

Настоящие французские коньяки в Коллекции СОМЕЛЬЕ Гран При

Коньяки в Коллекции СОМЕЛЬЕ Гран При –

- Это **прямые поставки** – гарантия качества и честной цены!
- Это **эксклюзивные напитки** от семейных предприятий или небольших винокурен, а не коньяки, которые производятся огромным тиражом со стандартным вкусом
- Это **другая философия**: особое отношение к истории и традициям производства, к выбору ингредиентов и рецептуре
- За этими напитками всегда стоят реальные люди, которые вкладывают в свой продукт часть своей души
- Это **широкий ассортимент!** Каждый аппеласьон – это свой стиль!

КОНЬЯК

Коньяк – крепкий алкогольный напиток, произведенный во Франции (Cognac), получаемый в результате двойной перегонки белого вина с последующей выдержкой в дубовых бочках.

История возникновения

- ▶ в III веке новой эры, римский император даёт галлам привилегию держать собственные виноградники и производить вино
- ▶ В XII веке в регионе Шаранта возникает несколько крупных виноградников
- ▶ В XVI веке по причине перепроизводства вина становятся хуже по качеству и содержанию алкоголя, что делает невозможным их длительную транспортировку морем в страны Северной Европы
- ▶ В начале XVII века в хозяйствах Пуату-Шаранта появились новые технологии и новый продукт — винный дистиллят, который при перевозке морем уже не изменяет свои качества
- ▶ С середины XIX века в Коньяке и других крупных городах региона, открываются многочисленные торговые дома, которые начинают отправлять виноградный спирт не в бочках, как раньше, а уже в бутылках
- ▶ 1 мая 1909 года производится географическая разметка зоны производства коньяка, а с 1936 года коньяк законодательно утверждён и защищён, как Appellation d'Origine Contrôlée (контролируемое название по происхождению).



Субрегиональность

Как и в случае с вином, регион выращивания винограда определяет органолептическое содержание будущего коньяка!

Субрегионы:

- **Гранд Шампань (Grande Champagne).** Самый престижный субрегион. Здесь на богатых мелом почвах рождаются изысканные и многогранные спирты с фруктовыми и минеральными нотами. Для достижения полной зрелости им не нужна длительная выдержка в дубе. В Гранд Шампани производится около 17% коньячных спиртов.

- **Пти Шампань (Petite Champagne),** Почвы имеют менее плотный меловой слой, которая в западной части района сильно подвержена влиянию океана. Похожи на коньяки Grande Champagne, но с менее тонким вкусом. В Пти Шампани производится около 22% коньяка.

Фин Шампань (Fine Champagne) – смесь коньячных спиртов из субрегионов Гранд Шампань и Пти Шампань, причем доля спиртов из Гранд Шампани составляет не менее 50 %

- **Бордери (Borderies).** Почва - глина. Быстрое созревание.

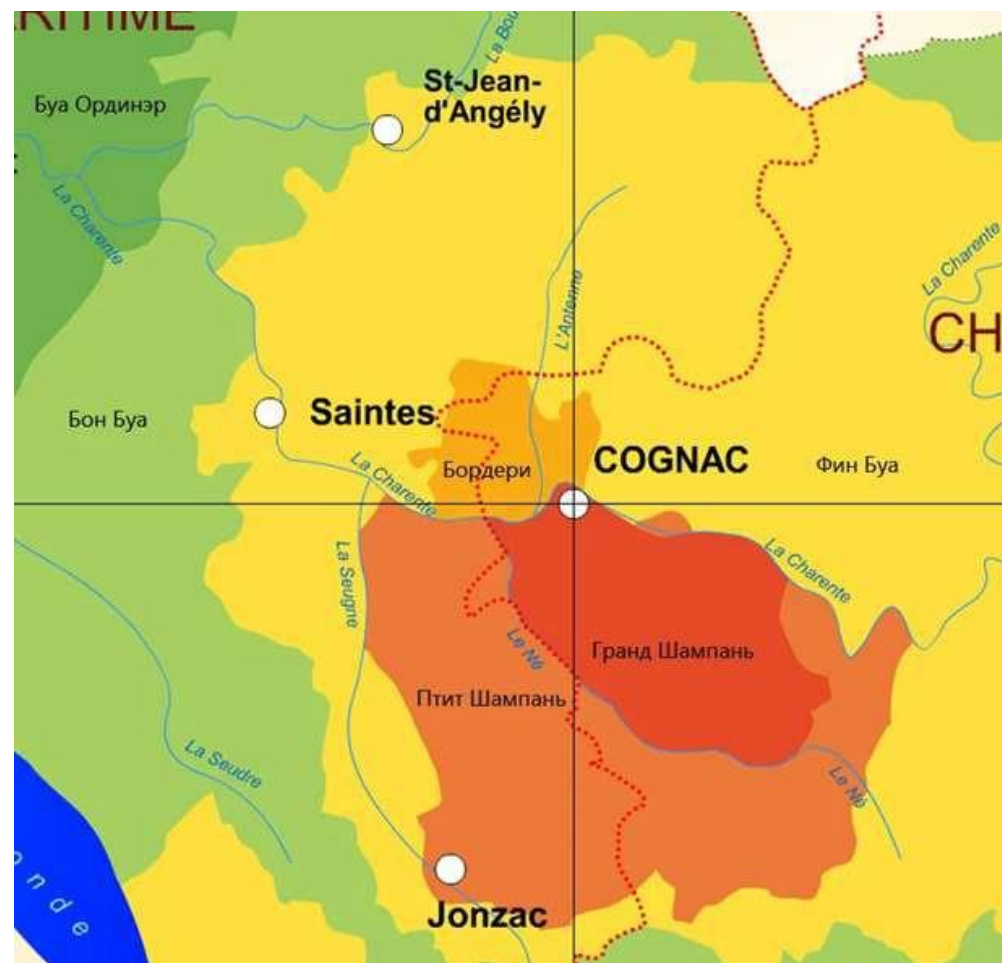
Находясь на севере от города Коньяк, имеет свой собственный микроклимат, придает коньякам мягкий вкус цветочных ароматов в основном фиалки. Коньяки Borderies достигают оптимального качества после более короткого периода выдержки, чем коньяки Grande Champagne

