

Véronique Lemoine dissèque « arômes » et sensations de la dégustation

Les émotions du cognac distillées dans un livre

SUD OUEST | Mercredi 29 Avril 2009



Véronique Lemoine, dans l'ancien chai aménagé en salle de dégustation pour son école des cognacs. (Photo Ph.M.)

«Déguster un cognac, c'est se laisser emporter dans une valse d'arômes. Notes vives et joyeuses de poire, de citron, de jeune raisin, paniers débordants de fruits frais. Fragrance évanescence de la fleur de vigne, jeu de cache-cache de la timide violette, tilleul, rose fraîche éclore au sortir d'un alambic... Les jeunes eaux-de-vie de cognac nous enchantent par leur fraîcheur et leur vivacité. Leurs aînées ne sont guère plus sages ; elles nous entraînent dans des vergers de fruits mûrs, courir près des aubépines, cueillir pêches et abricots tièdes, nous rouler dans le foin, ou récolter des brassées de fleurs sèches... »

C'est avec ce bouquet de sensations que Veronique Lemoine entame son livre, « Les arômes du cognac », qui vient de paraître. Le ton est enflammé ? C'est volontaire. « Je suis une grande adepte des livres. En arrivant dans la région, j'ai acheté tout ce qu'il y avait. Ils parlaient du terroir, de l'élaboration du produit, de l'histoire... Mais je n'en ai pas trouvé qui parlent plus de la culture que du produit lui-même, comme cela existe pour le vin. »

Véronique Lemoine baigne depuis longtemps dans l'univers de Bacchus. Agro-économiste de formation, elle a passé, par curiosité, un diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation à l'Institut d'oenologie de Bordeaux. Sa carrière l'a amenée à participer à la mise en place de l'école des vins au château Lynch-Bages, dans le Bordelais, « une maison moteur au niveau oeno-touristique ».

En 2003, son mari, Bruno Lemoine, est engagé comme maître de chais chez Martell. Elle le rejoint l'année suivante. Sa recherche de travail va coïncider avec sa passion pour les fruits de la vigne. « J'arrivais comme une amatrice. J'ai cherché une école des cognacs. Comme elle n'existait pas, je l'ai créée. »

Pendant deux ans, elle profite des leçons de l'Oreco et de l'Université des eaux-de-vie. De l'écomusée de Patrick Tesseron, à Migron (17), elle retient la manière de faire le lien entre odeurs et fabrication du cognac. Son école voit le jour en juin 2006. Le livre « Les arômes du cognac » est écrit dans la foulée.

« Pays de cocagne »

Elle y dissèque une trentaine d'arômes, en puisant dans le registre de la littérature, l'histoire ou les souvenirs d'enfance. « Je voulais faire passer des émotions. En France, l'alcool présenté comme très affectif, c'est l'armagnac, alors que le cognac a une image industrielle. Cela m'énervait ! Ce sont des industriels qui travaillent de façon artisanale. Ils coexistent avec des producteurs qui travaillent comme des vigneron, c'est fascinant. Ils utilisent les arômes comme des parfumeurs, en reconstituant un

pays de cocagne ! Je suis étonnée que la France entière ne vienne pas à Cognac en pèlerinage... »
Une partie plus pédagogique complète l'ouvrage.

Pour l'éditer, Véronique Lemoine s'est adressée à un orfèvre de la littérature spécialisée dans le vin, Féret, à Bordeaux. « C'est une toute petite maison qui existe depuis 1846. Ils ont fait la première encyclopédie des vins de Bordeaux, le Cocks & Féret, qui reste aujourd'hui la bible des amateurs. »
Le résultat, réhaussé de superbes photos signées Philippe Roy et de trois dessins d'Emmanuelle Lemoine, atteint parfaitement son but, mettant l'eau à la bouche, sans risque pour la santé.

« Les arômes du cognac », par Véronique Lemoine, photos de Philippe Roy, éditions Féret. 25 €

Rencontres-dédicaces le 16 mai à 15 heures à la Maison de la Presse, et le 18 juin à 17 heures au musée des arts du cognac. L'école des cognacs : 05.45.35.37.82. Site internet : www.ecole-des-cognacs.com. Samedi de 10 heures à midi, Véronique Lemoine anime un atelier sur « les âges du cognac » à la Cognathèque. Réservations au 05 45 82 43 31.

Auteur : Philippe Ménard
p.menard@sudouest.com

Source : <http://www.sudouest.com/charente/actualite/cognac/article/575060/mil/index.ph>