



L'ESPRIT DU COGNAC

RÉMY MARTIN
300 ANS
D'HISTOIRE



Flammarion

L'ESPRIT
DU
COGNAC

Thomas Laurenceau

Portfolios de
Harry Gruyaert

L'ESPRIT
DU
COGNAC

RÉMY MARTIN
300 ANS
D'HISTOIRE

Flammarion



1724-1924 Les Rémy Martin, vignerons et marchands	7
--	----------

<i>Sol et sous-sol</i>	<i>8</i>
------------------------	----------

<i>Histoire</i>	<i>27</i>
-----------------	-----------

1925-1965 Le VSOP Fine Champagne à la conquête du monde	47
--	-----------

<i>Vigne</i>	<i>48</i>
--------------	-----------

<i>Vin</i>	<i>80</i>
------------	-----------

1965-1991 Un grand du cognac	95
---	-----------

<i>Origines</i>	<i>96</i>
-----------------	-----------

<i>Alambics</i>	<i>121</i>
-----------------	------------

Depuis 1991 Le temps retrouvé	149
--	------------

<i>Eau-de-vie</i>	<i>150</i>
-------------------	------------

<i>Cognac</i>	<i>171</i>
---------------	------------



1724-1924
LES RÉMY MARTIN,
VIGNERONS ET
MARCHANDS

1695 Il s'appelle Rémy. Fils de Denis et Marie Martin, il est né un jour de février 1695 près de Rouillac, en Charente. Depuis qu'il a les bras assez solides, il aide son père aux travaux des champs, passant des journées entières dans les vignes. Il participe aux vendanges, ramasse les sarments. Il s'exerce à la taille que seuls les ignorants disent simple à réaliser. Il apprend à prévoir la charge des ceps, avec des rameaux ni trop lourds ni trop frêles pour que les grappes soient bien exposées à la lumière. Chez lui, ce n'est pas comme en Aunis ou en Saintonge, plus près de la mer et des sirènes d'un commerce trop facile. Les paysans de l'intérieur ne se contentent pas de laisser pousser la vigne à tout va pour en tirer le plus de vin possible. Ils l'élèvent, ils la soignent. Les acheteurs étrangers le savent bien, qui vont jusqu'au port fluvial de Cognac pour faire cargaison de la meilleure eau-de-vie.

DÉJÀ, LE JEUNE MARTIN
ENTREVOIT LA MAGIE DU
COGNAC QUI SE JOUE DU
TEMPS, SE POLIT À SON
CONTACT ET Y PUISE DES
FORCES NOUVELLES.

Quand arrive le terrible hiver de 1709, Rémy est déjà un solide gaillard de quatorze ans. En une saison, le gel balaie des années d'efforts, les pieds de vigne meurent un à un. L'aisance gagnée rang par rang n'est pas loin de laisser la place à la misère. La famille Martin souffre, mais elle résiste. Avec cet insondable fatalisme des gens de la terre face aux coups du sort, Rémy apprend à courber l'échine. De cet hiver, il retiendra la nécessité de toujours conserver quelques barriques en prévision des mauvais jours. Au fil des années, l'eau-de-vie perd sa limpidité, mais elle ne s'en vend que mieux. Car, en vieillissant dans les fûts, l'alcool ne prend pas seulement de la couleur, il prend de la rondeur. Il devient moins dur, moins âpre. Alors que le temps fait moisir le blé et pourrir les fruits, il donne de l'élégance à l'eau-de-vie. Déjà, le jeune Martin entrevoit la magie du cognac qui se joue du temps, se polit à son contact et y puise des forces nouvelles.

Pressé d'entrer dans la vie, Rémy n'a que dix-neuf ans quand il épouse Marie Geay en janvier 1714. Elle est la fille d'un marchand de Lignères, un lieu-dit tout proche de Rouillac. Pour Rémy Martin, ce mariage est aussi celui de deux destinées. Son père lui avait enseigné l'art de la vigne. Jean Geay, son beau-père, lui fait partager sa passion pour le commerce. Il saura concilier les deux.

