tiré de cette poudre rouge produite par un minuscule animal : le kermès vermillon. Nous avons rappelé également l'évocation du kermès effectuée par l'Adepté et maître Fulcanelli, et le lien qu'il établit avec Hermès : l'agent divin. Hermès, messenger des dieux n'a-t-il pas le casque et les pieds ailés ? Il est à la fois en haut et en bas, le seul qui sait descendre aux enfers et en revenir.

Mais revenons au cognac !

De notoriété mondiale, il est de tous les superlatifs. On vient du monde entier pour visiter les chais dans la ville de Cognac et se livrer à sa dégustation. Son élaboration consiste à laisser fermenter le moût du raisin jusqu'à obtenir du vin titrant environ 10 à 11°. Ce vin, comme nous l'avons précisé plus haut, connaît deux distillations pour obtenir un alcool d'environ 70°. Cette eau-de-vie est ensuite placée dans des foudres – grandes barriques de plus de mille litres. Et là commence l'élevage du cognac, partie qui va nous intéresser plus particulièrement.



Fait important à préciser : les foudres sont faits de chêne uniquement et ces grands contenants sont neufs.

Encore le chêne ! et pas n'importe lequel. Le bois provient majoritairement des forêts du centre de la France et notamment de la forêt de Tronçais. Cette forêt, est constituée en grande partie de chênes rouvres (robur) ou encore chênes sessiles : *Quercus petraea*. C'est un arbre de taille imposante – jusqu'à 40 mètres si on le laisse pousser, et qui peut vivre jusqu'à mille ans.

Si les tonneliers ont fait de ce bois leur matière d'élection, c'est parce qu'il présente non seulement des qualités mécaniques sans précédent mais surtout une spécificité exceptionnelle dans l'élevage de l'eau-de-vie.

Que se passe-t-il alors dans ces foudres une fois que le cognac y est mis en place ? L'eau-de-vie, nous l'avons vu, est mise en fût alors qu'elle titre 70° - ce qui la rend impropre à la consommation telle qu'elle. Le cognac mis en bouteille titre quant à lui 40°. Alors que s'est-il passé entre les deux étapes ?

Pour avancer, continuons sur l'élevage de notre « élixir ».

L'eau-de-vie va rester en fût pendant plusieurs années – au moins deux ans et demi, durée minimale pour l'élever. Les foudres quant à eux sont stockés dans des chais uniquement réservés au cognac et à l'abri de la lumière du soleil. Il faut noter que les maîtres de chais laissent proliférer les araignées qui protègent les fûts des insectes amateurs de bois, ce qui fournit une ambiance parfois assez particulière. Pour l'anecdote, celles-ci emportées par l'ivresse des vapeurs d'alcool, sont parfois fantaisistes dans l'élaboration de leurs toiles.

Durant cette longue période, l'eau-de-vie va subir une transformation au contact des parois du tonneau qui va être l'objet de toute notre attention.

Tout d'abord, il faut dire que l'alcool va lentement s'évaporer au travers du bois, ce qui démontre que celui-ci « transpire » et assure une circulation par porosité. Mais nous allons voir que celle-ci est bilatérale entre l'intérieur et l'extérieur du tonneau. Si l'alcool s'évapore, cela signifie que la quantité d'eau-de-vie diminue à l'intérieur du foudre. Ceci est régulièrement compensé par l'ajout d'eau dans le fût, opération destinée à maintenir constant le volume du cognac. Voilà ce qui fait baisser son titre d'alcool jusqu'à l'obtention d'un produit aboutit titrant 40°. C'est alors que le cognac sera mis en bouteille, et que dès-lors il ne vieillira plus.

Mais l'intérêt de toute cette opération ne réside pas dans le simple fait de laisser s'évaporer l'alcool en vue d'obtenir une eau-de-vie à 40°, sinon on aurait fait appel à un coupage avec de l'eau afin de faire baisser le titre d'alcool, et l'entreposage en fût de chêne ne se serait pas imposé. Alors que s'est-il passé ? et pourquoi cette longue maturation dans l'ancre du roi du règne végétal ?

Comme nous l'avons mentionné plus haut, la saveur du Cognac est de notoriété mondiale et sa dégustation est un rituel qui fait appel aux sens olfactif, gustatif mais aussi visuel. Le plaisir du palais se mêle à celui du nez, c'est là le propre du parfum, et la beauté de la robe s'admire également. Tout cela fait le bonheur des spécialistes de l'organoleptique. En bref notre cognac a gagné quelque chose d'impalpable, d'intangible : la qualité. C'est cela que le maître de chai cherchait à obtenir et si on parle d'élevage il s'agit bien entendu d'élévation spirituelle. Dans la maturation du cognac, l'alcool a voyagé en dehors du fût, preuve en est des champignons noirs qui s'en nourrissent et se développent sur les murs avoisinants. Nous l'avons dit, l'alcool est volatil et sensible aux influences. En passant au travers du bois, il a échangé par l'intermédiaire d'un agent intercesseur, très subtil, responsable de cette acquisition spirituelle.