- **Фен Буа, Бон Буа, Буа Ординэр.** Почвы - глина, песок, мел. Быстрое созревание.

- ❖ **Фен Буа (Fins Bois).** Здесь производится большая часть спиртов (до 43% от объема производства). Здесь получают не очень терпкие спирты с тонами свежего винограда, которые замечательно подходят для базы молодых коньяков из-за своего быстрого развития в бочках.

- ❖ **Бон Буа (Bons Bois).** Глинистая почва с небольшим содержанием известняка вокруг. Этот район более подвержен прибрежному климату и это отражается на некоторых виноградниках в восточной части. Коньяки созревают более быстро и имеют дерзкий вкус.

- ❖ **Буа Ординэр. (Bois Ordinaires).** Почва здесь полностью песчаная, придает коньякам ароматы моря, водорослей и йода.



Классификация коньяка

- **VS** – не менее 2-х лет
- **VSOP** – не менее 4-х лет
- **Наполеон** – не менее 6-ти лет
- **XO** – не менее 10-ти лет (ранее не менее 6-ти лет)
- **EXTRA** – не менее 10-ти лет





Дом Мезон Буано



- Основан в 1619 году и сегодня объединяет 3 коньячных бренда: Де Луз, Ж. Дюпон, Нолэн.
- Де Луз – коньяки Фин Шампань. Бренд 1822 года.
- 24 поколения семьи и самый большой семейный участок в Гран Шампани.
- О стиле: индивидуальность, «исторический» коньяк.
- 421 га виноградников в апелласьоне Гранд Шампань





J. DUPONT
COGNAC

Коньяки Ж. ДЮПОН

- Коньяки производятся из винограда, выращенного в апеласьоне Гранд Шампань.
- Компания «Cognac Dupont» была основана в 1872 году Жюльеном Дюпон (Julien Dupont), который более 140 лет тому назад, в 1878 году, начал выпускать свой коньяк.
- Коньяки Дюпон — это эксклюзивные авторские композиции из лучших и самых старых о-де-ви, сохранившихся в погребах Буано. Каждый коньяк бренда — артизанальный купаж, созданный мастером ассамбляжа и владельцем компании Реми Буано под строгим контролем старшего поколения семьи.
- Ж. ДЮПОН АРТ ДЕКО ХО ГРАНД ШАМΠΑНЬ выпускается всего 10 тыс. бутылок в год





Коньяки Де Луз

- Бренд Де Луз сегодня принадлежит семье Буано, которая на протяжении столетий занималась производством коньяка (сейчас «у руля» стоит вот уже 24 поколение семьи!).
- Результат их творческой работы говорит сам за себя: коньяки Де Луз любимы во всем мире, несмотря на отсутствие агрессивной рекламы.
- Особая гордость семьи Буано – полный цикл производства коньяка на своей территории – от выращивания винограда до упаковки в картонные коробки. Даже дубовые бочки для выдержки производятся на собственной бондарне!
- Де Луз — исторически-настоящий коньяк, произведенный так же, как и 100-200 лет назад.
- Коньяки Ду Луз производятся из винограда, выращенного в апеласьонах Гранд Шампань и Пти Шампань.





