



## **COGNAC FERRAND**

### ***Le père des spiritueux artisanaux***

Alexandre Gabriel est un homme déterminé, animé par une mission simple : fabriquer le meilleur Cognac du monde en faisant appel à des méthodes ancestrales. Il y a vingt ans, bien avant que le mot 'artisanal' ne soit à la mode en matière d'aliments et de boissons, bien avant que la notion de 'petite production' ne soit à l'ordre du jour, Alexandre Gabriel fabriquait artisanalement et avec soin le Cognac le plus fin du monde, en quantités limitées. Délaissant les méthodes classiques de production des spiritueux en grand volume, Alexandre Gabriel a au contraire financé une recherche approfondie, certains diront obsessionnelle, concernant les méthodes de production du passé afin que le Cognac Pierre Ferrand soit fabriqué de la seule façon connue et reconnue : lentement, attentivement, un fût après l'autre.

« Je suis arrivé aux Etats-Unis avec une valise pleine de Cognacs Pierre Ferrand et une vision selon laquelle la marque Pierre Ferrand pourrait à jamais changer le marché des spiritueux de qualité », explique Alexandre Gabriel, propriétaire de Cognac Ferrand. S'étant entendu dire par ses clients potentiels que les produits de sa Maison devraient être vendus une bouteille à la fois, il est allé de l'avant, sans se laisser décourager. Alexandre Gabriel commente : « Après tout, nous fabriquons le Cognac Ferrand une bouteille après l'autre, donc ce n'était pas un problème. Nous avons fidélisé notre clientèle et fini par établir une nouvelle norme qui a fait de nos produits Cognac Ferrand la référence pour les autres spiritueux artisanaux. L'Amérique du Nord était un incroyable marché avec des consommateurs qui voulaient le meilleur, ce qui correspondait parfaitement à nos marques. »

Le Logis d'Angeac, la distillerie où le Cognac Pierre Ferrand est produit, est très ancienne et remonte à 1776. Au moment où Alexandre Gabriel a pris une participation dans le Logis d'Angeac, situé au cœur de la région Grande Champagne près de Cognac, ce beau Domaine s'était assoupi.

- SUITE -

Parallèlement, Alexandre Gabriel a racheté à la famille Martell le Château de Bonbonnet, datant du 18<sup>ème</sup> siècle, qui abrite son domicile ainsi que la salle d'assemblage à la pointe de la technologie du Cognac Ferrand. Il a mis sur pied une équipe solide, déterminée à utiliser les quatre ingrédients requis pour fabriquer à l'ancienne un Cognac supérieur : des vignobles exceptionnels, une distillation experte, un vieillissement précis et un assemblage soigneux.

Lorsque l'on évoque les vignobles exceptionnels, il s'agit avant tout de terroir. Il est de notoriété publique que les raisins cultivés dans la Grande Champagne produisent les meilleurs Cognacs du monde. La région de Cognac, en France, est administrativement divisée en six terroirs, les 'Crus de Cognac'. Au centre se trouve la Grande Champagne dont le nom n'a rien à voir avec la boisson pleine de bulles appelée champagne, mais se réfère au sol crayeux de la région. A leur tour, les grands Maîtres Assembleurs divisent souvent la Grande Champagne en deux parcelles plus petites, encore plus convoitées. Dans cette région centrale, le cœur de ce que l'on appelle le 'Triangle d'Or' de Cognac, s'étendent les vignobles qui produisent les raisins qui donneront naissance au Cognac Pierre Ferrand. Ce sont ces vignobles légendaires qui ont attiré Alexandre Gabriel et qui donnent à son eau de vie son caractère unique. C'est aussi pourquoi tous les Cognacs Pierre Ferrand sont classés 'Premier Cru de Cognac'.

