



## КОНЬЯК

Текст  
Эркин Тузмухамедов



# КОНЬЯК: история и география

Своим рождением коньяк обязан римлянам, арабам и голландцам. Во времена римской империи районы городов Ангулем, Они и Сентонж, находящихся в современном департаменте Шаранта, были известны своей пшеницей, солью и вином. Вино в этой местности делали еще в III веке.

В 732 году французы победили арабов в битве у Пуатье. Считается, что именно пленные арабы открыли победителям секрет производства алкоголя. Правда, арабские алхимики делали спирт для изготовления парфюмерии и медикаментов, а не как напиток. Дистилляция в провинцию Коньяк пришла благодаря известному медику и алхимику Арно де Вилланова, автору классических трудов по алхимии — Le Tresor des Tresors, La Fleur des Fleurs, Le Miroir d'Alhimie, La Nouvelle Lumiere и др., жившему в XIII веке. Арно де Вилланова был врачом трех Пап (в период их авиньонского изгнания) и римского императора Фредерика II. Какое-то время алхимик жил и трудился в Коньяке.

Есть свидетельства, что дистилляция началась в Коньяке примерно в 1530 году, а широкомасштабное производство бренди — век спустя. В силу особенностей почвы вина из Коньяка кислые, не очень хорошо хранятся, и никак не могут конкурировать с винами Бордо... Голландцы, вывозившие много вин из Франции, стали дистиллировать вино из Коньяка, единожды возгонкой доводя его крепость примерно до 30%. После перегонки вино не только улучшалось вкусом, но и становилось выгодным в перевозке — объем продукта значительно уменьшался. Голландцы называли перегнанное вино brandwein, «жженое вино», и перед употреблением разводили водой. Голландцы же познакомили с «жженым вином» англичан: так родилось слово «бренди».

Жителям Коньяка голландская инновация очень понравилась.

Есть легенда, гласящая, что в XVI веке неподалеку от Сегонзака, города, расположенного в центре важной винодельческой зоны Коньяка, жил рыцарь по прозвищу Жак Каштанового Креста (Jacques de la Croix-Maron). Он был отважен и никогда не отказывался от выпивки и угощения. Однажды, то ли от несварения после обильной трапезы, то ли от угрызений совести, рыцаря потряс кошмар: по его душу пришел дьявол. Прокипятив душу грешника и не добившись результата, Сатана пригрозил повторить операцию. Рыцарь очнулся с полной уверенностью, что душа производимого в его поместье вина раскроется лучше, если его перекурить (т.е. перегнать) второй раз. Так вот и вышло, что французы пошли дальше голландцев: стали перегонять вино дважды, делая его более чистым и крепким, и пить неразбавленным.

## Коньячный Дом HINE

Коньячный Дом HINE располагается в самом сердце провинции Коньяк, на берегу реки Шаранта. С причала перед фасадом одного из старейших зданий Жарнака, где находится штаб-квартира компании, некогда начиналось путешествие драгоценных коньяков по всему миру — готовый напиток вывозили баржи. За дверями старинных погребов хранятся спирты лучших урожаев, свидетельства того, как шесть поколений владельцев Дома в течение почти 250 лет совершенствовали качество коньяков...

Как известно, коньяк производится в юго-западной части Франции, к северу от Бордо. Главные города региона — Коньяк и Жарнак. Здесь культивируется белый виноград Уни Блан. HINE сотрудничает только с пятьюдесятью виноградарями из восьми тысяч, что работают в регионе Коньяк. Полученное вино проходит двойную дистилляцию в соответствии с традиционным методом, а затем спирты выдерживаются в изготовленных вручную бочках из лимузенского дуба. Установленная законом минимальная продолжительность выдержки составляет 24 месяца, но в доме HINE она длится не менее шести лет!

Мастер погреба внимательно следит за развитием каждого спирта. После купажирования готовый коньяк переливается в большие дубовые бочки для «марьяжа» и лишь затем, обретая совершенство, разливается по бутылкам.