Le cognac, c'est un peu d'espace et beaucoup de temps. Ce sont aussi des générations de vignerons, de bouilleurs, de tonneliers et de maîtres de chais sans lesquelles le terroir des Charentes ne serait qu'un sol un tantinet avare. L'histoire du cognac est celle d'une relation ardente, parfois capricieuse, entre l'homme et la terre. L'un et l'autre y sont unis pour le meilleur, quelquefois pour le pire lorsque l'un tente de prendre le dessus. Mais, le temps qu'un nouveau cycle commence, que le vin soit distillé, que l'eau-de-vie vieillisse, ils se réconcilient.





en 70

CHARLES AMABLE HONORE'
Barentin, Chevalier, Seigneur d'Hardi-
viliers, les Belles-Ruries & autres Lieux,
Conseiller du Roy en ses Conseils, Maître
des Requêtes ordinaires de son Hôtel, In-
tendant de Justice, Police, & Finances en
la Généralité de la Rochelle.

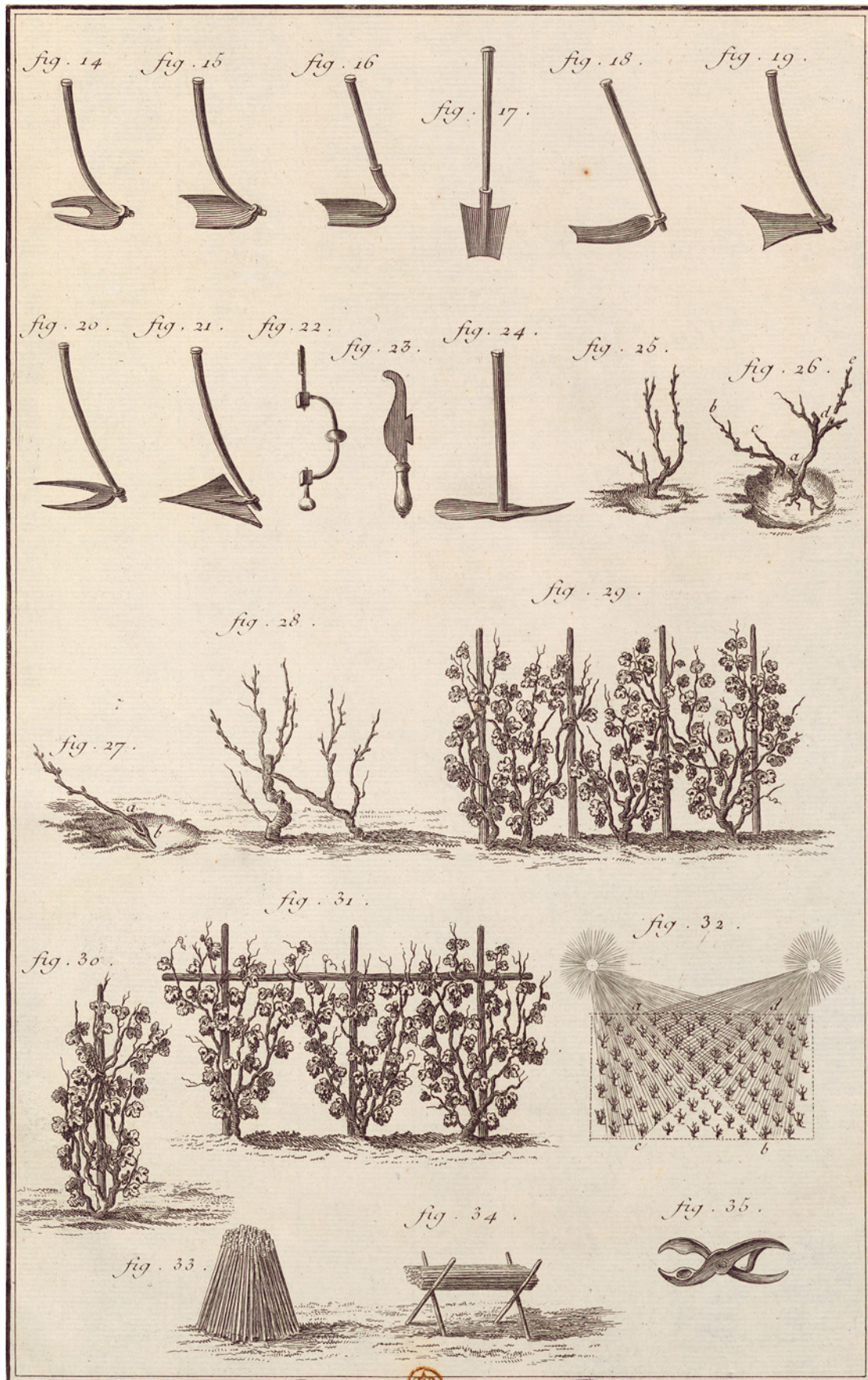
V^U l'Arrêt du Conseil du 5. Juin 1731. portant qu'il ne
sera fait à l'avenir aucune nouvelle plantation de vignes
dans l'étendue des Provinces & Généralitez du Royaume ;
& que celles qui auront été deux ans sans être cultivées , ne
pourront être rétablies sans une permission expresse de Sa Ma-
jesté , à peine de trois mille livres d'amende : L'Ordonnance
de Mr. Bignon du 24. du même mois, portant que ledit Arrêt
seroit exécuté suivant sa forme & teneur dans l'étendue de la Gé-
néralité de la Rochelle : La Requête à Nous présentée par *Remy martin tendant*
à ce qu'il nous plaise lui permettre de faire replanter en vigne deux pieces de terre
dans la paroisse de Poirillat de la communauté de Douze Jours

