Коньяк

Историю появления коньяка точно никто не знает. Чаще всего в источниках встречается легенда о том, как некий Шевалье де ла Круа, отслужив в армии, занялся перегонкой вина. Однажды, во сне де ла Круа увидел, будто дьявол хочет забрать его душу, предварительно бросив Шевалье в котел с кипятком. Но с первого раза коварный план дьявола не сработал и Шевалье был брошен в котел повторно. Этот сон надоумил Шевалье де ла Круа изготавливая вино, применять двойное кипячение с целью улучшения вкуса. Получившийся напиток был разлит в два бочонка. Первый был распит сразу, после изготовления. Второй простоял в подвале 15 лет и приобрел совершенно иной, особенный вкус.
Так и появился напиток, названный коньяком, в честь одноименной области во Франции.
Примечательным является тот факт, что коньяк нельзя выпускать в продажу при сроке выдержки менее 2х лет. Чем больше напиток выдерживается (обычно в дубовых бочках), тем более темным и насыщенным становится его цвет.
Возраст напитка можно определить по обозначениям на этикетке:

- V. S. (Very Special) – выдержка не менее 2,5 лет;
- V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) – выдержка не меньше 4,5 лет;
- X.O. (Extra Old) – выдержка более 6,5 лет.

Элитные напитки престижных коньячных домов выдерживаются дольше.

- Коньяк рекомендуется пить медленно, маленькими глотками, сочетая с шоколадом или кофе. Допускается смешивание напитка с тоником, газированной водой или соком – лимонным или апельсиновым. При смешивании важно соблюдать пропорции: 20 мл коньяка + кубики льда + 50-60 мл сока, тоника или газированной воды.

1. A. E. Дор / A. E. Dor

Будучи большим ценителем и почитателем коньяка, Амадэй Эдуард Дор, основатель коньячного дома A. E. Dor, потратил более 20 лет для достижения своей мечты. Потомок старинной семьи из провинции Cognac, оставил службу в банке и упорно работал над созданием напитка с неповторимым вкусом. В 1874 году в регионе Шаранта эпидемия сгубила почти все виноградники. Дор, проявив невероятную дальновидность, начал скупать выдержанные коньячные спирты, которые спустя небольшое время стали весьма и весьма ценными. После многолетней выдержки в дубовых бочках, коньяки разливались в оплетенные бутыли и запечатывались воском. В

погребах «Paradise» и сегодня хранятся стеклянные сосуды с бесценным нектаром. Датируются они 1805 – 1893 гг. В наши дни, потомки Амадэя Эдуарда Дора – Жак Ривьер (нынешний владелец Коньячного дома) и его сын Пьер-Антуан, тщательно храня и придерживаясь традиций A.E. Dor, производят линейку продукции, доступную ценителям и широкому кругу потребителей. Коньячный дом A.E. Dor входит в тройку лучших в мире.

2. Боэн Bowen

В 1818 году Жан-Батист Шабасс основал компанию, которая вот уже на протяжении трех поколений трепетно и преданно создает коньяк. Храня семейные традиции, тем не менее, компания Шабасс постоянно проводит исследования и совершенствует процессы дистилляции и выдержки. Благодаря этому линейка коньяков Шабасс признана на сегодняшний день одной из лучших. Гордостью компании является коньяк Боуэн. Он имеет довольно романтичную историю возникновения. Говорят, что путешествуя по Индии, Луи Оливер Шабасс встретил свою любовь Элизабет Боуен, поразившую его своей харизматичностью и свободой духа. Именно в ее честь и был создан и назван коньяк. Спустя много лет потомок Луи – Рене Люк Шабасс, возглавляющий в наши дни компанию, воссоздал тот самый купаж и вместе с ним разработал целую линейку коньяков под этой маркой.

