

Бренды крепких напитков Франции



Château
de
Montifaud

Chateau de Montifaud
Шато́ де Монтифо́

Коньячный дом Шато́ де Монтифо́ принадлежит семье Валле́ на протяжении шести ее поколений. Первый виноградник был заложен Огюстеном Валле́ в 1837 году, в последующие годы им по очереди занимались Пьер, Морис, Луи и Мишель. В октябре 2000 года в семейное дело вступил Лоран Валле́. Замковый коньяк производится исключительно из винограда, собранного на собственных угодьях. В настоящее время виноградники Шато́ де Монтифо́ занимают более 150 га в двух основных регионах области Коньяк: Гран Шампань и Пти Шампань. Почва этих виноградников состоит из рыхлых известняков, что благоприятно сказывается на получаемых спиртах. Весь производственный цикл (сбор урожая, превращение его в вино, перегонка вина в спирт, выдержка в дубовых бочках, смешивание спиртов и розлив по бутылкам) осуществляется на территории поместья. В погребах дома хранится коллекция коньяков собственного производства, самые старые из которых датированы 1830 г. С 1970 г. семья Валле́ располагает складом миллезимных коньяков, опечатанным Национальным Межпрофессиональным Бюро Коньяка.

Chateau de Montifaud VS (Шато́ де Монтифо́ Ви Эс)

Субзона: Пти Шампань

Выдержка: минимальный возраст спиртов 5 лет

Особенность: без использования карамели, медленная перегонка с дрожжевым осадком

Chateau de Montifaud VSOP (Шато́ де Монтифо́ Ви Эс Оу Пи)

Субзона: Пти Шампань

Выдержка: минимальный возраст спиртов 10 лет

Особенность: без использования карамели, медленная перегонка с дрожжевым осадком



LHERAUD
COGNAC

Леро́
Lheraud

Коньячный дом Леро́ основан в 1785 году и является семейным предприятием. Потомки основателя Жана Леро передают секреты своего ремесла как независимые виноделы из поколения в поколение. Вся продукция, выпускаемая под маркой Lheraud, происходит из собственных виноградников, расположенных на 80га в Пти Шампань и 20га - в Гран Шампань, Фэн Буа́, Бордери́, Бон Буа́. Уникальный метод производства, основанный на дистилляции вина с осадком, позволяет сделать вкус и аромат коньяков Леро́ более сложным и гармоничным. При создании коньяков категории VS и VSOP не производится купажирование спиртов разных лет выдержки. Особенно прославили семью Леро́ миллезимные (одного года дистилляции) коньяки. Дом Леро́ – один из немногих производителей, имеющий право на выпуск миллезимных коньяков. Относительно малый объем производства позволяет пристально контролировать абсолютно все этапы рабочих процессов – от возделывания виноградников до розлива коньяков и их упаковки. Кроме коньяков производят также Пино́ де Шарант и арманьяк под торговой маркой **Baron Gaston Legrand** (Барон Гастон Легран). Коньяк Леро́ неоднократно поставлялся в Палату Лордов Великобритании, Императорский дом Японии и Княжеский дом

	<p>Монако, а также в самые престижные отели, рестораны, винные бутики мира.</p> <p>Cognac Lhéraud VS (Коньяк Леро́ Ви Эс) Выдержка: 3 года Особенность: купаж спиртов из Пти Шампань <u>только 3-летней выдержки</u>; без подкрашивания карамелью</p> <p>Cognac Lhéraud VSOP (Коньяк Леро́ Ви Эс Оу Пи) Выдержка: 5 лет Особенность: купаж спиртов из Пти Шампань <u>только 5-летней выдержки</u>; без подкрашивания карамелью</p> <p>Lhéraud Pineau des Charéntes Signature Ugni Blanc (Леро́ Пино́ де Шарáнт Сигнaтю́р Уни́ Блан) Регион: Коньяк Субзона: АОС Pineau des Charantes (Пино́ де Шарáнт) Сорт винограда: Уни́ Блан Выдержка: 7 лет</p>
 <p>Мерле́ Merlet</p>	<p>Дом Мерле́, как бренд существует с 1850 года. Около 100 лет это семейное предприятие занималось выпуском о-де-ви (молодых коньячных спиртов), для перепродажи крупным производителям, одним из которых является коньячный дом Хённесси. В 1973 году Жиль Мерле, четвертый наследник и владелец предприятия, кроме винограда, наладил выращивание черной смородины. Результатом такого производственного эксперимента стал уникальный крем-ликер "Creme de Cassis" (Крем де Кассис), который положил начало созданию полной гаммы ягодных крем-ликеров. Производство коньяков было возрождено в 2010 году. Оно основывается на классической технологии производства, а также для перегонки используется вино, выдержанное на дрожжевом осадке, а для выдержки используются в основном старые бочки. Семья Мерле также производит Пино́ де Шарáнт с той же страстью, что свои более знаменитые ликеры. Мерле предоставляет свое оборудование, для производства и розлива прочих напитков другим компаниям. Так, линию розлива Мерле используют производители джина Цитадель и рома Спайтэйл.</p> <p>Merlet VS (Коньяк Мерле́ Ви Эс) Выдержка: минимум 3 года Особенность: вино перегоняется с дрожжевым осадком</p> <p>Merlet VSOP (Коньяк Мерле́ Ви Эс Оу Пи) Выдержка: минимум 4 года Особенность: вино перегоняется с дрожжевым осадком</p> <p>Merlet Creme de Cassis de Saintonge (Ликер Мерле́ Крем де Кассис́ де Санто́нж) Регион: Коньяк Крепость: 20%об. Состав: нейтральный спирт, сахар, черная смородина сорта Noir de Bourgogne (Нуáр де Бурго́нь) под географическим указанием Cassis de Saintonge (Кассис́ де Сантонж)</p>



