

*Réponse*  
~~de M. Briand -~~

*Reyten*  
~~de la Société~~

Mesdames,  
Monsieur le Président, mes chers <sup>collègues</sup> collègues,  
Messieurs,

Il a fallu toute l'imagination et toute la verve méridionale de mon jeune parrain le Docteur PARCE auquel les viticulteurs de la "Côte Vermeille" doivent tant, pour me découvrir et vous exposer une quantité de mérites que je suis bien loin de posséder.

C'est sans doute la bonne entente du Cognac et du Banyuls qui l'a inspiré, et si je les estime excessifs à mon égard, je les accepte pour le produit dont je suis ici l'ambassadeur.

Dans les élections de toutes les académies il est d'usage de prononcer l'éloge de son prédécesseur. Aujourd'hui je vais faillir à la règle, je m'assieds en effet, et non sans émotion, dans le fauteuil qu'a longtemps occupé mon père. Je l'aimais profondément et c'est sans doute l'être que j'ai le plus admiré. Ses qualités, nos deux grands Présidents le Marquis de LUR SALUCES et le Baron LE ROY, ont su les exprimer en des termes qui ont profondément touché sa famille et tous ses amis. Je veux également remercier aujourd'hui tous les membres de l'Académie de la <sup>grande</sup> profonde sympathie qu'ils nous ont chaudement manifestée quand nous l'avons perdu.

Je n'ai ici qu'une ambition : c'est de servir aussi bien que lui la cause de la qualité, et de savoir acquérir parmi vous l'amitié et l'estime dont vous l'entouriez tous.

Si les liens du sang qui m'attachaient à lui m'interdisent aujourd'hui d'en faire l'éloge, il est un autre lien qui nous unissait : c'est l'amour du terroir et du Cognac, et c'est de cette

.../

communien que je me propose de vous entretenir.

Voyez-vous, le Cognac nous donne une grande leçon de modestie, celui que vous allez déguster tout à l'heure, c'est mon grand-père qui l'a distillé, c'est mon père qui l'a soigné, et c'est moi qui l'ai apporté sur cette table; il commence à être bon quand les vins des meilleurs crus choisis parmi les années exceptionnelles brillent de leur ultime éclat. Il nous enseigne que nous ne sommes qu'un infime maillon d'une longue chaîne et que si notre principal but ici-bas est d'assurer la continuité de la race, notre devoir second est de transmettre le flambeau des traditions à nos enfants.

Le Cognac est né par hasard; aux temps jadis, si les Sarrazins nous avaient laissé des filles aux yeux de braise, ils nous avaient aussi légué des alambics; et vite, la pratique de distiller le vin s'étendit à tout notre territoire ainsi que le nom d'eau-de-vie. Disons tout de suite que cette eau-de-vie n'était pas bien fameuse, qu'elle sentait la "vinasse" et avait un goût plus ou moins nauséux. Seul, comptait, pour des palais non encore exercés, le coup de fouet de l'alcool.

Petit à petit le goût s'affine, et, pour en masquer la fadeur, les délicats mélangent diverses essences végétales à l'alcool : c'est ainsi que les premières liqueurs furent créées. Puis, à une date qu'on peut situer entre 1630 et 1640, survint au Logis de la Brée près de Segonzac en Charente, une petite révolution: le Chevalier de la Croix Maron, le Dom Pérignon du Cognac, a l'idée de faire subir au vin une double rectification. Miracle!... le produit obtenu a perdu tout dégoût, et son parfum rappelle l'odeur

de la vigne en fleur : le Cognac était né. La méthode se répand, mais deux seules régions, les Charentes et le Gers présentent des eaux-de-vie <sup>vinobes</sup> bouquetées et fines, ce sont encore aujourd'hui les seuls esprits de vin qui ont l'insigne honneur d'avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée.

Le reste, l'expansion du Cognac, ses crus, sa fabrication, son logement, sa lente maturation en chêne du Limousin ou de Tronçais, vous le connaissez; je voudrais cependant vous relater quelques particularités peu connues. Savez-vous que le Cognac est la boisson qui contient la plus forte teneur en acide acétique ? Si les vins exquis qui font l'orgueil de cette table en contenaient le dixième, vous, les experts des grandes cuvées, vous hurleriez à <sup>l'a carance,</sup> ~~la absence~~, feriez venir à grands cris le sommelier, et notre aimable <sup>amphitryon</sup> ~~conviv~~ risquerait fort d'être déshonoré.

Autre particularité, le Cognac étant parfait tel qu'il est sa technique de fabrication ne peut ~~profiter~~ <sup>bénéficier</sup> d'aucun progrès : la distillation en colonne en fait une eau-de-vie neutre et sans bouquet; le mode de chauffe ou la forme du col de cygne viendraient-elles à être modifiées, ce n'est plus du Cognac. De même, le cuivre de l'alambic est irremplaçable, il forme avec les acides organiques d'un goût désagréable, dont je vous épargne le nom, des savons insolubles, et si on le remplace par de l'acier inoxydable ou par tout autre métal ou matière réfractaire, non seulement il a perdu tout caractère, mais il est devenu franchement mauvais.

Ce respect des coutumes fleurant un peu l'archaïsme apparente le Cognac à nos grands vins et lui a donné d'emblée sa place à l'Académie.

S'il est digne d'y être entré, c'est aujourd'hui celui qui a le plus besoin d'elle :

Je viens en néophyte de lire les statuts de l'Académie et de prendre connaissance de son but principal : assurer la divulgation et la défense de nos grandes appellations. Eh bien, le Cognac a plus que tout autre besoin d'être défendu.

La campagne anti-alcoolique menée avec toute la vigueur du prosélytisme par des gens qui en sont encore pour la plupart à penser que le mot Cognac est le nom générique de tous les alcools, nous désigne sans contexte comme la tête de turc de ces nouveaux prohibitionnistes.

La parole qui n'était hélas pas un "mot" d'un des plus illustres premiers britanniques, désignant l'alcool comme "vache à lait" de la fiscalité est d'une actualité toujours brûlante, et nos grands argentiers, souvent à court de fonds et d'imagination, se sont à ce sujet montrés de fervents partisans de "l'Entente cordiale". Si vous vous hérissez quand il est question de faire payer cinquante ou cent francs de droits pour une bouteille d'un grand vin, que devrions-nous dire, quand pour une qualité correspondante, nous sommes obligés de verser plus de mille francs.

A Cognac, la fraude fiscale n'existe pas, pour la bonne raison que les titres de mouvement sont la garantie de notre origine. Par contre, ceux des produits qui n'ont pas avantage à orier leur provenance sur les toits, ont tout intérêt à circuler ingognito, si bien que la consommation clandestine de l'alcool en France, est dix fois supérieure aux ventes de Cognac, et rapporte, au détriment du Trésor Public, des sommes énormes à toute

une équipe de bootleggers qui va, si l'on ne change pas de politique, prendre bientôt l'importance de celle qui existait aux U.S.A. au plus beau temps du régime sec.

C'est la certitude que l'Académie toute entière m'aidera à défendre le produit à l'expansion et au renom duquel mon père avait consacré sa vie, qui fait que je suis heureux et fier de siéger désormais à vos côtés.