Et l'avis du Sieur *Rancurelle* notre Subdelegué,
qui a vérifié le terrain *cy après énoncé.*

Nous AVONS, sous le bon plaisir de Sa Majesté, permis &
permettons àudit *Remy martin* de faire replanter en vigne les deux pieces
de terre qui sont situées à savoir la première à la vigne de *Joury farreau* et à la
seconde de *françois Brian*, la seconde à la vigne de *gabriel Caille* et à celle de *Bernard*
Sauton, lui faisons défenses de faire aucune plantation de vigne dans la
troisième desdites pieces sous les peines portées par le dit arrêt du Conseil du
5. Juin 1731. Enjoignons au Juidic. de la dite paroisse de *Poirillat* de tenir la
main à l'exécution de notre présente ordonnance et de nous en informer des
contraventions qui pourroient être faites à peine de *Deux cens livres*
d'amende

Fait à la Rochelle le 31^e jour de *Decembre*
mil sept cens trente huit

Amable

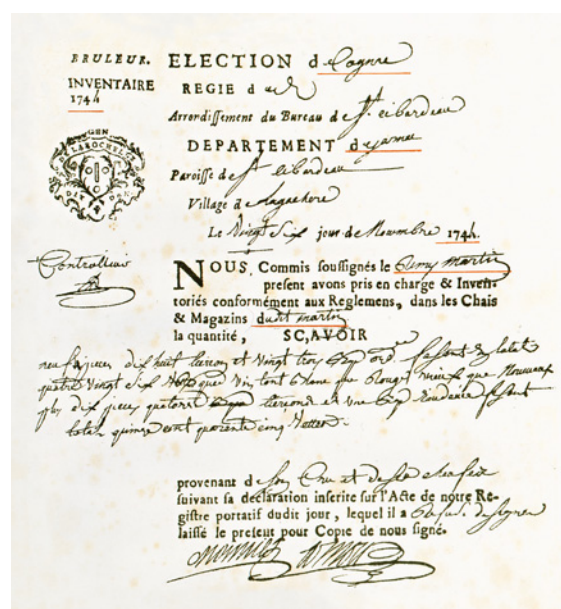


1724 En 1724, le jeune homme entreprenant a des terres, une santé de fer, de beaux enfants. Il y a longtemps que son ambition a dépassé les limites de son village. Depuis la Régence, la région de Cognac a renoué des liens en Europe et retrouvé sa vocation exportatrice, bridée des années durant par les guerres de Louis XIV. Puisque les vents de l'économie sont favorables, le temps est venu de créer une véritable entreprise de commerce. Ainsi naît en 1724, sans cérémonie, la maison Rémy Martin. Heureuse association que celle de la vigne et du négoce... En bon paysan, Rémy Martin laisse le temps travailler ; en commerçant avisé, il sait qu'une affaire saine doit progresser. Il a compris un des secrets de la réussite : vendre peu quand l'abondance pèse sur les prix, écouler les stocks quand le marché se raréfie. Alors que nombre de vignerons sont contraints de céder leur récolte dès qu'elle est vinifiée, il choisit d'immobiliser une partie de la sienne. Son eau-de-vie lui rapporte alors plus d'argent. Le jeune Martin peut acheter de nouvelles terres ou concéder, moyennant intérêts, des prêts aux autres paysans. Ceux qui ne pourront pas le rembourser en monnaie le paieront en valeurs foncières.

Quand, au début des années 1730, il déménage pour s'installer à Boisbreteau, Rémy Martin est devenu un homme influent, gérant deux

