



## La Maison Martell et le Groupe Chalvignac ouvrent la voie de la distillation bas carbone pour la filière AOC Cognac

**Cognac, le 02 mars 2023** - Après cinq années de recherche et développement, la **Maison Martell** présente **une technologie de distillation bas carbone** développée en partenariat avec le **Groupe Chalvignac** pour l'ensemble de la **filière AOC Cognac**. Cette technologie vient compléter le procédé de chauffe alternative conduite **en collaboration étroite avec les services du BNIC** (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), les opérateurs de la filière et l'**INAO** (Institut National de l'Origine et de la Qualité). La technologie proposée permet de recycler une partie de l'énergie que l'alambic consomme et ainsi de **réduire considérablement la consommation d'énergie et l'empreinte carbone** de la distillation charentaise. Grâce à cette technologie, la distillation charentaise pourra **atteindre les objectifs fixés en 2050** par la France et l'Europe pour permettre de limiter au maximum les effets du réchauffement climatique.

### Rappel sur le procédé de chauffe alternative, une initiative collective

En 2019, la Maison Martell a répondu à l'appel à projet "**distillation durable**" du **BNIC** qui ambitionnait de **réduire les émissions de gaz à effets de serre** liées à la phase de **distillation**.

Aujourd'hui, un alambic charentais est chauffé par des brûleurs qui fonctionnent avec du **gaz naturel ou du propane** : à elle seule, **la distillation représente 21 % des émissions de CO<sub>2</sub>eq de la filière Cognac, dont 83 % sont liés à la consommation d'énergie.**

Partant de ce constat, la Maison Martell a développé un procédé qui utilise une autre source d'énergie que des combustibles fossiles tout en **garantissant les caractéristiques organoleptiques** des eaux-de-vie ainsi produites. Ce **projet collaboratif et collectif** est mené avec le **soutien du BNIC et d'autres opérateurs ayant manifesté le souhait de s'engager dans un tel dispositif expérimental**. Ce procédé, après avoir été testé par la Maison Martell pendant plus de trois ans, a également été installé chez un autre opérateur afin d'analyser son impact sur la distillation d'autres qualités d'eaux de vie, avec ou sans lies, et de **garantir ainsi sa répétabilité pour tout type de distillation**.

L'expérimentation ainsi conduite fait l'objet d'un examen approfondi par les experts désignés par le **BNIC** et l'**INAO**, établissement public sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Cet institut garant du suivi et du contrôle des signes officiels de qualité, est chargé d'**évaluer la pertinence du dispositif et sa répliquabilité au sein de l'appellation**.

Ce procédé consiste en l'installation d'une boucle de chauffe externe placée à l'extérieur de l'alambic. Il **ne nécessite donc pas le remplacement du matériel existant** pour les acteurs du cognaçais.

A ce jour, le collège d'experts sensoriels reconnus au niveau de l'AOC, a constaté que **les qualités organoleptiques des eaux de vie restaient inchangées** et que ce nouveau mode de distillation ne les altère donc en rien. Si durant l'année à venir la position de ces experts reste positive, une modification du cahier des charges pourra alors être proposée pour introduire ce mode alternatif de chauffe.

Le procédé de chauffe alternative, développé dans le cadre de l'appel à **projet « distillation durable » du BNIC peut permettre de répondre aux objectifs fixés en 2030** par la réglementation nationale et Européenne, mais il ne peut pas seul répondre aux objectifs fixés à l'horizon 2050. Ce procédé permet ainsi de réduire de 70 % les émissions de gaz à effet de serre et est transposable à l'ensemble des opérateurs. Il ne permet pas une réduction des consommations énergétiques suffisante, mais était la première étape pour permettre de développer une solution innovante capable d'y parvenir.

#### **Développer la distillation durable de 2050**

**La Maison Martell et le groupe Chavignac se sont associés pour investir dans un programme de recherche et développement** avec comme objectif de **développer une innovation** capable de **relever les défis de la réglementation nationale et Européenne fixés pour 2050**. Cette innovation ouvre de nouvelles perspectives dans **la réduction des consommations d'énergie et de l'empreinte carbone** de la distillation charentaise.

L'innovation réside dans la création d'un **système de récupération et de valorisation de l'énergie** disponible **au niveau de l'organe réfrigérant des alambics charentais**. Cet organe communément appelé le réfrigérant est une cuve remplie d'eau dans laquelle un serpentín est disposé. Les vapeurs d'alcool transitant dans ce serpentín sont condensées puis refroidies jusqu'à moins de 20°C. **L'innovation proposée vient scinder en deux parties cet organe réfrigérant**, sans modifier le serpentín et la circulation de l'eau-de-vie, pour pouvoir séparer ces deux étapes de condensation et de refroidissement. Ainsi, les vapeurs d'alcool entraînent une forte augmentation de la température de l'eau du réfrigérant lors de leur phase de condensation. Ce flux thermique important est capté puis réinjecté au niveau de la boucle de chauffe externe. Dans un alambic classique, cette énergie est habituellement perdue, les eaux chaudes générées étant perdues par évaporation, ou nécessitant d'être refroidies pour permettre leur réutilisation.