3. Бисквит / Bisquit

В 1819 году, выходец из России Александр Бисквит, двадцати лет от роду, основал в округе Шаранты во Франции коньячный дом Бисквит. Коньяки Бисквит довольно быстро стали набирать популярность в Европе, в частности в Германии и Великобритании. **Bisquit -** молодой, но вместе с тем один из самых популярных коньяков в мире. В производстве напитка часто используют молодые спирты, что придает напитку некоторую пикантность. Примечателен и тот факт, что коньячный дом **Bisquit** происходит практически весь цикл производства, вплоть до изготовления бочек. Коньяк **Bisquit** имеет пряный аромат с нотками фруктового вкуса, темного янтарного цвета. Коньяк **Bisquit** завоевал признание у самых значимых и известных персон в мире, поставлялся ко двору российского императора Николая II, по праву является гордостью французов.

4. Годе Godet

История возникновения коньяка **Godet** начинается еще с 17 века, когда во французском местечке Шарант-Маритиме голландский коммерсант Годе начал собственное дело. В середине 19 века к его торговому дому пришла истинная слава. Достигли ее путем выдержки коньячных спиртов из Гранд Шампани в специальных бочках объемом в 600 литров. В наши дни коньяк **Godet** по-прежнему выдерживают в старейших бочках из тронсейского дуба.

Коньячный дом **Godet** предлагает широкий ассортимент от 5летних напитков до элитных коньяков 60 и более летней выдержки. Для напитков всей линейки характерен специфический вкус с нотками цветов и фруктов и слабым дубовым привкусом.

*****

5. Деламейн / Delamain

История коньячного дома **Delamain** начинает свое повествование с 1759 года, когда ирландец Джеймс Деламейн, покинувший по религиозным причинам свою родину, поселился на юго-востоке Франции и в 1762 году женился на дочери негоцианта Исаака Рансона. Занимавшийся и до женитьбы торговлей коньяком Деламейн настолько оправдал доверие своего тестя, что тот сделал его своим совладельцем и, с тех пор компания стала называться The Ranson & Delamain House. И тем не менее, считается, что расцвела компания тогда, когда в 1824 году внук Деламейна – Генри, взял в свои руки коньячное деда. Вместе с кузенами они продолжали традиции, заложенное предком – несмотря на то, что компания не имела своих виноградников и закупала коньячные спирты у винокуров, коньячный дом Roullet & Delamain считался негоциантским и заложил ту коллекцию коньячных спиртов, которая вызывает зависть у многих конкурентов.

С 1920 года, когда семья Деламейн стала единственным владельцем компании, коньячный дом стал именоваться Cognac Delamain и до наших дней он управляется прямыми потомками Деламейна.

Есть много особенностей, влияющих на качество продукта коньячного дома **Delamain**. Коньячные спирты закупаются у лучших винокурен в Гран Шампань обязательно с предварительной дегустацией. Спирты выдерживаются исключительно в бочках из лимузенского дуба не менее 20ти лет при полном сроке выдержки от 50 до 60 лет. И, самое главное – неустанный контроль за созреванием коньячных спиртов в дегустационной комнате. Истинным ценителям важно знать, что для купажа любого коньяка линейки **Delamain** используются спирты одного возраста, розлив производится вручную, все бутылки и графины предварительно высушиваются вручную и ополаскиваются коньяком. И, самое главное – коньячный дом **Delamain** гарантирует – любой коньяк перед поступлением в продажу проконтролирован лично владельцем дома.

6. Камю / Camus

В 1863 году был основан торговый дом Камю Ля Гранд Марк, который был единственным официальным поставщиком коньяка ко двору Николая II.

Сегодня коньяк Camus не менее популярен. В линейке продукции есть вся гамма напитков - Camus VSOP и Extra, XO и VS и все они вполне оправдывают название дома Камю Ля Гранд Марк (Camus La Grand Marque) – высокая марка. Отличительными характеристиками продукции Camus являются купажи, сочетающие от 20 до 150 коньячных спиртов, неповторимый цвет напитка – от янтарного до золотистого, нежный фруктовый аромат с нотками миндаля или лесного ореха, вкус ванили и цветов. И все эти составляющие образуют символ изысканной жизни – элегантный и неповторимый коньяк Camus.

