

# Le colloque en quelques lignes

Étape cruciale de l'élaboration de nombreux spiritueux à travers le monde, l'élevage sous bois fait l'objet de questionnements relatifs à son périmètre, à ses modalités et parfois à son intérêt même. Certes, tous les spiritueux ne sont traditionnellement pas élevés sous bois, à l'instar de la vodka, du gin ou du baijiu. Pour autant, une profonde réorganisation des classifications est à l'œuvre. Une diversification des procédés de fabrication affecte d'abord les spiritueux dont il vient d'être question, pour des raisons organoleptiques mais aussi économiques et commerciales. Simultanément, le changement marque le spectre des spiritueux élevés sous bois comme le Cognac, le whisky ou le rhum. De la sélection sur pied des essences de bois utilisées pour la fabrication des fûts à l'éventuel affinage en fin d'élevage, l'audace et l'inventivité déployées pour marier alcool et bois le disputent à l'art de bâtir un récit vantant les propriétés de techniques de production innovantes.

C'est dès lors à un réexamen critique du rôle de l'élevage sous bois dans l'élaboration des spiritueux que le colloque entend d'abord se livrer. Déterminer son importance réelle, identifier les dynamiques qui caractérisent ou traversent cet art séculaire mais aussi ses constantes, esquisser un bilan des expérimentations techniques s'avèrent un préalable indispensable à toute étude plus approfondie de ses atouts et de ses faiblesses. Comment gagner en efficacité – et à l'aune de quels critères – dans le processus de production et de commercialisation ? Quelles évolutions cette ambition implique-t-elle ? C'est en définitive de la valeur que l'élevage sous bois confère aux spiritueux dont il sera question.

Une fois prise la mesure des bouleversements techniques en cours dans l'univers des spiritueux boisés, se pose la question de leur réception juridique. Le foisonnement d'initiatives se heurte à un cadre contraignant associant le droit des appellations d'origine, le droit de la concurrence, le droit douanier mais aussi le droit rural, le droit forestier, le droit fiscal, le droit des contrats ou le droit de l'environnement. Au carrefour de ces règles, la traçabilité fait figure de fil d'Ariane. L'appréhension juridique de ces évolutions doit composer avec un corpus de règles empreintes de traditions et soucieuses de protéger la typicité des produits. Une approche comparative livre toutefois des enseignements plus nuancés selon la catégorie de spiritueux considérée et l'évolution de leurs marchés. En outre, si les silences et imprécisions des textes sont exploités pour ériger certaines expérimentations techniques en procédés de production commerciale, le droit évolue aussi. En matière d'élevage sous bois comme de droit, tout est affaire de temps !



## Programme

# L'élevage des spiritueux sous bois,

*source de  
valeur*

**Jeudi  
14 mars 2024**

8h30-16h30  
Format académique  
Salle des distilleries de Segonzac

À partir de 16h30  
Immersion au sein de chais de vieillissement  
de Maisons de Cognac

Colloque  
organisé par  
l'Université des  
spiritueux sous la  
direction scientifique  
de Jean-Victor  
Maublanc



© Desjardins - 2024

## 8h30 - Ouverture

*Alain ROUSSET, Président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine (ou son représentant)*  
*Marianne FAURE-ABBAD, Doyenne de la Faculté de droit et des sciences sociales de l'Université de Poitiers*

*François BRENET, Directeur de l'Institut de droit public*

*Nelly VERGEZ, Présidente du Campus des Valois*

*Jérôme SOURISSEAU, Président de la Communauté d'agglomération de Grand*

## 9h00 - Introduction

**Les racines historiques**, *Géraldine GALLAND, Archiviste Maison Martell & Catherine WACHS-GENEST, Directrice du Musée d'art et d'histoire et du Musée des savoir-faire du cognac*

**Les ramifications internationales**, *Antoine BOCHEUX & Sébastien DATHANE, CIDS*

## 9h30 - Partie I. Pérégrinations techniques

*sous la présidence d'Andrei PRIDA, Docteur en sciences des aliments, Responsable Recherche & Développement Seguin Moreau*

### Les savoirs théoriques

**Le fût de chêne, plus qu'un récipient**, *Ignacio NEVARES, Professeur à l'Université de Valladolid*

**Caractérisation de l'arôme boisé : acquisitions récentes**, *Alexandre PONS, Chargé de recherche à l'ISVV, Seguin Moreau*