Dans cette innovation, les eaux chaudes générées sont isolées et mises en circuit fermé via la création d'un système de re-circularisation. Elles permettent ainsi via une pompe à chaleur « à récupération de chaleur fatale » de générer et d'amplifier l'énergie récoltée. Cette énergie peut être alors directement utilisée pour alimenter le système de chauffe alternative. Ainsi lorsque cet alambic est en fonctionnement, dès que le distillat est porté à ébullition et génère des vapeurs d'alcool, l'alambic réduit significativement ses besoins en énergie primaire.

### Des premiers résultats concluants.

Cette innovation a pu être testée depuis deux ans au sein des distilleries de la Maison Martell. Les premiers résultats obtenus montrent une réduction de l’empreinte carbone avec une **diminution de plus de 85 % des émissions de gaz à effet de serre**, mais surtout une **réduction des consommations énergétiques de plus de 50 %**. Pour la première fois, l’alambic charentais devient, grâce à cette innovation, capable de répondre aux enjeux fixés pour 2050 par la réglementation et va même au-delà.

Cette innovation permet également de **réduire les consommations en eaux** nécessaires à la distillation (de l’ordre de -10% d’après les premiers essais réalisés).



*“Le Cognac produit aujourd’hui sera consommé dans 10, 20 ou 30 ans, il est donc de notre devoir de continuer d’accélérer les initiatives vers une réduction de l’empreinte environnementale du produit. Avec ce programme, nous misons sur l’audace et la collaboration pour ouvrir ensemble la voie d’un Cognac plus durable, de la vigne jusqu’au verre, pour les générations présentes et futures”* explique **Christophe Valtaud, Maître de chai de la Maison Martell.**

Cette première initiative **est applicable à toutes les distilleries de l’AOC cognac** et s’adapte à un alambic d’une capacité de 20 HL : une taille tout à fait représentative des principales installations utilisées dans le vignoble de Cognac.

Plus de 3000 alambics sont utilisés pour la production du cognac, allant de petites installations composées d’un alambic, à des installations plus grandes de plusieurs dizaines d’alambics. Chacun de ces sites présente ses propres contraintes techniques et celles liées à sa localisation. Cette innovation constitue donc une étape dans la transformation du secteur, face à **la très grande richesse des installations présentent au sein de l’AOC cognac**, d’autres solutions pourront être imaginées

### À propos de La Maison Martell

Fondée par Jean Martell en 1715, la Maison Martell, la plus ancienne des grandes maisons de cognac, est reconnue dans le monde entier pour la finesse et l’élégance de ses cognacs, résultat d’un savoir-faire transmis depuis neuf générations. Outre la passion pour son métier et un profond attachement au terroir, la Maison Martell se définit par l’audace avec laquelle elle ouvre la voie à de nouvelles expressions du cognac, à l’image de l’iconique Martell Cordon Bleu créé en 1912.

### A propos du Groupe Chalignac

Le groupe Chalignac est une entreprise industrielle d’envergure internationale créée en 1981. Elle est spécialiste de la conception et la construction de process de distillation.

### **À propos de Martell Mumm Perrier-Jouët**

Fondée en 2005, Martell Mumm Perrier-Jouët est la filiale Cognac et Champagne de prestige de Pernod Ricard, numéro 2 mondial sur le marché des vins et spiritueux. Les Maisons Martell, Mumm et Perrier-Jouët font partie du portefeuille stratégique de marques internationales du Groupe et perpétuent des savoir-faire d'exception. De la gastronomie à la célébration, chacune de nos Maisons crée des moments de convivialité uniques à travers le monde. Martell Mumm Perrier-Jouët s'engage pour un monde plus durable et responsable à travers la feuille de route Pernod Ricard à horizon 2030 « Good Times From Good Place », en lien avec les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies. L'ensemble de ses vignobles sont par ailleurs certifiés Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable Champagne ainsi que Certification Environnementale Cognac. Répartis entre la Champagne, la Charente et Paris, les 1000 collaborateurs de Martell Mumm Perrier-Jouët agissent au quotidien en faveur d'une performance durable et de la consommation responsable. Artisans Créateurs d'Emotions, ils sont par ailleurs de véritables ambassadeurs du savoir-vivre à la française et conjuguent à la perfection la vision de « Créateurs de convivialité », chère au Groupe et à ses 19 000 salariés.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

#### **Contact presse :**

Look Sharp

Alexandre Le Moal, Agathe Alexandre et Lorella Contardo

[martell-presse@looksharp.fr](mailto:martell-presse@looksharp.fr)

01 86 66 17 05