domaines au nord de Rouillac, à Lignères et à La Gaschère. Fermier des droits seigneuriaux, il est déjà un notable. L'intendant du roi ne s'y trompe pas et lui accorde en 1738 l'autorisation officielle de planter deux pièces de vigne, en dépit de l'arrêt de 1731 interdisant toute nouvelle plantation dans le royaume afin d'éviter une crise de surproduction.

Ses alambics ne ralentissent pas, ses chais se remplissent. En 1745, à la mort de son beau-père, l'humble Rémy Martin a laissé la place au sieur Rémy Martin. Un paysan, certes. Mais aussi un propriétaire terrien, régnant sur un territoire toujours plus grand, sur un stock d'eau-de-vie et d'argent, sur un capital de relations et de reconnaissances de dettes, achetant des terres et spéculant sur son eau-de-vie.



Inventaire du cognac conservé dans les chais et magasins de Rémy Martin en 1744.



UN TERROIR D'EXCEPTION. Le grand secret du cognac vient de son terroir. Le sol, le sous-sol et le climat se concertent pour donner naissance à des raisins d'exception, puis à des vins dont la qualité sera révélée par l'alambic. On peut tenter de copier la méthode charentaise de distillation, jamais on ne saura reproduire le terroir charentais. Il est unique, inexportable et inextensible. Sa conception s'est esquissée il y a cent millions d'années environ, à l'ère secondaire, quand se sont formés sur une assise jurassique de calcaire dur les différents étages du crétacé supérieur : le coniacien, le santorien, le campanien...

À soixante-quatre ans, Rémy s'apprête à passer la main quand la mort lui ravit Pierre, son unique fils. Lui qui croyait sa mission accomplie se voit dans l'obligation de trouver une nouvelle jeunesse. Il devra tenir l'exploitation jusqu'à ce que Rémy, son petit-fils âgé de six ans, soit à même de la reprendre. Pendant près de quinze ans, bravant la vieillesse et la maladie, il s'accroche aux affaires. Et en 1773, quand il meurt à l'âge de soixante-dix-huit ans, c'est une exploitation prospère qu'il transmet à son petit-fils. Voilà donc un deuxième Rémy Martin à la tête de ce qui est déjà une affaire, sinon une véritable entreprise. Celui-ci a tout juste vingt ans, et sa fortune naissante n'altère en rien son âme de paysan charentais. Officiellement « propriétaire-agriculteur », il tient de son grand-père la conviction que, pour bien gérer ses terres, il faut garder un œil sur la destinée de la région elle-même.

VOILÀ DONC UN DEUXIÈME
RÉMY MARTIN À LA TÊTE DE
CE QUI EST DÉJÀ UNE AFFAIRE,
SINON UNE VÉRITABLE
ENTREPRISE.