7. Курвуазье / Courvoisier

Пожалуй, один из немногих коньяков, который не нуждается в представлении. С момента своего появления еще в 1835 году и по сей день, Courvoisier по праву считается одним из лучших коньяков в мире. Он безупречен как внешне – имеет безупречный цвет в янтарно-золотистой гамме, так и по вкусовым качествам – отличается широкой изысканной гаммой вкусов и ароматов. На каждой бутылке отпечатан силуэт императора Наполеона Бонапарта в знак его привязанности к напитку, который и называется коньяком Наполеона – Le Cognac de Napoleon. В линейке коньячного дома Courvoisier представлены напитки категории V.S., V.S.O.P., X.O., особые коньяки серии Napoleon, а также элитные коллекции, в которых возраст спиртов варьируется от 70 до 200 лет! В 2004 году к двухсотлетию коронации императора Наполеона коньячный дом Courvoisier выпусл ровно 2004 бутылки коньяка Courvoisier Succession JS, каждая из которыхбыла упакована в коробку – копию шифоньера самого императора.

8. Леопольд Гурмель Leopold Gourmel

В 1972 году приобретенные в собственность виноградники в Фен Буа стали началом коньячного дома Leopold Gourmel, названного так новоявленными собственниками виноградников, Пьером Вуазеном и Оливье Бланом, в честь деда Леопольда Гурмеля. На этикете этого изысканного напитка красуется

логотип - силуэт лошадиной головы, так как Гурмель, обожающий природу, виноградники и животных, был лошадиным шорником.

Изначально дела торгового дома не шли в гору. В 1993 году единственным собственником хозяйства остался Оливье Блан, принявший решение кардинально изменить производство. Он принял решение закупать исключительно спирты, полученные из хорошего вина, а также стал применять абсолютно новый способ старения коньяка – естественный. Кроме того, он с командой профессионалов, трудился над чистотой винтажа, выбирал древесину для выдержки, лозы, почву, экспериментировал и добивался исключительных результатов на каждом этапе производства. И его труды увенчались успехом! Ценители коньяка по праву определяют почетное место продукции дома Leopold Gourmel **среди элитных крепких напитков.**

9. Леро Lheraud Cognac

Еще в далеком 1680 году Александр Леро основал коньячный дом **Леро (Lheraud**). Семейное производство передавалось из поколения в поколение. В 1970 году дело перешло к Ги Леро и его семейству – сыну Лорану и супруге- мадам Леро. Особенностью производства является двойная дистилляция, в процессе которой принципиально не используются современные автоматизированные средства. Естественный цвет и натуральный вкус напитка достигается благодаря отказу от применения в производстве карамели и сахара. В самых знаменитых ресторанах мира всегда представлена линейка продукции коньячного дома Lheraud. Он же является официальным поставщиком Императорского дома Японии и Палаты Лордов в Великобритании. Исключительное качество элитных коньяков дома Lheraud достигается благодаря контролю на каждом этапе производства специальной комиссией профессионалов.

10. Мартель / Martell

Появившийся еще в 70-х годах 18 века коньячный дом Martell практически сразу стал весьма популярным среди ценителей, а на сегодняшний день каждый продукт этого Дома – легенда!
В производстве на протяжении всей почти трехсотлетней истории Дома хранятся традиции приготовления этого элитного напитка. Для создания коньяков Martell используется в основном виноград сорта «юни блан». Профессионалы и ценители называют Martell коньяком с «округлым» мягким вкусом, с ярким фруктовым ароматом и оттенками цветочных тонов. Достигаются все эти качества путем долгой выдержки исключительно в бочках из тронского дуба, которые коньячный Дом Martell производит сам.

Лучшие коньяки Дома Martell разливаются в достойные их великолепного изысканного вкуса хрустальные графины, украшенные золотом.

