

Nogaro – Un atelier du Clan sur le brandy

Pour s'y retrouver dans la jungle des produits



Nogaro – Un atelier du Clan sur le brandy

L'atelier « La vigne, le vin et ses produits », organisé par le Centre social et culturel le Clan, le 12 janvier, a réuni une bonne douzaine de personnes autour de Jean-Paul Sempé (1). Le thème de la soirée était : le brandy. Exceptionnellement, cet atelier n'a pas donné lieu à dégustation de différents produits connus sous ce nom...

La jungle des produits

Le mot de « brandy » vient d'un vieux mot norvégien qui signifie « vin brûlé ». En réalité, le concept de brandy couvre des produits très différents, mais toujours à base de distillats. On distille du vin, du jus de raisin, des fruits divers, des céréales, de la canne à sucre etc. Des produits très connus sont l'abricot brandy et le cherry brandy. À ceci s'ajoute que la réglementation est différente dans chaque pays.

Une des méthodes les plus courantes consiste à ajouter des distillats à de l'eau-de-vie et éventuellement à du jus de raisin. Le soin mis à effectuer les assemblages - souvent vieillis en fût - détermine la qualité du brandy.

Le marc de vin est fabriqué en distillant les grappes de raisin entières.

Le marché et la consommation

Le marché mondial s'élève à 6 millions d'hectolitres d'alcool pur. La production de brandy s'est développée parce que :

- le produit distillé occupe moins de volume,
- il est plus facile à conserver,
- distiller permet de retirer du marché des volumes de vin qui ne trouvent pas preneur et feraient baisser les prix.

Les plus gros metteurs en marché sont : Imperador des Philippines (33 millions de caisses à raison de 12 bouteilles par caisse), Mac Dowell (9,3 millions de caisses) et les 4 suivants ont un volume comparable. La concurrence est très forte et 61 % de la consommation mondiale a lieu en Asie-Pacifique.

En Europe, on distingue les AOP (appellations d'origine protégée) qui sont liées à un terroir, comme l'armagnac et le cognac, et les autres brandys.

L'italian brandy est fabriqué uniquement avec des produits italiens, ce qui n'est pas forcément le cas du french brandy, qui est leader européen avec 300 000 hl produits, dont la majeure partie part à l'export.

Au niveau mondial, la consommation augmente.

(1) Membre de L'Inao (Institut national des opérations d'origine). Il a été, entre autres fonctions, viticulteur, président de la Cave coopérative CPR Les Hauts de Montrouge de Nogaro.



Jean-Paul Sempé