Cependant qu'à Paris le petit-fils de Louis XV devient roi de France sous le nom de Louis XVI, héritant d'un pays épuisé, à l'économie chancelante, la famine revient dans le royaume et la contestation grandit. Quinze ans plus tard, la grogne se transforme en révolte. Le citoyen Rémy Martin vit de tout cœur avec la révolution de 1789. Dans le formidable tohu-bohu qui bouleverse le pays, le petit bourgeois rural qu'il est voit s'entrouvrir les portes du pouvoir. Il s'éprend de politique et va siéger au conseil municipal de Rouillac, où il joue un rôle des plus actifs. En 1791, quand le nouveau régime réclame un percepteur, il se porte candidat. Il y gagne beaucoup de prestige mais peu d'argent. La soumission est fixée à cent trente-sept livres, soit à peine la valeur d'une demi-barrique d'eau-de-vie... Mais Rémy Martin II a les moyens d'être désintéressé. Lui-même paie beaucoup d'impôts, signe de son importante activité commerciale.

1789 Les débuts de la Révolution n'ont pas trop affecté l'économie de la région de Cognac. Si l'année 1789 reste dans les mémoires des vignerons charentais, c'est en raison de la rigueur de son hiver, qui a vu le vin geler dans les chais. Mais la renommée des eaux-de-vie de l'Angoumois est définitivement établie, les ventes continuent de progresser jusqu'en 1792 et les prix se laissent même aller à l'euphorie.

Au début de l'ère tertiaire, un formidable événement est venu bouleverser le sol charentais dans ses ultimes profondeurs. La naissance des Pyrénées, quelques centaines de kilomètres plus au sud, a fait ressurgir ici le terrain jurassique, là le crétacé riche d'une craie tendre, spongieuse et filtrante. La vigne ayant ses affinités géologiques, le cognac obéit aujourd'hui à une règle simple, selon laquelle les différences de qualité entre les eaux-de-vie charentaises sont liées à la dureté du calcaire et à la teneur en argile interpénétrant ce calcaire.





Bacchus célébrant la vigne,
gravure de Francis Cleyne du XVII^e siècle.

Un an plus tard, la désillusion arrive. L'ennemi du cognac n'est ni monarchiste ni républicain, ni Montagnard ni Girondin : c'est la déroute économique. L'eau-de-vie ne résiste pas à la crise commerciale et monétaire, les exportations sont divisées par trois, la production chute brutalement. Elle ne retrouvera son niveau antérieur que bien plus tard, vers 1820.

Quand d'autres perdent pied, Rémy Martin poursuit son chemin, sûr de lui-même, fort de sa respectabilité. Révolution ou pas, les affaires suivent leur cours. Le négociant fait agrandir son chai pour loger vin et eaux-de-vie. À Paris on exécute le roi, on assassine Marat, on déclare la guerre à l'Angleterre, à la Hollande puis à l'Espagne. À Rouillac, on vit dans un autre monde. Les habitants signent une pétition contre Rémy Martin. Ils l'accusent, suprême sacrilège, de détourner l'eau du village pour irriguer ses terres¹.

1811 Toutefois, l'incident ne nuira pas à sa carrière, où travail et politique continuent de faire bon ménage. En 1800, Rémy Martin est toujours conseiller municipal et prête le

1. Lire à ce sujet l'étude très documentée de H. Thouin, in *Bulletin rouillacais*, janvier 1988.

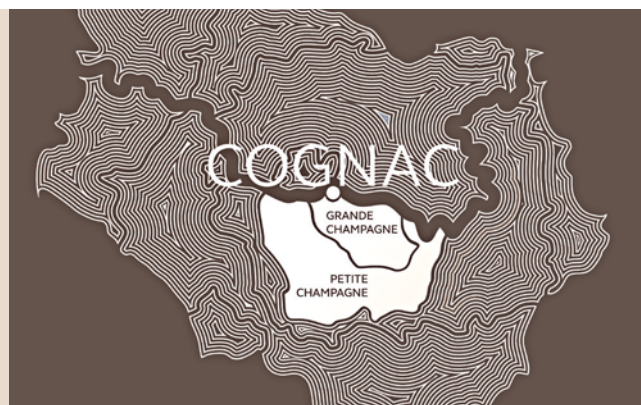


serment de fidélité à la Constitution. Ce droit de regard dans les affaires de la commune est un sésame pour ses propres activités. De la mairie, il occupe une position privilégiée pour repérer de nouvelles terres disponibles à l'achat. En pleine dépression commerciale, les occasions ne manquent certainement pas ! Au jeu des changements de régime, Rémy Martin se place résolument parmi les gagnants. Il est désormais bien établi, capable d'affronter avec sérénité l'Empire et la Restauration, de supporter les vraies guerres et les fausses paix. Rien ne peut plus le déstabiliser, il a tout ce qu'un négociant de Rouillac peut espérer en ce début du XIX^e siècle : des terres, des stocks et le pouvoir d'un notable.