11. Мейков / Meukow

150 лет назад в легендарной французской провинции Коньяк (Cognac) по инициативе самого императора Александра II был открыт первый русский коньячный дом Meukow. С тех пор неоднократно менялись и владельцы, и форма бутылки. Но неизменным оставалось высочайшее качество элитного напитка. Добивается этого дом Meukow благодаря уникальному балансу спиртов, привозимых из шести регионов провинции Cognac, а также непревзойденному мастерству специалистов купажа. Великие полководцы и монархи предпочитали этот напиток много лет назад, равно как и сегодня, коньяк Meukow является неизменным атрибутом коллекций высокопоставленных лиц по всему миру. На каждой бутылке присутствует символ бренда – леопард. Примечательно, что окрас его меняется в зависимости от сорта и категории самого напитка.

12. Отард Otard

Вот уже на протяжении почти двухсот лет в старинном французском замке Chateau de Cognac производится элитный и изысканный напиток – коньяк Otard. Исключительные свойства напитка достигаются благодаря тщательному отбору всех составляющих компонентов напитка, идеальным условиям для выдержки спиртов, каковыми являются высокая влажность до 90% и идеальная температура 15°, а также высококачественному купажированию команды профессионалов. В купажах используются спирты, выдержанные в обожженных изнутри бочках из тронсейского или лимузенского дуба, от 15 до 50 лет. В линейке продукции Otard есть как традиционные марки VSOP, Extra и XO, так и элитные напитки из особых эксклюзивных спиртов. Каждый напиток коньячного дома Otard неповторим и уникален.

13. Реми Мартин / Remy Martin

В 1724 году был основан один из самых известных коньячных домов - Remy Martin. Исключительные качества напитка обусловлены тем, что в производстве используются спирты категории Fine Champagne, а также используемые для производства спирты выдерживаются длительное время в лимузенских дубовых бочках. Элитный коньяк дома **Remy Martin** может сочетать в себе до 350 видов спиртов, выдержка которых порой достигает до 50 лет! Долгое старение под неустанным контролем команды

профессионалов и придает всю гамму вкусов и ароматов напитку, известному во всем мире. Все напитки **Remy Martin** отличаются ароматами фруктов и цветов, с оттенками ванили и приятным «обволакивающим» послевкусием. Как и любой, уважающий себя, коньячный дом, **Remy Martin,** наряду с привычной линейкой, имеет и эксклюзивные марки, как, например, **Remy Martin Louis XIII**, содержащий в купаже спирты почти столетнего возраста и разлитый в хрустальные бутылки.

14. Франен Frapin

Несмотря на то, что коньяки Frapin не столь популярны в России, как, например, во Франции, тем не менее, история коньячного дома Frapin насчитывает почти 500 лет! Самыми известными представителями аристократического семейства Франэн были писатель Франсуа Рабле и Пьер Франен, бывший личным аптекарем короля Людовика XIV.
Секрет невероятно тонкого и изысканного вкуса Frapin, естественно, кроется в уникальной технологии производства коньячного дома Frapin, тщательно хранящего традиции и секреты производства. Виноград испокон веков и по наши дни собирается только руками. Выдержанные в бочках из лимузенского дуба длительное время напитки, полученные исключительно из лучших сортов винограда, имеют особенные вкусовые оттенки. При дегустации напитка раскрываются нотки ванили, пряностей, с нотками изюма и цветов. Напитки коньячного дома Frapin – штучный товар, который предпочитают истинные ценители элитного коньяка.

15. Томас Хайн Thomas Hine

Томас Хайн – английский юноша, приехавший во Францию в 1791 году в поисках счастья. Обвиненный в шпионаже, он был заключен в замок в Жарнаке. После освобождения, женившись на дочери местного француза, занимавшегося производством коньяка, Хайн очень скоро стал уважаемым и известным экспертом. В 1822 году производство получило название коньячного дома Thomas Hine & C°. В наши дни им управляет шестое поколение потомков Томаса Хайна. Исключительное качество производимых напитков обеспечило уважение и узнаваемость марки во всем мире.
Девиз компании «Хайн производит немного, но делает это превосходно». Коньячный дом Hine выпускает ограниченную серию напитка, легко узнаваемую ценителями и почитателями коньяка по специально разработанным элегантным бутылкам в оригинальных упаковках, что само за себя говорит об эксклюзивности напитка.