Фирменным «блюдом» HINE считаются т. н. миллезимные коньяки. В отдельные годы, когда благоприятные климатические условия позволяют собрать исключительный урожай, семья HINE закладывает на выдержку коньячные спирты из Гран Шампани. Столетиями



накопленный опыт позволяет выявлять спирты, которые могут быть использованы для составления миллезимных коньяков. За многие десятилетия HINE составил несравнимую коллекцию старых спиртов, ограниченное количество которых используется ежегодно.

Эти уникальные спирты хранятся в собственных погребах дома HINE, которые расположены на берегу реки, что создает исключительно благоприятные условия для выдержки. Благодаря этим условиям и, в частности, температуре, которая колеблется от 6 °C зимой до 22 °C летом, миллезимные коньяки приобретают элегантность, тело и великолепную сложность лесистых тонов.

С XIX века HINE вывозил в бочках небольшую часть своих миллезимных коньяков в Бристоль (Великобритания). Там они приобрели совершенно иные ароматы. Мы называем подобные коньяки «рано доставленными». Некогда их изготовление было своего рода традицией английской виноторговли, теперь же эта традиция продолжается почти исключительно домом HINE, что делает «рано доставленные» коньяки очень редкими. В Бристоле выдерживается не более 200 бочек коньяка, причем условия выдержки совсем иные, нежели в погребах дома HINE.

Низкие, почти не изменяющиеся (8 - 12 °C) температуры и высокая влажность, редко опускающаяся ниже 95%, придают коньякам легкие цветочные и фруктовые тона с деликатными лесистыми нотами.

Эти коньяки, поступающие в продажу в возрасте не менее 20 лет, особенно ценятся знатоками.

Каждый коньяк Дома HINE имеет свой стиль — это правило распространяется не только на вкус и аромат, но и на «одежду» напитка. Некоторые бутылки из граненого стекла в стиле «ар деко» похожи на хрустальные графины, другие воскрешают в памяти благородство удлиненных пропорций старой шарантской бутылки.

Кроме того, Дом имеет собственные хрустальные дегустационные рюмки, равномерно сужающиеся от дна к краю. Пропорции этих рюмок высотой около 15 см, позволяют ароматам постепенно сменять друг друга, чтобы дегустатор мог выявить все компоненты и нюансы букета.

Hine — единственный коньячный дом, имеющий британский королевский диплом. Он является официальным поставщиком двора английской королевы Елизаветы II.



HINE: 1957, 1960, 1961, 1976, 1978, 1982, 1983

HINE рано доставленные: 1975, 1976, 1979, 1982, 1983



арт. 0712005832  
Рекомендация Prestige club  
Раритет.

## КОНЬЯК

Вскоре было обнаружено, что коньяк, выдержанный в дубовой бочке, приобретает красивый цвет, становится более мягким и вкусным. По легенде, некий священник случайно забыл бочонок перегнанного вина в погребе на 15 лет, а потом был приятно удивлен качеством и вкусом напитка.

Первое документальное упоминание о производстве коньяка относится к 1622 году. В 1722 году в одном из торговых документов уже встречается термин «коньяк из Коньяка» (cognac de Cognac).

К XIX веку бренди из региона Коньяк стал самым популярным в мире, и любой виноградный бренди стали называть коньяком. В 1872 году во Францию из Америки была завезена виноградная тля *Phylloxera Vastatrix* (филлоксера вастатрикс), быстро и эффективно поразившая и убившая все виноградники Франции, Испании, и других европейских стран. В период с 1876 по 1890 год площадь виноградников Коньяка сократилась с 285 000 до 46 000 га. Потребовался не один десяток



## КОНЬЯК

лет, чтобы привить новые лозы, имеющие иммунитет к филлоксере, и дождаться, когда они начнут плодоносить. На это время коньяк — самый популярный и дорогой европейский бренди — фактически исчез. Правда, выяснилось, что американские разновидности винограда устойчивы к этому вредителю, и, привив на американские лозы традиционные сорта винограда, производство коньяка удалось восстановить.