« Nous avons repris à notre compte la tradition séculaire qui veut que l'on utilise les meilleurs raisins en distillant sur lies », explique Alexandre Gabriel, qui a cherché à inverser la tendance de l'industrie en se tournant vers les siècles passés. Cognac Ferrand est l'une des rares Maisons à compter parmi son personnel un tonnelier (fabricant de fût) dont l'unique travail est de réparer les fûts et de remplacer les douves, et le seul producteur travaillant au Logis d'Angeac avec un œnologue (vinificateur) formé à Bordeaux, qui est toujours consultant en Vins de Bordeaux Châteaux Classés. Le Maître Assembleur de la société, dans le métier depuis cinq générations, a grandi au milieu des vignobles de Cognac. Même l'eau utilisée pour donner naissance au Cognac a préalablement été vieillie dans d'anciens fûts de Cognac. Afin de préserver la qualité du produit, Pierre Ferrand contrôle et limite soigneusement la quantité de Cognac que la Maison produit. Par exemple, en 2008, le Logis d'Angeac a distillé 30 % de Cognac en moins que ce que la loi française lui permettait, simplement au nom de la qualité.

- SUITE -

Le succès commercial d'une entreprise reposant sur une équipe de professionnels parfaitement formés et habités par les mêmes valeurs, Alexandre Gabriel a donc pris le temps de trouver et de mettre sur pied la plus qualifiée et la plus engagée des équipes d'experts, des cultivateurs à l'assembleur en passant par les vendeurs. Au fur et à mesure des années, les vignobles ont été transmis d'une génération à l'autre, tout comme le métier de Maître de Chai.

Pour promouvoir les produits de la Maison aux Etats-Unis, Guillaume Lamy, Vice-Président de Cognac Ferrand USA ainsi qu'une équipe de 'Ferrand Geeks' (les vrais passionnés de Ferrand) comme on appelle les spécialistes fins connaisseurs du Cognac Ferrand, voyagent inlassablement à travers le pays, discutant avec le personnel des restaurants, des boutiques de vin et de spiritueux, les mixologues pour les aider à apprécier le produit qu'ils aiment. L'équipe de vente partage la fierté de l'artisan lorsque l'on évoque l'incroyable finesse des spiritueux Cognac Ferrand, mondialement reconnus par l'industrie et une clientèle fidèle.

Alexandre Gabriel est particulièrement fier que le Cognac Pierre Ferrand soit devenu l'une des composantes préférées des plus grands passionnés de cocktails qui recherchent des produits authentiques à utiliser dans les boissons classiques. « C'est merveilleux de voir que de jeunes mixologues américains partagent notre passion pour les spiritueux fins », déclare Alexandre Gabriel. « Nous fabriquons le violon Stradivarius, et ils en jouent. »

« Nous avons toujours pensé que distiller des spiritueux uniques est un art, pas une mode », explique encore Alexandre Gabriel. « Nous fabriquons nos spiritueux artisanalement, de manière à ce que le résultat soit, d'après nous, le plus caractéristique et le plus authentique, un fût à la fois. Aujourd'hui, nous restons fidèles à cette conviction et avons trouvé notre recette du succès. Pierre Ferrand est bien plus qu'un Cognac Grande Champagne. C'est un Cognac qui respecte certaines valeurs, dont l'intégrité et l'héritage. Nous voulons fabriquer artisanalement un spiritueux qui soit unique en son genre et inoubliable. Je me rends compte qu'avec sa nature et son style très spécifique, notre Cognac ne convient pas à tout le monde. Un célèbre sommelier français a déclaré une fois : « Ferrand est LE Cognac des amoureux du vin ». Nous avons également été surnommés 'fanatiques du Cognac' et honnêtement, je prends ça pour un compliment ! Cela dit, je nous considère plutôt comme des 'orfèvres du Cognac' ».

- SUITE -

Le monde a été témoin de ce que pouvaient donner le talent artistique dédié à une production artisanale et associé à un engagement constant à tendre vers la perfection. La vision d'Alexandre Gabriel est devenue réalité. D'autres spiritueux ont suivi, tous respectueux de la même tradition. Ils composent aujourd'hui la gamme de produits sans équivalence de la Maison, distribuée dans plus de 40 pays. Les marques de la société comprennent maintenant le Cognac Pierre Ferrand, le Gin Citadelle, les Liqueurs Mathilde, les Rhums Plantation, l'Armagnac Cerbois et le Calvados Daron.

