



COGNAC FERRAND

Der Vater handwerklich hergestellter Spirituosen

Alexandre Gabriel ist ein entschlossener Mann mit einer einfachen Mission: er will nach althergebrachter Methode den edelsten Cognac der Welt bereiten. Schon vor zwanzig Jahren, lange bevor Begriffe wie „handwerkliche Herstellung“ und „kleine Gebinde“ zu festen Größen in der Gourmetwelt wurden, hatte Gabriel seinen edelsten Cognac der Welt nach traditionellen Methoden in nur winzigen Mengen erzeugt und nicht, wie bis dato üblich, „en gros“ produziert. Er unternahm umfassende - manch einer würde sagen „besessene“ - Forschungsarbeiten zu den frühen handwerklichen Herstellungsmethoden, um auch Pierre Ferrand Cognac auf diese einzige ihm bekannte Weise zu bereiten: langsam und sorgfältig, ein Fass nach dem anderen.

„Ich kam mit einem Koffer voll Pierre Ferrand Cognac und der Vision nach Amerika, dass Pierre Ferrand den Markt für hochwertige Spirituosen für immer verändern könnte“, sagt Cognac Ferrand-Inhaber Alexandre Gabriel. Als potenzielle Kunden ihm erklären, er müsse sein Produkt flaschenweise verkaufen, macht er unbeeindruckt weiter. „De facto erzeugen wir unseren Ferrand Cognac ja flaschenweise. Damit war also dieser Punkt kein Problem“, sagt Gabriel. „Wir fanden eine treue Fangemeinde und setzten in kürzester Zeit neue Standards. Cognac Ferrand wurde zum Maßstab für andere handwerklich hergestellte Spirituosen. Amerika war großartig, die Verbraucher wollten immer nur das Beste - optimale Voraussetzungen für uns und unsere Produkte!“

Pierre Ferrand Cognac wird in den Logis d'Angeac, im Herzen der Grande Champagne, destilliert. Als Gabriel Teilhaber des alten Weinguts aus dem Jahr 1776 wurde, war dessen Glanz bereits verblasst. Etwa zur selben Zeit erwarb Gabriel das ebenfalls aus dem 18. Jahrhundert stammende Château de Bonbonnet, das einst im Besitz der Familie Martell gewesen war. Hier richtete er seine privaten Wohnräume ein sowie die topmoderne Cognac Ferrand-Kellerei, in der seither die edlen Brände komponiert werden. Er sammelte ein starkes Team um sich und befolgte konsequent die vier unverzichtbaren Regeln für die Herstellung feinsten Cognacs nach althergebrachter Methode: exzellente Rebanlagen, gekonnte Destillation, exakte Reife und behutsame Komposition der Brände.

Apropos einzigartige Rebanlagen. Natürlich beginnt auch beim Cognac die Qualität im Weinberg. Dass die Grande Champagne die besten Cognacs der Welt hervorbringt, ist weithin bekannt. Nach französischem Gesetz wird die Region Cognac in sechs „Crus Cognac“ unterteilt. Die Grande Champagne liegt im Zentrum des Anbaugebietes. Ihr Name hat nichts mit Schaumwein zu tun. Er bezieht sich vielmehr auf die stark kreidehaltigen Böden der Region. Die großen Brennmeister unterteilen die Grande Champagne zwei weitere Male in jeweils noch exquisitere Gebiete. Bis man zum zentralen Mittelpunkt, dem so genannten „Goldenen Dreieck“ des Cognac vordringt. Hier reifen die Trauben für Pierre Ferrand. Die legendären Weinberge, die dem Weinbrand seinen unvergleichlichen Charakter verleihen, zogen Gabriel magisch an. Sie klassifizieren Pierre Ferrand Cognac zum „Premier Cru de Cognac“.