16. Хеннесси / Hennessy

«Хеннесси – имя, которое прославило коньяк» - вот слоган компании, производящей самый популярный коньяк в мире. Пожалуй, он ничуть не преувеличивает сути вещей! По сути, коньячный дом Hennessy – это живая легенда с историей, длящейся на протяжении восьми поколений, которые не только развивали свое производство, но и внесли неоспоримый вклад в историю коньяка в целом. Ведь именно благодаря коньячному дому Хеннесси появились такие категории коньяка, как VSOP и XO.

Производится коньяк Хенесси из винограда сорта «юни блан», который собирается только руками. В коллекции дома спирты особой уникальной выдержки порядка двухсот лет. Благодаря уникальной технологии доведения спиртов достигается изысканный вкус напитков торговой марки Hennessy. В 40 подвалах дома Хенесси хранятся 250 тысяч бочек с коньячными спиртами, качество которых ежегодно проверяется специалистами.

Любой коньяк из линейки Hennessy – это достойный, традиционный, культовый коньяк, стоимость которого ничто, по сравнению со вкусом и ароматом, притаившимися в каждой бутылке напитка.

Коньяки Армении

История возникновения коньячного производства в Армении берет свое начало с далекого 1887 года, когда купец первой гильдии Нерсес Таирян основал первое производство в Ереване, на территории бывшей ереванской крепости. Технологии производства были заимствованы в основном у французских производителей, которые уже к тому времени были успешны и популярны.
Изначально на производстве было всего два огневых перегонных аппарата для выкурки спиртов. В 1899 году пожилой Нерсес Таирян продал завод крупному российскому промышленнику Шустову. В годы управления предприятием «Н.Л.Шустов и сыновья» развитие коньячного производства шло довольно быстро и успешно. В 1914 году в Армении было уже 15 коньячных заводов, самым крупным из которых был приобретенный Шустовым у Таиряна. После революции предприятие Шустова было национализировано и преобразовано в вино-коньячный трест «Арарат». К 1953 году головной завод в Ереване занимал территорию в 8,5 га в самом центре Еревана. В производстве используются исключительно местные сорта винограда, выращенные в плодородной Араратской долине. С 1999 года в действие вступил Стандарт Республики Армения по производству армянского коньяка, согласно которому армянский коньяк должен быть изготовлен из спиртов, полученных исключительно из винограда, выращенного в Армении.

В зависимости от того, каким именно способом выдерживаются спирты – в дубовых бочках или в эмалированных кубах с дубовой клепкой, а также учитывая продолжительность выдержки, армянские коньяки делятся на ординарные, марочные и коллекционные.
Ординарные производятся из спиртов, выдержки не менее трех лет. Соответственно, есть трех, четырех, пяти и шестилетний коньяки (о чем говорит соответствующее количество звездочек на этикетке).

Коньяки с выдержкой от шести лет – марочные.

А из марочных коньяков производят коллекционные, дополнительно выдержанные не менее трех лет в емкостях, изготовленных из дубовых клепок. Настоящий армянский коньяк прозрачен, имеет характерный блеск, без осадка, в цветовой гамме от светло-коричневого до темно-коричневого, без посторонних запахов и привкусов. Особенностью изготовления армянского коньяка является использование исключительно родниковой воды (в отличие от французских производств, применяющих дистилляцию). Непосредственно перед розливом, коньяк обрабатывают холодом, дабы в осадок выпала попавшая из дуба в спирты взвесь, и дважды фильтруют.

На сегодняшний день, наиболее известные марки армянского коньяка «АрАрАт», «Ани», «Ахтамар», «Наири», «Ереван», «Васпуракан», «Двин», «Ноев ковчег» (в купаже которого содержатся спирты почти 100 летней выдержки), «Саят-Нова», «Маштоц», «Ной» и многие другие, с выдержкой от 3 до 20 и более лет.