Коньяк производится в расположенном к северу от Бордо винодельческом регионе, на территории департаментов Шаранта, Морская Шаранта и частично — Дордонь и Де-Сэвр.

У французов есть непереводаемое понятие *terroir* (терруар): совокупность микроклимата, почвы и других условий. Терруар в Коньяке уникальный — более нигде во Франции и других странах Европы не получается виноградный бренди такого высокого качества.

В середине XIX века здесь исследовали состав почвы. Местные земли оказались очень богаты известняком,



арт. 0712005833

### Rare Fine Champagne

«Классический HINE» — купаж более чем двадцати пяти коньячных спиртов из Гран Шампани и Пти Шампани, самый молодой из которых выдерживается шесть лет. Высоко ценится за цветочный аромат, уравновешенность и продолжительность вкуса.



арт. 0712003870

### Antique Fine Champagne

Купаж более сорока выдерживавшихся в течение жизни целого поколения коньячных спиртов из Гран Шампани и Пти Шампани, эталонный коньяк Дома HINE. Легкий деликатный букет с пряными и ванильными оттенками, сложный, сбалансированный, мягкий бархатистый и чувственный вкус.



арт. 0712003869

### HINE Mariage

Уникальное сочетание 12 различных винтажных коньяков из региона Гран Шампань самых лучших урожаев в период с 1921 по 1959 годы. Все коньяки достигли полной зрелости. Некоторые из них выдерживались в больших оплетенных соломой бутылках в элитном погребе дома HINE. Этот исключительно изящный коньяк с богатым ароматом — воплощенное совершенство. Он обладает сложным зрелым букетом с оттенками лесного и грецкого орехов. Цветочные ноты с преобладанием жасмина и округлые тона дуба и ванили придают коньяку структурность, не скрывая его мягкости и выдержки. Это сочетание элегантности и богатства ароматов поистине уникально. Чудесная бархатная округлость и мягкость дубовых тонов подчеркивают величие этого незаурядного коньяка, достойного украшения любой коллекции.



арт. 0712003492  
Рекомендация *Prestige club*  
Лучшее соотношение цена/качество.

### HINE Cigar Reserve Cognac

Палево-зеленая коньячная бутылка украшена эмблемой, объединяющей виноградную лозу и табачные листья. Спирты из регионов Гран Шампань и Пти Шампань дают тонкость вкуса, а спирт из Фэн Буа добавляет фруктовость и полнотелую округлость. После долгих лет медленного вызревания в подвалах проявляются ароматы ореха, меда и пряностей. Заметны присущие хорошо выдержанному коньяку глубина и «комплексность». Вкус поначалу тонкий, с мягкими древесными ароматами и ванилью, впоследствии становится округлым и податливым, с приятными ароматами лакрицы и табачного листа.



арт. 0712005834

### Triomphe

Этот коньяк был создан Эдуардом Хайном в 1888 году в честь победы ученых над филлоксерой, опустошившим французские виноградники ужасным бедствием. Ассамбляж более полусотни исключительных коньяков из региона Гран Шампань, по 40-50 лет томившихся в бочках из лимузенского дуба. Это самый сложный напиток из всей гаммы HINE. Изысканный, глубокий и зрелый аромат, в котором выделяются тона цветов, засахаренных фруктов и лакрицы. Бархатистый, округлый напиток с несравненным вкусом и длительным послевкусием. В 2005 году его упаковка стала более яркой и современной. Воистину, «Триумф»!



## КОНЬЯК

причем почва разных частей региона заметно отличалась. Впервые статус названия, контролируемого по происхождению (Appellation d'Origine Controllee), коньяк получил по государственному декрету 1909 года. Законы, определяющие правила производства коньяка, точные границы региона и субзон внутри него, были окончательно определены указом от 1939 года, выделившим 6 зон (сру) с различными характеристиками почвы. Считается, что винограды, выращенные на сильно мелованных почвах, кислые и малопригодные для виноделия, дают лучшие спирты. Поэтому из шести зон больше ценятся те, где содержание мела в почвах максимально.