L'année 1811, qui restera dans les mémoires des vignerons comme l'année de la comète, lui offre une récolte exceptionnelle, tant en quantité qu'en qualité. Que l'association avec le passage de la « Comète impériale » repérée dans le ciel en mars 1811 soit fortuite ou non, les faits sont là : le cru 1811 restera comme l'un des plus grands de l'histoire du cognac. Rémy Martin place en réserve une considérable partie de ce don des cieux, il n'en prendra que plus de valeur.

En 1811, une comète passe dans le ciel et marque durablement les esprits. Cette année-là, les récoltes sont exceptionnelles en qualité et en quantité.

Les décrets de 1938, délimitant les six crus de la zone d'appellation du cognac, ont réglementé ce que les hommes savaient depuis longtemps. Le meilleur se fait en Champagne, là où l'argile est rare et la craie tendre et profonde. Rappelons qu'en France il y a Champagne et Champagne. L'une, ancienne province du Nord-Est, donne naissance au champagne, ce vin effervescent dont la réputation a elle aussi fait le tour du monde. Celle dont nous parlons, la seule qui vaille pour le cognac, est bien plus méridionale et non moins hospitalière pour la vigne. Elle se situe au sud-ouest du pays, dans les départements de Charente et Charente-Maritime que traverse le fleuve du même nom.





Rémy Martin III (1781-1841).



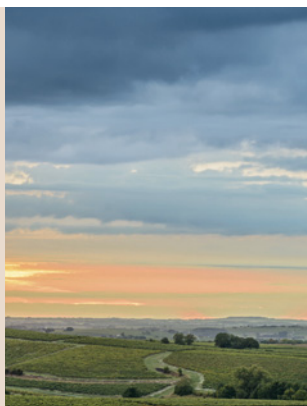
Insertion publicitaire publiée vers 1895 dans un journal espagnol.

1818 Il lui reste à préparer sa succession. Méthodique et conscient de l'importance de sa fortune, Rémy Martin en fait réaliser l'inventaire en 1818, à l'âge de soixante-cinq ans. Et il désigne son héritier. Ce sera son fils Rémy, né en 1781, qui est alors avoué à Cognac. L'enjeu est de taille pour ce jeune notaire : dans son acte de partage du 26 juin 1818, Rémy Martin II transmet à son fils l'ensemble des biens immobiliers nécessaires à l'exploitation de la maison de commerce. Celui-ci héritera non seulement des domaines de Lignères et de La Gaschère, mais aussi de terres s'égrappant autour de Rouillac, d'Aigre à Fleurac, en passant par La Chapelle, Bonneville ou Genac.

1821 À la mort de son père en 1821, Rémy Martin, troisième du nom, a quarante ans. Il quitte Cognac pour s'installer avec sa famille au château de Lignères, un logis cossu flanqué de tours pointues. Plus que l'âme d'un viticulteur, il a celle d'un propriétaire terrien, d'un gestionnaire rigoureux cachant sa volonté sous des airs de bourgeois tranquille. Ses aïeux ont rassemblé un imposant capital foncier, il l'agrandira encore. Ils ont jeté les bases d'un négoce actif, il les fortifiera, profitant du regain d'activité du secteur à partir de 1820. Les ventes d'eau-de-vie de la région, qui étaient descendues à vingt mille hectolitres en 1810, dépassent désormais les cent mille hectolitres.

VINGT ANS,
C'EST À PEINE LE TEMPS
NÉCESSAIRE À L'ÉLABORATION
D'UN GRAND COGNAC...