Nous y voilà ! Car c'est bien l'esprit qui est le sujet de notre démonstration, lui qui qualifie le cognac de spiritueux. En laissant le bois de chêne transpirer et filtrer l'alcool, le cognac a gagné en esprit. En alchimie, c'est toujours l'Agent – Hermès ou Kermès pour le chêne, qui est le responsable des transformations alchimiques, car ici nous parlons bien d'alchimie. La fermentation alcoolique est le résultat de la transformation du sucre (glucose) en alcool via des bactéries (levures). Mais ce ne sont pas les bactéries elles-mêmes qui agissent mais l'agent qu'elles utilisent pour obtenir cette fermentation, comme c'est l'agent, principalement celui qui habite le chêne qui a permis cette lente élaboration. En fait il s'agit plutôt de l'Agent dont nous parlons depuis le début et qui agit par l'agent, car c'est bien l'Agent de l'agent qui est ici à la manœuvre. Petite gymnastique mentale à acquérir afin de bien comprendre ce dont nous parlons en alchimie.

Rappelons cette précision fondamentale formulée par le philosophe et alchimiste Henri Alvaré en février 1921 dans la revue « Le Veilleur » : *« D'où il résulte que ce n'est pas le champignon qui est le facteur de cette transformation, mais bien une certaine substance fabriquée par lui. Cette substance s'appelle un ferment. [...] Le ferment figuré est un organisme primitif ; une bactérie ; le ferment soluble, appelé enzyme, est le véritable agent matériel qui apporte à la matière fermentescible l'impulsion vitale. »*

Un fait important s'est produit : la quantité a été convertie en qualité. Le fait s'est déjà produit sans que l'on s'en rende compte lors de la maturation du raisin au soleil : le grain de couleur verte et à la peau charnue qui avait grossi lors de sa croissance a subitement cessé de croître pour acquérir la qualité. Cet événement a commencé au moment de la véraison : passage du vert au rouge, où la peau charnue est devenue fine, où l'aigre est devenu sucré (phénomène entretenu et accentué par les graves, qui la nuit, libèrent une douce chaleur emmagasinée le jour, opérant par un feu concuisant sur la face antérieure de la vigne). La quantité relève du monde et des choses d'en bas, la qualité est l'apanage du monde supérieur et des choses d'en haut. Ces transformations échappent à la simple chimie et jamais l'homme ne parviendra à les reproduire de façon industrielle, car dans ce dernier domaine il fait appel à l'agent chimique. Voici une notion essentielle et c'est ce qui caractérise l'alchimie, domaine réservé à la Nature et à l'Esprit. Il faut bien savoir qu'en tout lieu et en tout temps, c'est par cet Agent et par lui seul que s'exerce l'Art d'alchimie. Comme le dit Louis-Claude de Saint-Matin (Le Livre Rouge) : « Tout consiste dans le préparatif » et tout l'art de l'alchimiste réside dans la préparation, une fois cela bien établi l'Agent seul opère par la descente de l'oiseau d'Hermès.



Le vigneron qui s'attache à la qualité de son vin, a travaillé sa vigne et sacrifié la quantité afin de respecter un certain ratio de raisin au mètre carré, organisé son orientation, l'a taillée régulièrement, puis la nature a fait le reste. Le maître de chais qui s'attache à la qualité de son spiritueux, a sacrifié la quantité en acceptant une perte d'alcool conséquente, a fait appel au meilleur tonnelier qui lui-même a sélectionné le meilleur chêne, et a ainsi prédisposé son eau-de-vie à recevoir une élévation spirituelle, l'esprit a fait le reste. L'alchimiste, déjà adombré, qui œuvre dans le respect et la connaissance de la tradition, a préparé sa matière d'élection et a obtenu qu'elle devienne la Première Matière, celle-ci, prédisposée recevra peut-être l'Esprit-Saint, si Dieu le veut.

Le cognac n'est sans doute pas un élixir stricto-sensu, mais on peut lui accorder ceci que l'esprit y a laissé sa marque et que c'est bien une rencontre qui s'opère à chaque dégustation.

Les chais sont des lieux où les anges ont leur place. On nomme la quote part d'alcool ayant quitté le foudre dans les chais : « la part des anges », phénomène laissant son empreinte de noir sur les murs, phénomène que nous avons évoqué plus haut.



Pas étonnant que l'on ait appelé les chais de cognac le paradis, certains ont même baptisé leur chai « la cathédrale ».

À suivre...

Jacques Hylae.