Plus qu'une simple méthode, Cognac Ferrand est un modèle. La passion, l'indépendance d'esprit et l'engagement vis-à-vis de la tradition ont permis d'établir une nouvelle norme d'excellence qui continue à évoluer avec les goûts des consommateurs de Cognac Ferrand. La société, la famille Cognac Ferrand d'aujourd'hui, est fière de la reconnaissance reçue et se tourne vers l'avenir, se fixant de nouveaux objectifs qui permettront de poursuivre sa tradition : être pionnière en matière de normes de l'industrie.

### **QUELQUES DONNEES CONCERNANT COGNAC FERRAND**

- Les bureaux de Cognac Ferrand ainsi que la salle d'assemblage de la Maison se trouvent au sein du Château de Bonbonnet à Ars, une ville de la région de Cognac en France.
- Le Logis d'Angeac, la distillerie de la société où le Cognac Pierre Ferrand est fabriqué, se trouve au cœur de la Grande Champagne, entouré de vignobles.
- Le Château de Bonbonnet appartenait auparavant à la famille Martell ; il abrite maintenant la salle d'assemblage des marques Cognac Ferrand ainsi que le siège social de la société. C'est également la demeure d'Alexandre Gabriel.
- Notre Cognac est vendu sous la marque Ferrand depuis le 18<sup>ème</sup> siècle.
- Il y a vingt ans, Alexandre Gabriel a signé un partenariat avec Pierre Ferrand, l'héritier d'une des plus anciennes familles de Cognac, visant à développer la marque Cognac Ferrand en fabriquant artisanalement certains des spiritueux les plus fins du monde.
- En 1993, Alexandre Gabriel a racheté la part de Pierre Ferrand qui partait à la retraite.
- La Grande Champagne est l'un des six terroirs qui composent les vignobles de Cognac. Elle s'étend au cœur de la région de Cognac à environ 500 kilomètres au sud-ouest de Paris. La Grande Champagne est un AOC français (Appellation d'Origine Contrôlée).
- Le 'Triangle d'Or' est une petite terre précieuse et convoitée, située dans la région de la Grande Champagne dans sa partie la plus crayeuse.

- SUITE -

- Le portefeuille de spiritueux de la marque Cognac Ferrand inclut le Cognac Pierre Ferrand, le Gin Citadelle, les Liqueurs Mathilde, les Rhums Plantation, l'Armagnac Cerbois et le Calvados Daron.

### **A propos de Cognac Ferrand**

Cognac Ferrand fait partie des plus grands producteurs indépendants de spiritueux fins du monde, distribués dans plus de 40 pays du monde. Cognac Ferrand a son siège social et ses installations de production au Château de Bonbonnet à Ars, en France. Cognac Ferrand possède également des bureaux administratifs et commerciaux dans la région parisienne et gère deux filiales, l'une aux Etats-Unis (Cognac Ferrand USA) l'autre en Allemagne (Ferrand Deutschland GmbH) pour travailler de manière encore plus étroite avec les clients de la société. Les marques disponibles aux Etats-Unis incluent le cognac primé Cognac Pierre Ferrand, le Gin Citadelle, les Liqueurs Mathilde, les Rhums Plantation, le Cognac Landy, l'Armagnac Cerbois et le Calvados Daron. W.J. Deutsch & Sons est l'importateur de ces marques aux Etats-Unis. Pour plus d'informations concernant la société Cognac Ferrand, rendez-vous sur notre site Internet au [www.cognacferrand.com](http://www.cognacferrand.com).

# # #

#### **Contact médias aux Etats-Unis :**

Manuela Savona  
Communications Savona  
[manuela@savonacommunications.com](mailto:manuela@savonacommunications.com)

#### **Contact médias en Europe :**

Claire Bruère  
Cognac Ferrand  
[marketing@cognacferrand.com](mailto:marketing@cognacferrand.com)