Grande Champagne (Гран Шампань — Большая или Великая Шампань) и Petit Champagne (Пти Шампань — Малая Шампань) считаются лучшими и имеют статус Premiere Cru (первый разряд). Гран Шампань находится в самом центре региона Коньяк, к югу от одноименного города. Площадь ее виноградников



арт. 0712003762

арт. 0712002363

арт. 0712002362

### Raymond Ragnaud 1988 г.

Миллезимный коньяк 1988 г. обладает цветом старого золота и утонченным ароматом меда, чернослива, засахаренного лимона и грейпфрута с едва уловимыми нотками перца и табака. Плотный, хорошо сбалансированный вкус оставляет во рту ощущение нежной мягкости винограда.

### Extra Vieux

Коньяк 25-летней выдержки. Имеет цвет старого золота, элегантный, исключительно тонкий аромат с ванильным оттенком, на редкость сбалансированный вкус.

### Hors d'Age

Коньяк 35-летней выдержки. Цвет — золотистая бронза. Это — совершенное сочетание сбалансированности, сложности и долготы вкуса, бесподобная гармония, достигнутая благодаря искусству коньячного мастера и почтенному возрасту напитка.

### Tres Vieille Grande Champagne

Элегантный коньяк, изготовленный из спиртов урожая 1952 года. благородный естественный коричнево-медный цвет. Аромат яркий, отмеченный цветочными нотками. Вкус бархатистый, мягкий, с богатым ароматным послевкусием.

### Heritage

Престижный коньяк, созданный Полем Раньо из спиртов урожая 1906 года. Ему присущи натуральность, замечательная чистота и интенсивный нежный аромат с благородными оттенками рансьо (запахи ореха и жареного хлеба). Этот коньяк цвета старого золота совершенен в своей сбалансированности, гармонии, сложности и долготе вкуса.

## Raymond Ragnaud

В 1920г. Поль Раньо обосновался в Шато д'Амблевиль, сердце субаппеласьона Гран Шампань Премьер Крю. Здесь на уникальных почвах возделывается виноград сортов Уни Блан и Фоль Бланш, из которых производят самые тонкие, ароматные и нежные коньяки, улучшающиеся по мере старения.

В 1941 году виноградники и коллекции старых коньячных спиртов Поля Раньо унаследовал его сын Раймон, создававший из очень старых благородных спиртов редкие и тонкие коньяки.

Сегодня площадь виноградников Дома Раймона Раньо составляет 44 гектара, а годовой объем производства достигает почти 130 тысяч бутылок. 75 % товарного запаса Дома поставляется в Германию, Англию, Швейцарию, Бельгию, Нидерланды, Италию и Японию. Во Франции коньяки, производимые Домом, поступают в крупные кабарэ и рестораны.



арт. 0712003761  
Рекомендация *Prestige club*  
Раритет.



арт. 0712002365  
Рекомендация *Prestige club*  
Раритет.



## КОНЬЯК

занимает почти 13 тыс. га Эта зона дает до 15% всех спиртов региона. Пти Шампань производит около 20% спиртов Коньяка и владеет примерно 15 тыс. га. виноградников. Спирты из этой зоны также хорошо переносят длительную выдержку, но менее утонченны, поэтому используются в основном для ассамбляжей.

Виноград из Гран Шмпани и Пти Шампани дает очень деликатные, ароматичные спирты. Они могут развиваться очень долго, но обычно выдерживаются в бочке не более 60 лет, а затем переливаются в стеклянные бутылки-дамжаны, где перестают развиваться.

Коньяки, в состав которых входит не менее 51% спиртов из Гран Шампани, имеют право называться Fine Champagne (Фин Шампань).