„Wir haben die jahrhundertealte Tradition wieder aufgenommen, nur beste Trauben zu nutzen und auf den Feinhefen zu destillieren“, sagt Gabriel, der die moderne Spirituosenindustrie mit diesem Blick zurück glatt auf den Kopf stellte: Als eines von nur wenigen Häusern beschäftigt Cognac Ferrand einen eigenen Küfer, dessen alleinige Aufgabe darin besteht, die Reifefässer der edlen Cognacs instand zu halten. Als einziger Erzeuger arbeitet man in den Logis d’Angeac mit einem erfahrenen Önologen zusammen, der auch Berater klassifizierter Châteaux in Bordeaux ist. Inmitten der Weinberge wurde die Wirkungsstätte des „Masterblenders“, eingerichtet, der diesen Beruf heute in der 5. Generation ausübt! Selbst das Wasser, mit dem man den Cognac auf den gewünschten Alkoholgehalt reduziert, wird zuvor in alte Cognacfässer gelegt. Um die hohe Qualität der Produkte zu bewahren, werden alle Abläufe genau überwacht und die erzeugten Mengen streng limitiert. Im Jahrgang 2008 etwa wurde in den Logis d’Angeac allein aus Qualitätsgründen 30 % weniger Cognac destilliert als nach französischem Recht erlaubt gewesen wäre.

Hinter jedem erfolgreichen Unternehmen steht die professionelle Arbeit eines erfahrenen und loyalen Teams. Das wusste auch Gabriel und schuf deshalb einen hoch qualifizierten Mitarbeiterstab, von den Winzern über den Brennmeister bis zum Verkaufsteam. Sogar diese Berufe wurden über die Jahre von Generation zu Generation „weiter vererbt“.

Cognac Ferrand USA Vizepräsident Guillaume Lamy und sein Team von „Ferrand-Freaks“, wie sich die äußerst kompetenten Spirituosenexperten selbst nennen, reisen kreuz und quer durch die Staaten, um Mitarbeitern in Restaurants, Bars, im Wein & Spirituosenhandel, ihr Produkt nahe zu bringen. Sie empfinden dabei denselben Stolz wie auch die Hersteller der edlen Cognac Ferrand-Spirituosen, der sich letztendlich in der weltweiten Wertschätzung der Branche

und einer treuen Kundschaft widerspiegelt.

Besonders stolz ist Alexandre Gabriel auf die Tatsache, dass Pierre Ferrand Cognac zum Liebling der „hardcore“ Cocktailfans avancierte, die einen authentischen Cognac zum Mixen klassischer Drinks suchten: „Es ist großartig zu sehen, dass junge amerikanische Barkeeper unsere Leidenschaft für edle Spirituosen teilen. Wir bauen die Stradivari und sie spielen darauf.“

„Für uns war die Destillation exquisiter Spirituosen immer eine Kunst, kein Trend“, sagt Alexandre Gabriel. „Wir arbeiten nach den alten handwerklichen Methoden, um authentische, unverwechselbare Spirituosen zu bereiten. Immer ein Fass nach dem anderen. Dieser Auffassung sind wir treu geblieben und haben damit unser Erfolgsrezept gefunden. Pierre Ferrand ist weit mehr als ein Grande Champagne-Cognac. Er ist ein klares Bekenntnis zu festen Werten, Integrität, einem kulturellen Erbe. Wir möchten ein unvergessliches, in seiner Art einzigartiges Produkt erzeugen. Natürlich ist Cognac Ferrand mit seinem sehr spezifischen Stil und Charakter kein Cognac für jedermann. Ein berühmter französischer Sommelier sagte einmal: „Ferrand ist *der* Cognac für Weinliebhaber“. Andere nannten uns „Cognac-Fanatiker“. Ich nehme das als Kompliment! Obwohl ich uns eher als Cognac-*Juweliere* verstehe...“

Die Weltöffentlichkeit erlebte, was eine gekonnte, handwerkliche Destillation mit dem kompromisslosen Bekenntnis zur Perfektion hervorzubringen im Stande waren. Gabriels Vision wurde Wirklichkeit. Weitere, in derselben Tradition erzeugte Spirituosen sollten folgen. Sie bilden heute das einzigartige Markenportfolio, das in über 40 Ländern der Welt vertrieben wird: Pierre Ferrand Cognac, Citadelle Gin, Mathilde Liqueurs, Plantation Rums, Cerbois Armagnac und Daron Calvados.

