



## Daten und Fakten

Aus welcher Region Cognac kommen darf, ist seit langem gesetzlich genau geregelt: Eine Verordnung vom 1. Mai 1909 bestimmt die Herkunft. Vorlage für die Arbeit der Bürokraten waren die Studien zu den Bodenverhältnissen der Region, die der Geologe Henri Coquand schon 1860 erstellte. Der größte Teil der Anbauzone liegt im Département Charente-Maritime. Neben einem großen Teil der Charente gehören auch einige wenige Dörfer der Départements Dordogne und Deux-Sèvres zum Anbaubereich.

Insgesamt umfasst die Weinbauregion mehr als eine Million Hektar – um genau zu sein 1.095.119 Hektar. Aber: Nur auf 78.179 Hektar werden tatsächlich Trauben angebaut. Gut 95 Prozent der hier erzeugten Weißweintruben werden zu Cognac destilliert. Es gibt also noch Reserven, eine weltweite Cognackrise ist langfristig nicht zu fürchten.

In der Charente sind extreme Wetterlagen selten. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 13 Grad, die Winter sind recht mild.

30



## Die Lagen

Seit 1909 gibt es für den Cognac sechs Lagen. In einem weiteren Dekret aus dem Jahre 1938 wurden diese nochmals bestätigt.

Da sind zunächst die »Champagne« genannten Lagen: Doch die Grande Champagne und die Petite Champagne sind mit der Champagne bei Reims, wo die Trauben für den prickelnden Champagner wachsen weder verwandt noch verschwägert.

Dazu kommen die Lage »Borderies« und die diversen »Bois«-Lagen: Fins Bois, Bons Bois, Bois à Terroirs. Bois ist das französische Wort für Wald. Diese Lagen wurden Anfang des 19. Jahrhunderts auf gerodeten Waldstücken angelegt.

In den Champagnelagen bestehen die Böden aus oberflächlichem Lehm und Kalkstein – einem weichen Kreidekalk aus der Kreidezeit. Der Kreideanteil ist, wie der Name vermuten lässt, außergewöhnlich hoch, er kann bei bis zu 60 Prozent liegen. Dazu kommen Tonböden vom Typ Montmorillonit. Sie gelten als besonders fruchtbar und sorgen für gute Wasserabsorption. Durch den porösen Untergrund herrscht in den Champagnelagen nie Trockenheit. Wie in einem Schwamm kann das gespeicherte Wasser in diesen Böden während der trockenen Sommerzeit nach oben steigen.

### Die »Grande Champagne«

Diese Ursprungsbezeichnung erstreckt sich über 34.703 Hektar. Gut 13.159 Hektar sind von Weinbergen bedeckt. Cognacs, deren Grundweine aus der Grande Champagne stammen, benötigen oft lange Lagerung in Eichenholzfässern, um ihre Qualitäten voll entwickeln zu können. Gönnt man den Bränden die nötige Ruhe, entwickeln sie sich zu besonders feinen und aromatischen Cognacs.

### Die »Petite Champagne«

Die Ursprungsbezeichnung Petite Champagne umfasst 65.603 Hektar. Auf etwa 15.246 Hektar werden Weine für Cognac produziert. Sie sind ihren »Brüdern« aus der Grande Champagne recht ähnlich, auch wenn sie teilweise über etwas weniger Finesse verfügen.

### Die »Borderies«

Die Borderies sind mit einer Fläche von nur 12.540 Hektar das kleinste Cognacgebiet. Die oberen Schichten des Bodens bestehen aus Feuersteinlehm. Auf lediglich 3.987 Hektar Weinbergen im Nordosten der Stadt Cognac werden Trauben produziert. Cognacs dieser Region gelten als rund und mild. Sie benötigen eine kürzere Fassreife als Cognacs aus den Champagnelagen.

31





## DIE HERSTELLER



*Gut 5.000 Winzer gibt es in den Regionen Charente und Charente-Maritime – kein Wunder, dass niemand alle Erzeugnisse der kleinen Weinbauern kennt. Die meisten Winzer sind Lieferanten der großen Marken, viele destillieren für den Eigenbedarf und verkaufen ihren Brand an Freunde des Hauses, wieder andere haben sich eine Nische gesucht, die höchstens Liebhabern bekannt ist, oder überzeugen mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis. Doch manchmal werden Sommeliers bekannter Restaurants auf einen neuen Cognac aufmerksam, dann folgen Fachhandel und Versand. Wer gute Ware liefert, bekommt schnell Bestellungen von Händlern aus dem Ausland. Das Terrain der Supermärkte und Discounter und den permanenten Preisdruck haben die kleinen Hersteller der etablierten Konkurrenz überlassen. Ob klein oder groß, Nische oder Supermarkt – wir stellen Ihnen über 50 interessante Destillen und ihre Produkte vor.*