Зоны Borderie (Бордери) и Fins Vois (Фэн Буа) считаются «хорошими». Бордери — самый маленький, но очень ценный производителем регион. Почвы тут красноватые, преобладают глины и кремнезем, довольно много известняка. Примерно 4



## Seguinot

Дом Сегино — один из старейших коньячных домов. Он расположен в Сегонзаке, рядом с городом Коньяк, давшим название этому превосходному напитку. Семья Сегино с 1890 года владеет 100 га знаменитых виноградников, расположенных в Гран Шампани. Из местного винограда получают самые нежные и ароматные коньяки с тонким букетом, достигающие наивысшего качества только в почтенном возрасте.



## Seguinot Heritage

В состав коньяка «Эритаж» вошли спирты из драгоценных запасов, унаследованных Жераром Сегино от предков. Самые молодые спирты купажа выдержаны не менее 25 лет в бочках из лимузенского дуба. Выпускается в ограниченном объеме, каждая бутылка пронумерована.

## Reserve de la Famille 1952 год

Произведен из коньячных спиртов урожая 1952 года. Старый коньяк темно-янтарного цвета имеет богатый цветочно-фруктовый аромат с оттенками орехов и дерева, нежный, деликатный вкус с медовыми нотками и хорошей структурой, с длительным и сложным послевкусием. Ограниченная престижная коллекция — всего 600 бутылок.

## Age Inconnu

Изготовлен исключительно из спиртов Гран Шампани. Самые молодые спирты купажа выдержаны в бочках из лимузенского дуба 30 лет. Крупнейшие эксперты считают этот редкий, престижный и исключительный напиток одним из лучших.

## Reserve d'Or 1914 год

Произведен из коньячных спиртов, которые выдерживались в подвалах семьи Сегино с 1914 года. Цвет темного янтаря с золотистыми бликами. Сложные ароматы пряностей и поджаренного хлеба с цветочными нотками. Чистый мягкий вкус оставляет на небе ощущение свежести и нежности. Долгое, доставляющее невероятное удовольствие послевкусие. По-настоящему редкий, исключительный и престижный коньяк, оцениваемый экспертами как один из лучших. Он подавался на коронации королевы Англии Елизаветы II.

Коллекция ограничена 300 пронумерованными бутылками.

арт. 0712002375  
Рекомендация *Prestige club*  
Лучшее соотношение цена/качество.



арт. 0712002373  
Рекомендация *Prestige club*  
Раритет.

арт. 0712002371  
Рекомендация *Prestige club*  
Лучшее соотношение цена/качество.

арт. 0712002372  
Рекомендация *Prestige club*  
Раритет.



## КОНЬЯК

тыс. га здешних виноградников дают всего 5% спиртов. Спирты этой зоны взрослеют немного быстрее спиртов из зон Гран Шампани и Пти Шампани, но сопоставимы с ними по долговечности. Особенность спиртов из Бордери — они ароматичны, с ярко выраженным вкусом, и способны придавать коньяку качество, именуемое дегустаторами «округлостью».

Зона Fins Bois (Фэн Буа) занимает более 30 тыс. га. В общем объеме производства спирты из этой зоны составляют около 40%. В основном они используются в качестве компонентов ассамбляжа коньяков среднего класса и как сырье для производства молодых коньяков. Эти спирты взрослеют довольно быстро. По мнению производителей, они полнотелы и обладают ярким ароматом, но им не хватает утонченности и баланса.

Две наименее ценимые зоны — Vons Bois (Бон Буа) и Bois Ordinaires (Буа Ординер) — дают чуть более 15% всех спиртов, производимых в Коньяке. Общая площадь этих зон — около 12 тыс. га.



## Meukow

Создатели этой марки, братья Гюстав и Август-Кристов Меуковы из Силезии, являлись официальными поставщиками белых вин для русской царской семьи.