Mehr noch als eine Methode ist Cognac Ferrand ein Modell, das Individualismus, Esprit, Leidenschaft und Tradition zum neuen Maßstab für exzellente Qualität erhob. Eine Qualität, die sich mit dem Geschmack der Cognac Ferrand-Kunden beständig weiterentwickelt. Und während die heutige „Cognac Ferrand-Familie“ voller Stolz ihre kostbaren Auszeichnungen bewahrt, hält sie zugleich den Blick in die Zukunft gerichtet, mit neuen Zielen, die den Weg für neue Standards bereiten könnten.

FAKTEN ÜBER COGNAC FERRAND

- Auf Château de Bonbonnet in Ars, das einst der Familie Martell gehörte, befindet sich heute die Kellerei der Cognac Ferrand-Markensspirituosen. Das Château beherbergt außerdem die Firmenbüros sowie die privaten Wohnräume von Alexandre Gabriel.
- Im Herzen der Grande Champagne liegen von Weinbergen umgeben die Logis d'Angeac. Hier wird Pierre Ferrand Cognac erzeugt.
- Bereits seit dem 18. Jahrhundert wird Cognac unter dem Namen „Ferrand“ verkauft.
- Vor zwanzig Jahren ging Alexandre Gabriel eine Partnerschaft mit Pierre Ferrand, dem Erben einer der ältesten Cognac-Familien ein, um Cognac Ferrand weiter zu entwickeln und weitere exquisite Spirituosen zu erschaffen.
- Als sich Pierre Ferrand 1993 zur Ruhe setzte, übernahm Alexandre Gabriel seine Anteile.
- Die Grande Champagne ist einer der sechs „Crus Cognac“ mit AOC-Status. Sie liegt im Zentrum der Region Cognac, rund 500 km südwestlich von Paris.
- Als „Goldenes Dreieck“ wird ein kleines, von Kennern geschätztes Untergebiet der Grande Champagne bezeichnet, dessen Böden den höchsten Kreidgehalt aufweisen.
- Das Cognac Ferrand Spirituosen-Portfolio umfasst Pierre Ferrand Cognac, Citadelle Gin, Mathilde Liqueurs, Plantation Rums, Cerbois Armagnac und Daron Calvados

Cognac Ferrand kurz gefasst:

Cognac Ferrand ist einer der weltweit führenden Hersteller exquisiter Spirituosen, die in über 40 Länder der Welt exportiert werden. Die Cognac Ferrand Büros und Produktionsstätten befinden sich auf Château de Bonbonnet in Ars, Frankreich. Cognac Ferrand besitzt Verwaltungs- und Verkaufsbüros im Großraum Paris sowie zwei internationale Niederlassungen, in den Vereinigten Staaten (Cognac Ferrand USA) und in Deutschland (Ferrand Deutschland GmbH), die gegründet wurden, um die internationale Zusammenarbeit zu erleichtern und Kundennähe zu schaffen. **Die in den Vereinigten Staaten verfügbaren Marken sind der vielfach ausgezeichnete Pierre Ferrand Cognac, Citadelle Gin, Mathilde Liqueurs, Plantation Rum, Landy Cognac, Cerbois Armagnac und Daron Calvados. Der US-Importeur der vorgenannten Markenspirituosen ist W.J. Deutsch & Sons.** Weitere Informationen über Cognac Ferrand finden Sie unter: www.cognacferrand.com.

###

Pressekontakt USA

Manuela Savona
Savona Communications
manuela@savonacommunications.com

Europa

Claire Bruère
Cognac Ferrand
cbruere@cognacferrand.com