Камю
Camus

В 1863 году Жан Батист Камю основал Коньячный Дом Камю, целью которого было производство коньяка только высшего качества. Уже через несколько лет коньяк Камю завоевал сердца европейцев, а позже стал официальным коньяком при дворе российского императора Николая II. Для производства отбирается лучший урожай, а в сложном искусстве ассамбляжа и перегонке вина используется целый ряд семейных секретов, которые передаются из поколения в поколение. Коньячный дом Камю – это независимое семейное предприятие. Замок Плесси – семейное гнездо Камю, расположен в зоне Бордері. Семья, в настоящее время, является одним из самых крупных собственников земли в этой субзоне – им принадлежит около 150га виноградников. Поэтому в купажи всей линейки коньяка Камю в значительном объеме входят спирты апелласьона Бордері. Этот факт и объясняет нежный и цветочный характер его коньяков.

Camus VS Elegance (Коньяк Камю Ви Эс Элеганс)

Выдержка: купаж спиртов от 3 до 5 лет

Особенность: дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Intensity (интенси́ти)*

Camus VSOP Elegance (Коньяк Камю Ви Эс Оу Пи Элеганс)

Выдержка: минимальный возраст спиртов 4 года

Особенность: дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Intensity (интенси́ти)*

Camus Ile de Re Fine Island (Коньяк Камю Иль де Ре Файн Айленд)

Регион: Коньяк, Боа Ординер (о. Иль-де-Ре)

Выдержка: минимальный возраст спиртов 3 года

Особенность: первый островной коньяк, весь цикл производства происходит на острове Иль-де-Ре в Атлантическом океане. Дистилляция на дрожжевом осадке с применением технологии Intensity (интенси́ти)*

*** Intensity** (интенси́ти) – особый метод дистилляции, запатентованный Домом Camus в 2019 году. Он основан на отборе вручную из второго цикла дистилляции наиболее ароматных фракций жидкости, богатых сложными эфирами и отвечающих за интенсивные фруктовые ноты. Благодаря этому уникальному процессу коньяки становятся до 7 раз ароматнее, чем при стандартной дистилляции.



COGNAC PARK

Парк
Park

В 1880-х годах Гастон Тессендьё, в то время профессор математики, управлял семейным виноградником, расположенным в самом сердце региона Коньяк – Бордері. Его сын, став главой имения, берется за изучение методов перегонки и выдержки. Сегодня два брата Жером и Лилиан Тессендьё, четвертое поколение семьи, увековечивают наследие, вкус прекрасных спиртных напитков и опыт, передаваемый на протяжении многих лет.

В 1993 году наделенный дальновидным характером, Доминик Парк, шотландец по происхождению, попадает под чары региона Коньяк и стремится создать эксклюзивный коньяк, носящий его имя. Он знакомится с Жеромом Тессендьё и вместе они создают коллекцию Park Cognac (Парк Коньяк). Жером прислушивается к стремлениям Доминика, создает индивидуальные купажи. В 2008 году Доминик Парк окончательно передает права, и Tessendier берет на себя бразды правления Park Cognac, который, таким образом, присоединяется к портфолио дома. Сегодня продукция компании известна во всем мире и отличается безупречным качеством.

Park Carte Blanche VS (Коньяк Парк Карм Блани Ви Эс)

Субзона: 50% Пти Шампань, 50% Фэн Боа

Выдержка: купаж спиртов от 3 до 6 лет

Park Borderies (Коньяк Парк Бордері)

Субзона: 100% Бордері

Выдержка: купаж спиртов от 10 до 15 лет.