С благословения царя 1 августа 1862 года в провинции Коньяк появился первый и единственный русский Дом коньяка Meukow & Cie. После первой мировой войны компания перешла в собственность семьи Шеферд, а в 1979 году компанию A.C. Meukow & Cie приобрел Мишель Кост, владелец группы S.C.G. Коньяк Meukow стал главной торговой маркой группы.

Пантера, изображенная на бутылке, символизирует мягкость и силу, присущие этому коньяку.

Для производства напитка приобретаются спирты всех шести регионов Коньяка: Гран Шампань, Пти Шампань, Бордери, Фэн Буа, Бон Буа, Буа Ординер. Компания твердо убеждена, что использование коньячных спиртов из всех шести регионов создает правильный баланс и гармонию, поэтому особое внимание уделяется выбору мастера купажа.



арт. 0712002350

## Meukow X.O.

Мощный и нежный коньяк X.O. Его купаж состоит только из коньяков регионов Пти и Гран Шампань. Средний возраст — 20-25 лет. Аромат хорошо развит, букет насыщен, преобладают тона сухофруктов, грецкого ореха и миндаля. Вкус мягкий, полный, гармоничный, послевкусие приятное, насыщенное и долгое.

## Meukow Extra

Коньячные спирты, вошедшие в купаж, были произведены в начале прошлого века в регионах Фэн Буа, Пти и Гран Шампань. Этот коньяк отличают насыщенный цвет красного дерева и исключительная прозрачность. Аромат элегантный, с нотами дуба, фруктов и тонами жасмина и ириса. Изюминка вкуса — смесь аромата специй с ароматом сигар.

## Meukow Nec Plus Ultra

Это уникальный коньяк, изготовленный из винограда, выращенного в регионе Гран Шампань Премьер Крю. Коньячные спирты, входящие в данный купаж, выдержаны не менее 70 лет. Коньяк имеет необыкновенно красивый янтарный цвет с золотым отблеском. Отличается деликатным и очень элегантным ароматом с тонами лесных орехов, цитрусовых, специй и едва уловимыми цветочными нотками. Вкус насыщенный, богатый, удивительно сбалансированный с оттенками сухофруктов, горького шоколада, сигар и специй. Послевкусие длительное.



арт. 0712003786

арт. 0712003785

арт. 0712003784

## Leyrat

Поместье *Domaine Chez Maillard* (Домэн Шэ Майяр), расположенное в Шаранте, — это 53 га виноградников Фэн Буа. Местные коньячные спирты славятся своей силой и тонкостью. Они быстро «взрослеют», но при этом могут жить весьма долго. Эдгар Лейра вот уже 32 года продолжает дело своего отца, занимаясь посадками лучших сортов винограда, неустанно заботясь об унаследованных от предков драгоценных запасах очень старых коньячных спиртов.

Исключительные коньяки Дома Лейра крупнейшие эксперты считают одними из лучших. На престижных конкурсах во Франции, Европе и Азии эти напитки получают самые высокие награды.



арт. 0712005586

арт. 0712002315

## Leyrat X.O. 20 — 25 лет

Изготовлен из коньячных спиртов, выдержанных 20-25 лет в бочках из лимузенского дуба. Содержит меньше алкоголя, чем «Наполеон», и более мягко. Ароматы сухофруктов, меда и специй заменили молодые цветочно-фруктовые аспекты «Наполеона». Во вкусе появилась маслянистость с характерным мягко-пряным оттенком рансьо. Завоевал серебряные медали в Брюсселе (1999г.), Пекине (2000г.) и на выставке «The International Spirits Challenge — 2000» в Лондоне.

## Leyrat Brut de Futs 30 лет

Уникальный коньяк золотисто-янтарного цвета с мужским характером. После 30 лет старения в бочках из лимузенского дуба он приобрел сухой, пряный вкус и мощный аромат с оттенками перца, корицы и меда. Поставляется прямо из бочки.

