Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com
Auch als Inside World-Spirits Video auf iws.tv

# COGNAC

## Ein beinahe königlicher Genuss mit Geist & Feuer

Die ersten Versuche, Cognac zu destillieren, reichen im gleichnamigen Gebiet bis ins 15. Jahrhundert zurück. Historische Dokumente belegen diese lange Brennkultur. Cognac war eine Handelsmetropole für Salz und Wein und hatte Handelsbeziehungen zu England, Skandinavien und den Niederlanden. Die Nachfrage nach Wein aus der Charente wurde immer größer, und im 16. Jahrhundert wurde immer mehr Wein produziert, allerdings in minderer Qualität. Diese leichten und sauren Weine überstanden den Transport per Schiff nicht mehr, also begann man aus einer Not herauszudestillieren. Erst einige Wirtschaftskrisen brachten das Geschäft wieder zum Erliegen, in dieser neuerlichen Notlage kam man auf die Idee, den Schnaps in Fässern einzulagern. Durch Zufall erkannte man, dass dies zu einer wesentlichen Geschmacksverbesserung und Verfeinerung des Destillates beitrug.

Cognac ist meist ein Blend aus Destillaten mehrerer Regionen und verschiedener Jahrgänge, was als Assemblage bezeichnet wird. Die Reifezeit ist mit gesetzlich vorgeschriebenen Bezeichnungen fixiert. Es geht um möglichst gleichbleibende Qualität – so darf auch die Farbe mit Zucker-Couleur angepasst und der Cognac mit Zuckerbeigabe geschmeidiger gemacht werden. Die Menge des Zuckers richtet sich nach den Märkten: Die USA haben gerne weichere Produkte, der asiatische Markt verlangt Zucker bis an die erlaubten Grenzwerte. Die Beigabe von Bonificateuren (Extrakte aus Eichenholzchips, meist „Familiengeheimnisse“) ist erlaubt und streng definiert. Zu einem Grande Champagne darf etwa nur ein Grande Champagne Bonificateur in einer definierten Menge zugefügt werden. Es werden natürlich auch sorten- oder regionsreine Destillate erzeugt, in diesen Single Barrels findet man die Handschrift und den Charakter der jeweiligen Domäne wieder.

Millésimes sind im Cognac sehr selten. Maurice Hennessy vergleicht den Cognac mit einem großen symphonischen Orchesterwerk, in dem alle Instrumente und Stimmen in Topform vertreten sein müssen. Würde man die Stars herausnehmen, würde die Qualität darunter leiden. Bei Cognac Millésimes kann es sich um Fässer einzelner Sorten oder um Verschnitte handeln, auch Verschnitte einzelner Millésimes sind gestattet, wie es Frapin praktiziert. Geht die Menge der Lagerung über ein Barrique bzw. Single Barrel hinaus, so spricht man von einem Single Batch, bei dem mehrere Fässer mit der identischen Qualität befüllt wurden.

Sind Cognacs über 50 Jahre alt, so ist es bei einer Blindverkostung fast unmöglich zu unterscheiden, ob es sich um Cognac, Armagnac, Whisky oder Rum handelt – dies gilt auch „umgekehrt“. Mit diesem Alter leben die Destillate ausschließlich von reifen, würzigen Tertiäraromen.

*Cognac über fünf Generationen*

## Camus

1863 übernimmt Jean-Baptiste Camus die Leitung einer Winzergruppe, um sich von den großen Händlern in der Region unabhängig zu machen. 1890 kauft er die Aktien des Konsortiums zurück und bringt seine Produkte unter dem Namen „Camus La Grande Marque“ heraus. Anfang des 19. Jahrhunderts wird Gaston Camus zum Lieferanten des russischen Zaren. In den 1960er-Jahren qualifiziert sich Michel Camus als führender Anbieter im Duty Free-Bereich und Hauptakteur im asiatisch-pazifischen Raum. Unter Jean-Paul Camus erweitert das Unternehmen den Weingartenbesitz. Cyril Camus konzentriert sich auf den Aufbau einer starken Präsenz im globalen Vertriebsnetz.

Camus ist das letzte Cognac-Haus unter den Top 5, das immer noch im Besitz einer Familie ist, mit einem authentischen Ausdruck seiner Herkunft ebenso wie mit einer internationalen Einstellung. Ein prächtiges Landgut im Herzen der Appellation Cognac, in den Borderies, umfasst rund 190 Hektar Weinberge inmitten von Naturschutzgebieten und Wäldern. Alle Trauben werden innerhalb von zwei Stunden nach der Ernte gepresst und etwa sechs Tage fermentiert. Der Destillationsprozess der ungefilterten Weine wird in Kupfer-Pot-Stills mit maximal 25 Hektoliter Kapazität von Hand durchgeführt. Die zur Reife vorgesehenen kleinen Fässer sind nur leicht getoastet, um ein harmonisches Verhältnis der floralen, fruchtigen und holzigen Noten zu erlangen.

Fotos: iStock - zmurciuk_k / Camus Cognac

### Hitliste bester Cognacs

**96,3 WOB-Points – Camus Extra Dark & Intense – Double-Gold**
**Camus, Frankreich, 16100 Cognac, www.camus.fr**
**Geschmack:** Aromatische Fortsetzung am Gaumen, zart hefiger Weinbrand-Charakter, cremig-marmeladige Textur, Zitrus-Aspekte, breites, süßes Aroma-Spektrum mit zartgrünen Reflexen, Honig, Schokolade, Espresso, Nougat, Haselnüsse, Toffee, sehr harmonisch, dicht und lang im Nachhall.

**95 WOB-Points – Cognac Ferrand 10 Générations – Gold; Maison Ferrand, Frankreich, 78220 Viroflay, www.maisonferrand.com**
**Geschmack:** Eine Kopie des Duftes, intensive Weinbrand-Aromatik, holzig-röstig, cremige Textur, Zitronenschale, Dörrobst, Honig, Karamell, Vanille, Leder, grüne Nüsse, kompakter, dichter Körper, kraftvoll und harmonisch, anhaltende Länge im Finish.

**93,3 WOB-Points – Camus Borderies XO Family Reserve – Gold; Camus, Frankreich, 16100 Cognac, www.camus.fr**
**Geschmack:** Kompakter Style, sehr typisch fruchtesterig, birnig-bananig, pflaumig, Mirabelle, Biskuit, Bitterschokolade, Honig, Dörrobst, Vanille, Toffee, zart nussig, hefig-malzige Süße, dezentes Bitterl, gute Dichte und Länge.

**93 WOB-Points – Camus Port Cask Finish – Gold; Camus, Frankreich, 16100 Cognac, www.camus.fr**
**Geschmack:** Sehr frische Charakteristik, Zitrus, Orange, Marille, cremig-hefig, stark röstig-toastig, Vanille, Schokolade, Karamell, Nougat, Rosinen, dezenter Dörrapfel, Früchtetee-Anklänge, feine Süße, harmonisch, dicht und lang im Finale.

**90 WOB-Points – Pierre Ferrand Ambré – Gold Maison Ferrand, Frankreich, 78220 Viroflay, www.maisonferrand.com**
**Geschmack:** Am Gaumen typische Weinbrand-Basis, Zitrus, bananig-fruchtesterig, stark toastig-röstige Aromen, Nougat, Waffeln, Vanille, Karamell, Rosinen, etwas grüne Holzwürze, kompakter Körper, nicht sehr dicht, langes Finale.