

LA NOTION DU TEMPS

Par Béatrice Cointreau

Président Directeur Général de Champagne Gosset
Directeur Général de Cognac Frapin

Je suis charentaise, dois-je le rappeler ? Descendante d'une longue généalogie de vigneronnes dont on retrouve les premières traces en 1270. **Héritière d'une tradition, mon devoir est de transmettre un patrimoine aux générations futures.** Dieu sait que la notion du temps est intimement liée à mon travail, à ma vie en général, qu'il régit même puisque je me sens investie d'une mission... intemporelle !

Au même titre que l'œil architectural évolue au fil des siècles, le sens gustatif se modifie, en quête de nouvelles sensations.

A Cognac, nous avons connu - et connaissons encore – ces subtils bouleversements qui nous demandent de la vigilance, de l'adaptation et de l'imagination. Au siècle dernier, le cognac se dégustait additionné d'eau de seltz. Apporté par les américains à l'issue de la seconde guerre mondiale, le whisky détrône la « fine à l'eau » des comptoirs. Le cognac retrouve l'atmosphère tamisée des fumeurs qui lui donnaient, traditionnellement, ses quartiers de noblesse. La coutume du digestif tombe en désuétude, violemment combattue par les campagnes anti-alcoolémie, au volant ou ailleurs. Le cognac s'ouvre de nouveaux marchés, remplace l'alcool de riz aux tables asiatiques. En France, depuis peu, il devient « tendance » de déguster un Cognac à l'apéritif, « on the rocks » ou allongé de Tonic. Dans certains restaurants étoilés, il se sert au dessert pour magnifier les arômes de gourmandises chocolatées.

Anticiper ou rebondir, flairer l'air du temps et s'y maintenir... A Cognac, nous avons du temps et de ses rebondissements une longue pratique.

Certainement, elle nous vient du cognac lui-même dont l'élaboration requiert une patience infinie. Vingt ans sont nécessaires pour créer un cognac digne de ce nom. Mais c'est plus souvent trente voire quarante ans d'attention qu'il faut lui prodiguer. Chez nous, en Grande Champagne, ce terroir classé Premier Grand Cru du cognac, les eaux-de-vie sont si fines, aromatiques et puissantes qu'une vie d'homme suffit de justesse à les voir s'épanouir au terme de leur maturité.

Le vieillissement d'un Cognac exige humilité, patience et longueur de temps. Alors qu'au-dessus des chais, 5% de cette eau-de-vie si précieuse s'évapore chaque année, alors que nous devons laisser s'échapper cette « part des anges », un travail lent s'opère au sein des fûts. Le cognac, paisiblement, attend son heure, se bonifiant d'année en année au contact du bois de chêne du Limousin.

La notion du temps sans lequel rien n'existerait est indéfectiblement liée à l'âme du vigneron charentais. Chez nous, un dicton se transmet : « Le père plante la vigne, le fils fait le vin et le petit-fils saura pourquoi ».

Et je ne suis pas dépaysée lorsque je me rends en Champagne, chez Gosset (je partage mon temps entre les deux Maisons). En Champagne aussi, il faut du temps pour façonner un vin

de qualité. Seul un long vieillissement en basse cave permet d'obtenir une fine bulle et la richesse aromatique.

En hommage à mes ancêtres et à Pierre Frapin dont nous avons hérité les Grande Champagne, nous avons créé la cuvée Rabelais, Cognac d'âge inconnu, pierre précieuse tout droit sortie du « Paradis », un chai secret où reposent les Grande Champagne les plus fines, les plus vieilles et les plus somptueuses.

Pour la petite histoire, Rabelais était fils d'Anne-Catherine Frapin. Il nous a semblé naturel de lui dédier notre cuvée la plus rare tant il y a de l'hédonisme et de la passion dans ce Cognac là.

La cuvée Rabelais est un hommage au temps qui l'a façonnée. Et c'est encore de temps qu'exige sa dégustation. Car l'histoire d'un tel Cognac ne se révèle qu'aux plus précautionneux, sachant l'observer, la humer sans vergogne et la goûter lentement, à petites gorgées. Comme le cigare, notre Cognac est source de sérénité puisqu'en les dégustant s'ouvre une parenthèse fugace de gourmandise.

La carafe est le reflet de l'élixir qu'elle contient. Inspirée des montres à gousset de nos grands-pères, elle consacre le temps, à la fois magicien et tyran.

A Cognac, les flacons comme les emballages se prêtent aux tendances et aux goûts de leur époque. Masculines, très épaulés au siècle précédent, les lignes tendent depuis quelques années vers la féminité, l'épure et la rondeur, inspirées de la joaillerie et de la bijouterie. Précurseur de cet esprit, Frapin lance une nouvelle cuvée EXTRA habillée d'un flacon sobre et rond qui remportât l'oscar de l'Emballage de Luxe en 2000.

Chez Frapin, la création d'un Cognac est indissociable de la création de son flacon. Toutes les carafes sont imaginées en interne puis étroitement surveillées en phase de réalisation. Plus qu'une image, c'est une question d'éthique. Nous le devons à nos ancêtres et à nos enfants qui seront eux-mêmes amenés à imaginer, inventer et créer l'écrin de Cognacs d'exception.

Pour ma part, dès que mon agenda l'autorise, je cherche l'inspiration dans les musées, reflets de cultures variées et de perceptions singulières.

Ma notion personnelle du temps ? Elle est charnelle, pleine d'odeurs et de saveurs. Elle est faite de respect et d'anticipation. Elle est quotidienne. Souveraine.

N'oublions pas que le mot d'ordre chez Cognac Frapin comme chez Champagne Gosset est : **« donner du temps au temps ».**

Winston Churchill disait : « les journées n'ont que 24 heures. Heureusement, il y a les nuits ». Alors que nous vivons à un rythme toujours plus rapide, j'aime saisir au vol quelques instants de calme et de paix, un temps « volé », pour moi indissociable d'une certaine idée du luxe.

Béatrice Cointreau