**Identification et caractérisation sensorielle des composés de bois responsables du goût des spiritueux vieilliss**, *Axel MARCHAL, Professeur à l'Université de Bordeaux, ISVV*

Débat avec la salle et pause café

### Les expériences sectorielles

**La plus-value du vieillissement des eaux-de-vie pour le Cognac**, *Tatiana METAIS, Déléguée générale, Syndicat des Maisons de Cognac & Benoît GINDRAUD, Directeur Qualité et vieillissement des eaux-de-vie, Maison Hennessy*

**Caractérisation des notes aromatiques associées au vieillissement des eaux-de-vie de Cognac**, *Fannie THIBAUD, Responsable Création et expérimentation, Maison Ferrand*

**Les essences de bois brésilien : expérience Cachaça**, *Mariana CASTRO, Biotechnologue, Université de Sao Paulo*

**La création de valeur sans vieillissement sous bois : le contre-exemple du Baijiu**, *Jinchen LI, Maître de conférences à l'Université de technologie et de commerce de Pékin*

**Les valeurs de l'élevage et de l'assemblage : le cas du Pineau des Charentes**, *Cyril MICHAUD, Responsable technique, Syndicat du Pineau des Charentes*

12h00 – Déjeuner

## 13h30 - Partie II. Arrimage juridique

*Sous la co-présidence de Gabrielle ROCHDI, Professeure de droit public à l'Université de Poitiers et de Jean-Christian LAMBORELLE, Président d'Inno'vin*

### La réception juridique de la valeur

**La valorisation des ressources naturelles : le cas des forêts de chêne français**, *Claire QUINONES, Responsable des ventes bois à la Direction territoriale Centre-Ouest-Aquitaine de l'ONF*

**La valorisation comptable et fiscale des stocks d'eaux-de-vie**, *Virginie BERTHOMIER, Directrice du service fiscal, Conseil Gestion Océan*

**La valorisation des déchets de production et fûts usagés**, *Jean-Victor MAUBLANC, Maître de conférences à l'Université de Poitiers*

### L'encadrement juridique de la valeur

**Dissiper les mythes : des fûts, pas des copeaux !**, *Alan PARK, Directeur des affaires juridiques, Scotch Whisky Association*

**L'exigence de traçabilité des fûts dans les indications géographiques**, *Thierry FABIAN, Inspecteur national à l'INAO, Chargé de missions sur les boissons spiritueuses*

Débat avec la salle et pause café

**Le contrôle des comptes d'âge**, *Janine BRETAGNE, Directrice Affaires agricoles et agro-alimentaires du BNIC, Marie-Christine LE CAPITAINE, Inspectrice Expert, Brigade d'Enquêtes « Vins et Spiritueux » de la DREETS de Nouvelle-Aquitaine & Guillaume PUPIER, DGCCRF*

**L'étiquetage des spiritueux boisés**, *Romain BOUNIOL, Maître de conférences à l'Université de Perpignan*

**Propos conclusifs**, *Paul GIRAUD, Professeur à l'Université de Poitiers*

## 16h30 - Partie III. Prolongations pratiques

*Ateliers découverte de chais de vieillissement (exclusivement sur inscription des participants au colloque et dans la limite des jauges fixées par Maison Partenaire)*

**Delamain**, *Dominique TOUTEAU, Maître de Chai (7 rue Jacques et Robert Delamain, 16200 Jarnac)*

**Frapin**, *Thomas SORET, Responsable Communication & Laura AUBERT, Assistante de Communication (1 rue Pierre Frapin, 16130 Segonzac)*

**Hennessy**, *Initiation Immersive (1 rue de la Richonne, 16100 Cognac)*

**Hine**, *Roxanne REMMERY, Responsable Hospitalité et réceptif & Florent HARDY, Responsable des chais (Site de « La Touche » - route de Foussignac, 16200 Jarnac)*

**Martell**, *Alexandre COMBESCOT & Jérémy MARCELINO, Ambassadeurs de marque (16, avenue Paul Firino Martell, 16100 Cognac)*

**Rémy Martin**, *Margot CHAUVIN, Chargée de visites et de développement commercial (29 rue de la société vinicole, 16100 Cognac)*

Traduction réalisée par Mme Stéphanie DAVIS, Serfren