Коньяки Нолэн

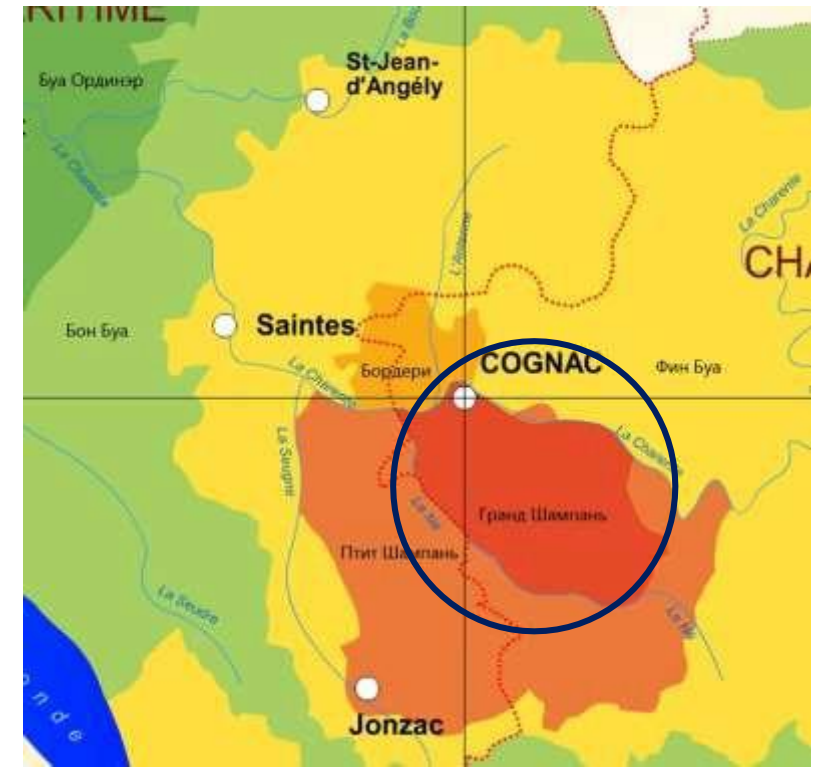
- Основанная в 1879 марка Naulin является старинной маркой коньяка, которая подчеркивает разнообразие районов выращивания (крю) в пределах АОС Коньяк
- NAULIN олицетворяет воплощение традиции и современности. Его щедрый, насыщенный, но в то же время незамысловатый стиль возник благодаря тщательно проделанной работе семьи Voignaud, отличающейся мастерством и аутентичностью.
- Коньяки Нолэн производят из винограда, собранного в апеласьонах Фен Буа и Бон Буа.





Дом Франсуа Вуайе

- Основан в 1870 году. Деревня Верье – центр бренда.
- «Деревенский» авторский коньяк. Сила Гран Шампани.
- Более 10-ти наименований + коллекционные коньяки.
- О стиле: особая характерная вкусоароматика.





Коньяки Франсуа Вуайе



- ✓ С момента основания используют одну и ту же технологию двойной дистилляции без автоматизированного вмешательства;
- ✓ Особая организация виноградника: лоза располагается на высоких шпалерах, на высоте 1,4 м над землей, растет свободно и формирует кусты, что хорошо защищает ее от болезней;
- ✓ На протяжении 30 лет в винограднике специально выращивается трава, от чего вкус винограда становится насыщенней;
- ✓ В ассортименте коньяка Вы найдете уникальный вкусовой почерк коньячного дома Вуайе: сухофрукты, воск, кожа, экзотические фрукты, лайм, лакрицу и пряности – лучшее, что можно ожидать от Гран Шампань;
- ✓ Средний возраст коньяков больше чем тот, который предусмотрен законодательством;
- ✓ В производстве коньяка Francois Voyer используется только натуральное сырье без искусственных добавок и химикатов – это принципиальная позиция компании.



Компания Хокинс Дистрибьюшн



- С 1686 года семья Кабанн занимается изготовлением коньяка.
- Компания Хокинс Дистрибьюшн была основана в 1999 году
- Собственные виноградники в Пти Шампань и Фэн Буа
- Семье принадлежат 80 гектаров виноградников и она является официальным поставщиком eaux - de - vie для известных домов Гранд Марнье, Курвуазье, Мартель.



Коньяки Ришар Делиль и Клуб Сигар

- С 1686 года семья Кабанн занимаются изготовлением коньяка.
- Компания Хокинс Дистрибьюшн была основана в 1999 году
- Собственные виноградники в Пти Шампань и Фэн Буа.
- Семье принадлежат 80 гектаров виноградников и она является официальным поставщиком eaux - de - vie для известных домов Гранд Марнье, Курвуазье, Мартель.