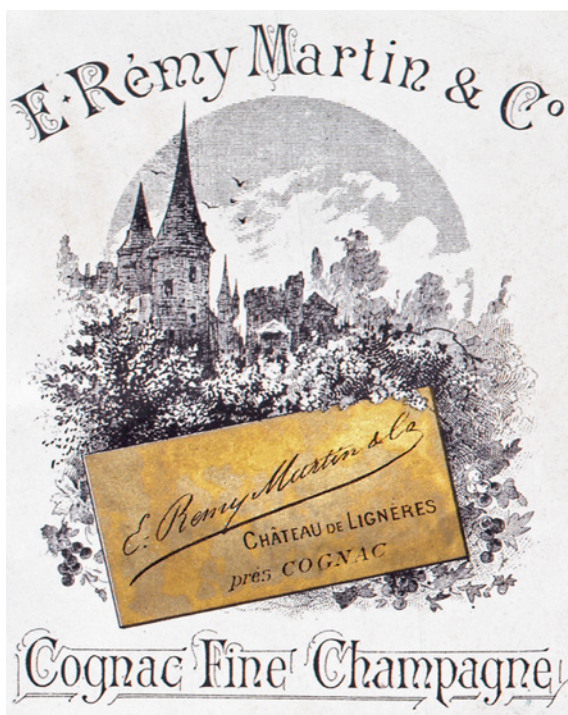
Disparu en 1841, Rémy Martin III n'aura guère le temps de laisser son empreinte sur la maison qui porte son nom. Vingt ans, c'est à peine le temps nécessaire à l'élaboration d'un grand cognac... Sans prétention excessive, sans humilité non plus, il se contente d'être un maillon de la chaîne. Né en 1810, son fils se prépare à lui succéder. Pour l'état civil, il s'appelle Paul-Émile Rémy Martin. À Rouillac, on l'appelle Émile Rémy Martin.



Quand on descend par la mer vers le sud à la recherche du soleil, c'est là, à la hauteur de La Rochelle, qu'on le rencontre. La flore elle-même, qui voit le pin atlantique côtoyer le chêne-liège, prouve que la région est accueillante. Rien d'étonnant à ce que les Charentes, la plus septentrionale des régions chaudes, aient au cours de l'histoire attiré les commerçants d'Europe du Nord, hollandais ou britanniques.



Paul-Émile Rémy Martin I (1810-1875).



Alors qu'une nouvelle révolution ébranle le pays, Paul-Émile Rémy Martin va marcher sur les traces de son grand-père, qui avait vécu celle de 1789. Comme lui, il prend des responsabilités locales et est élu en 1848 président du comité cantonal chargé d'examiner les candidatures à la députation. Notable débonnaire et cultivé, il est aussi un habile marchand. Porté par l'euphorie commerciale qui marque la monarchie de Juillet et le second Empire, il va tout à la fois asseoir la marque en lui donnant son image, augmenter les stocks et affirmer l'intérêt de la maison familiale pour les produits de qualité. Depuis le début du règne de

Louis-Philippe, une querelle s'est développée dans la région. Faut-il continuer à vendre en barriques, ou bien en bouteilles et en caisses, comme certains commencent à le faire ? Les tenants de la tradition dédaignent cette nouvelle forme de commerce, qu'ils laissent avec mépris aux négociants installés depuis peu à Cognac. Héritier d'une maison plus que centenaire, Paul-Émile Rémy Martin a le talent d'échapper à la tentation conservatrice. À cette époque où le cognac n'est encore pour la majorité des clients qu'un brandy parmi d'autres, il sait que la réputation de sa marque est la source même du succès. Et il comprend que les bouteilles lui permettront de protéger ses produits, de les singulariser. Les ventes en caisses ne s'imposeront à Cognac qu'à la fin du XIX^e siècle, à mesure que le permettront les nouveaux moyens de transport et que l'exigera la lutte contre les falsifications. Mais Paul-Émile Rémy Martin n'aura pas attendu si longtemps. Tout en poursuivant ses ventes traditionnelles en fûts, il entreprend de commercialiser ses premières bouteilles.

PAUL-ÉMILE RÉMY MARTIN
A EU LE TALENT
D'ÉCHAPPER À LA
TENTATION CONSERVATRICE.