## Bekannte und große Marken

Es gibt Cognacmarken, die gehören einfach zur Region. Weil sie außergewöhnlich alt, besonders traditionsreich oder außergewöhnlich erfolgreich sind; weil sie bestens vermarktet werden oder in bekannten Restaurants und Bars zu finden sind. Diese hier gehören jedenfalls dazu:

### COGNAC BISQUIT / RENAULT-BISQUIT

Wohl berühmtester Stammkunde des Hauses Renault-Bisquit war Winston Churchill. Wann immer man ihn auf einem Bild mit einem Schwenker in der Hand sieht, ruht Bisquit in seinem Glas.

Bisquit gehört heute zur riesigen Pernod-Ricard-Gruppe, die auch Grappa, Portwein, Sherry, Tequila, Schaumweine, Whisky und sonst noch einiges Alkoholisches zu bieten hat. Die Marke verfügt über 205 Hektar Reben, einen eigenen Küfer und die mit 64 Alambics größte Destille der Region. Aushängeschild von Bisquit ist der »XO Excellence« aus 30-35 Jahre alten Cognacs der Grande und Petite Champagne.



Cognac Renault-Bisquit  
Domaine Lignères  
16170 Rouillac  
Tel.: 0033 (0) 5 45 21 88 88  
www.cognacrenault.com

### COGNAC CAMUS

»Einen guten Cognac machen ist einfach. Alles, was Sie brauchen, ist ein Urgrüßvater, ein Großvater und ein Vater, der es vor ihnen getan hat.« Dieses Zitat wird Jean-Paul Camus zugeschrieben. Tatsächlich kann Cognac Camus mit diesen »Hauptzutaten« dienen – gut 150 Jahre Geschichte haben ihre Spuren hinterlassen.

Camus ist eines der größten Cognachäuser, man kauft gereifte Brände bei gut 250 unabhängigen Winzern der Region. Die hauseigenen Verschnitte wurden auf vielen Messen preisgekrönt. Wahre Bestseller sind der V.S.O.P. und der X.O. Supérieur. Wer Spitzenprodukte sucht, wird unter anderem bei den Jahrgangscognacs von 1964, 1969 (angeboten unter dem Namen Pionneau), 1971 oder 1972 fündig. Oder man wählt den »Jubilée« in einer Karaffe von Designer Serge Manceau. Recht neu im Programm sind Cognacs von der Atlantikinsel Ile de Ré.

Cognac Camus  
29, Rue Marguerite de Navarre  
16100 Cognac  
Tel.: 0033 (0) 5 45 32 28 28  
www.camus.fr



### COURVOISIER

Ein kleiner Napoleon mit Dreispitz zierte das Label von Cognac Courvoisier – der ist inzwischen weltberühmt, für Premiucognacs wie den L'esprit oder den Succession ebenso wie für einfachere Qualitäten à la V.S. und V.S.O.P. Alles begann mit Emmanuel Courvoisier und Louis Gallois. Die beiden waren Weinhändler, nicht in Cognac, sondern in Bercy, damals ein Vorort von Paris, eine Art zollfreie Zone mit vielen günstigen Weinkneipen und noch mehr durstigem Publikum. Im Jahr 1811 kam auch Napoleon in ihr Weinlager. Mehrere Cognacfässer soll er mit an Bord ins Exil nach St. Helena genommen haben. Das freute auch die britischen Offiziere, die ihn begleiteten. Sie nannten den Brand »Napoleons Cognac«.

Eine Generation später, 1843, etablierte Felix Courvoisier das Haus in Jarnac. Ein weiterer Napoleon, diesmal »der Dritte«, machte Cognac Courvoisier 1869 zum offiziellen Hoflieferanten. Die Napoleonsilhouette wurde aber erst in den 1950er-Jahren auf die Flaschen gesetzt. Und so ganz genau weiß auch niemand, ob die Geschichte um das Weinlager in Bercy schön oder schön erzählt ist.

Wie auch immer, heute gehört Courvoisier zur globalen Spirituosengruppe Jim Beam. Die Cognacs werden von gut 1.000 unabhängigen Weinbauern eingekauft. Sie stammen aus den Regionen Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies und Fins Bois.

Courvoisier SA  
2, place du Château  
16200 Jarnac  
Tel.: 0033 (0) 5 45 35 55 55  
Fax: 0033 (0) 5 45 35 55 00  
www.courvoisier.com