Коньячный Дом Абекассис

- Основа философии дома Абекассис – принцип Single Estate. Он означает, что все производственные процессы от выращивания винограда до розлива в бутылки проводятся на территории одного поместья. Эта особенность позволяет поддерживать стандарты качества и вкуса.
- Площадь виноградников имения Абекассис составляет 240 гектаров
- Известковые почвы Гранд и Пти Шампани дарят чистые и элегантные коньячные спирты, идеально подходящие для длительной выдержки. В имениях выращивается исключительно виноград сорта Уни Блан.



Коньяки Ревизор



- Линейка Ревизор – настоящая коньячная классика от семьи Абекассис.
- В коньяке Le Reviseur сочетаются две главных характеристики, которыми славится Пти Шампань: богатство и сила вкуса.
- Коньяки Ревизор производят из винограда, выращенного в апелласьоне Пти Шампань



Коньяк АВК6

- Марка коньяка АВК6 («Абекассис») названа по имени владельца винодельческой компании, выпустившей коньяк.
- Дизайн бутылок и упаковки АВК6 радикально отличается от того, что считается классикой, и призван модернизировать имидж коньяка, привлечь к этому продукту более молодых потребителей.
- Коньяки АВК6 производят из винограда, выращенного в апеласьоне Пти Шампань



Коньяки Фамиль Эстев от Жак Эстев

- ✓ Виноградники Эстев расположены на 45 гектарах в Пти Шампань, где известковая почва и умеренный морской климат обеспечивают превосходную зрелость винограда. На этой исключительной земле производят превосходный коньяк с преобладающими цветочными оттенками.
- ✓ Коньяки Фамиль Эстев произведены из винограда, выращенного в апеласьоне Пти Шампань.



Компания Мерле

- Основан в 1850 году Фирменом Мерле. Сегодня домом руководит уже 5-е поколение – братья Мерле.
- Коньяки Фен Буа и Бон Буа.
- Более 150 лет производили спирты для крупных домов.
- О стиле: не требуют длительной выдержки; мягкие, объемные.



Коньяки Ле Мэтр

- «**Le maître**» в переводе с французского - «мастер». В этом названии заложено отношение семьи Мерле к производству коньяка: истинное мастерство и вековой опыт в деле выращивания сырья на лучших виноградниках округа Коньяк, дистилляции спиртов, их выдержки и купажа.
- Линейка Ле Мэтр была запущена в производство компанией Мерле&Филс в 70-ые годы XX века. Для создания коньяков используются лучшие спирты, выдержанные в бочках из лимузенского дуба.
- Продукция от Мерле&Филс представлена на рынках Европы вот уже почти 200 лет. Уделяя особое внимание строгому отбору винограда и всем нюансам производства дистиллятов, компания Мерле&Филс заслужила безукоризненный имидж и даже стала одним из крупнейших поставщиков спиртов для дома Hennessy.
- Коньяки Ле Мэтр производят из винограда, собранного в аппеласьонах Фен Буа и Бон Буа



Коньяки от Дистиллерии Тессендье энд Филс

- **Tessendier** — коньячная компания, которая была **основана в начале 20-го века** Гастоном Тессандье — прадедом нынешних владельцев
- **Мастера погреба** (звание, передающееся от отца к сыну уже в 4 поколениях) Лилиан и Джером **руководят компанией Distillerie Tessender&fils уже 28 лет**
- Производство располагается на территории поместья более **25 гектаров в самом сердце одного из престижных для выращивания районов Коньяка: Бордери (Borderies)**
- **На семейных виноградниках выращивают исключительно виноград сорта Уни Блан (Ugni Blanc)**
- Каждый год семья Тессендье перегоняет **свои коньяки из 3000 гектолитров вина**, произведенного на их собственных плантациях, и **покупают еще 40000 гектолитров у виноделов**, поддерживая отношения, охватывающие несколько поколений. Вина, используемые при дистилляции коньяков, производятся из винограда четырех краев региона Коньяк (Cognac): Гран Шампань (Grande Champagne), Пти Шампань (Petite Champagne), Бордери (Borderies) и Фэн Буа (Fins Bois)
- Дом Тессендье **владеет 14 погребами**, расположенными в Коньяке и Жарнаке, вместимостью 12 миллионов литров (20 000 бочек из французского дуба).



Коньяки Гран Брей



Выразительный цветочно-фруктовый букет с тонами меда, цветов апельсинового дерева и дуба



Деликатный аромат с оттенками ванили и фруктов, вкус мягкий гармоничный с тонами персиков и засахаренного имбиря



В аромате переплетаются тона ванили, карамелизированных абрикосов, пряные ноты сигарных листьев. Вкус повторяет сладковато-фруктовые оттенки букета.



Ограниченный розлив 2352 бутылок. В изысканном букете преобладают тона меда, мускатного ореха, шафрана и имбирного кекса. Вкус глубокий насыщенный с оттенками ванили и древесными нотками