LE COGNAÇAIS. Le pays de Cognac, cette commune de moins de vingt mille âmes dont le nom est pourtant célébré dans le monde entier, se présente en cercles concentriques autour des treize mille hectares de la Grande Champagne, le premier cru dont le sous-sol campanien abreuve chichement mais régulièrement la vigne. Les huîtres fossilisées, témoins du temps où le pays était sous l'océan, donnent une craie si tendre que les racines s'y faufilent sans trop de difficultés.





Différentes étiquettes de la production Rémy Martin
issues d'un registre du xix^e siècle.



La plus belle, la plus prestigieuse de ces bouteilles sera la carafe Louis XIII. C'est par hasard qu'on découvre en 1850 sur le lieu de la bataille de Jarnac, où, trois siècles plus tôt, catholiques et protestants se sont affrontés dans un combat meurtrier, une gourde annulaire en verre. Paul-Émile Rémy Martin comprend tout de suite l'utilisation qu'il pourra faire de ce splendide flacon orné de fleurs de lys, dont la forme laisse transparaître l'influence de la Renaissance italienne très en vogue sous le règne de Louis XIII. Il l'achète, en dépose les droits de reproduction avant de la remettre au musée de Cluny à Paris. Inspirée d'une antiquité miraculeusement sortie de la terre, cette carafe est toute désignée pour abriter le plus noble des produits de la terre. Dès 1874, c'est dans cet écrin qu'on commercialisera les cognacs les plus âgés – parfois issus des crus exceptionnels de 1811, que Rémy Martin II avait eu la sagesse de laisser vieillir. Sous le nom de Louis XIII, on y mettra

bientôt un assemblage d'eaux-de-vie provenant exclusivement de Grande Champagne, le plus prestigieux des crus dont la supériorité est maintenant reconnue par tous.

C'est en effet en cette deuxième moitié du XIX^e siècle que se confirme la hiérarchie des crus à l'intérieur de la région, grâce aux travaux du géologue Coquand. Dès 1852, celui-ci démontre les liens étroits entre la qualité du vin de cognac et le terroir dont il est issu. L'intérêt d'une telle analyse n'est pas seulement scientifique, il est aussi économique. Certains savent maintenant rectifier les alcools de grains et de betteraves. La voie est ouverte à la fabrication d'eaux-de-vie concurrentes, qui narguent les négociants de Cognac. « La facilité de frauder, écrit Coquand, a encouragé la fraude et lui a fait prendre de telles proportions que l'alarme s'est répandue parmi les propriétaires exposés à une concurrence déloyale, insoutenable, et menacés dans leur fortune territoriale². »

Accompagné d'un dégustateur de la société vinicole – un syndicat de négociants –, « homme très habile dans sa partie, mais nul en dehors de sa spécialité, et qui ignore dans quel but on le fait voyager », Coquand parcourt la région pour vérifier la concordance entre la géologie et l'œnologie. L'enjeu n'est pas des moindres :

2. H. Coquand : *Description physique, géologique, paléontologique et minéralogique de la Charente*, 1858-1862.

Grâce à sa porosité, le sous-sol de Grande Champagne retient l'eau qu'il rend petit à petit au vignoble en temps de sécheresse. Il permet ainsi à la végétation de progresser lentement, en particulier à la période critique où le raisin commence à mûrir. Là, les distillateurs élaborent une eau-de-vie subtile, d'une richesse potentielle éblouissante mais très longue à s'épanouir. Dans le deuxième cru, la Petite Champagne, la craie est légèrement plus dure, l'argile plus fréquente. Sur seize mille hectares qui s'étendent en un croissant autour de la Grande Champagne, on donne naissance à des eaux-de-vie elles aussi très fines, des eaux-de-vie charmeuses qui mûrissent à peine plus vite que celles de Grande Champagne.

LE COGNAC SE JOUE DU TEMPS,
SE POLIT À SON CONTACT
ET Y PUISE DES FORCES NOUVELLES.

RÉMY MARTIN EN INCARNE
L'ESPRIT DEPUIS 300 ANS.

UNE HISTOIRE DE TERROIR ET DE SAVOIR-FAIRE,
DE PRESTIGE ET D'HUMILITÉ,
D'AUDACE ET DE PERSÉVÉRANCE.



Flammarion