## Leyrat X.O. Elite 35 лет

Изготовлен из коньячных спиртов, выдержанных 35 лет в бочках из лимузенского дуба. Букет нежнее, чем у X.O., доминируют цветочные ароматы и характерный запах свежего дерева и сушеного изюма. Раскрываясь в бокале, он позволяет ощутить ароматы пряностей, перца, сандалового дерева, а затем — грецкого ореха и ириса. Вкус сложный, концентрированный, долгий, с замечательным фруктовым финалом. Золотая медаль в Брюсселе (1999 г.), серебряные — в Пекине (2000 г.) и Брюсселе (2001 г.)

## Leyrat Extra 40-45 лет

Изготовлен из коньячных спиртов, выдержанных 40-45 лет в бочках из лимузенского дуба. Длительная выдержка придала ему мягкость и обогатила шоколадными, ореховыми и пряными тонами. Вкус исключительно мягкий, наполненный персиковыми и айвовыми ароматами с оттенками изюма и меда с элегантным и мощным финалом. Золотая медаль International Spirits Challenge в 2004 году.

## Leyrat Tres Vieux 50 лет

Изготовлен из коньячных спиртов, выдержанных более 50 лет в бочках из лимузенского дуба. Очень старый и благородный элитный коньяк глубокого золотистого цвета. Аромат обогащен запахами пряностей, сигарной коробки и сандалового дерева. Вкус пряный с оттенками меда, очень долгий, характерный для такого почтенного коньяка.



арт. 0712002316

арт. 0712002314

## КОНЬЯК

В почвах *Bois* мало мела, и спирты из этой зоны обычно идут на производство дешевых коньяков.

Субзона *Bois Ordinaires* находится у моря, рядом с портом Ла-Рошель. Почвы на побережье песчаные и очень соленые. Виноградников мало, и они дают всего лишь 2% всех спиртов. Спирты *Bois Ordinaires* вдвое дешевле спиртов из первых двух зон. Более того, закон запрещает производить коньяк класса *single cru* (одной виноградарской зоны) из спиртов зоны *Bois Ordinaires*. «Обычный» спирт с местных виноградников приличные коньячные дома стараются вообще не использовать в своих купажах. Коньяки из этого субрегиона чем-то напоминают островные шотландские солодовые виски: в них прочитываются морские тона, йод и водоросли. В основном спирты из этой зоны используют для популярной во Франции домашней заготовки фруктов — заливки спиртом.



## КОНЬЯК

### Коньяк: рецепты и секреты

В 1936 и 1938 годах законы, определяющие зоны виноградарства в регионе Коньяк и жесткие технологические правила производства знаменитого бренди, уточнялись и дополнялись. Сегодня они точно, вплоть до метра, описывают границы виноградарских зон региона, определяют сорта винограда и разрешенную максимальную урожайность с гектара, максимальный объем перегонного куба, максимальную и минимальную крепость дистиллята, правила выдерживания спиртов в бочках, а также временные отрезки, когда разрешается производить дистилляцию. Производство коньяка контролируется государством: в случае малейших нарушений виновников ждут суровые штрафные санкции.

Кроме того, в 1989 году Европейский Союз издал общеевропейское законодательство, описывающее и регулирующее производство разных алкогольных напитков.



арт. 0712002338

### Lheraud

Коньячный Дом Lheraud начал свою историю в 1680 году. Ему принадлежат виноградники в Гран Шампани и Пти Шампани. Это — один из редких Домов, который может официально предложить коньяки определенного года. Специальная комиссия контролирует все этапы производства этих коньяков, подтверждая их происхождение и высокое качество. В них не добавляют сахар и другие посторонние компоненты, поэтому эти напитки отличаются естественным цветом и натуральным вкусом.



арт. 0712002333

арт. 0712002336

арт. 0712002329

арт. 0712002339



## Hennessy

Коньячный дом Hennessy — обладатель крупнейших в мире запасов старых коньячных спиртов, единственная фирма, где качество коньяков с 1800 года поддерживается одной династией мастеров-виноделов — семьей Филлю. Высочайшее качество остается неизменным со времени основания фирмы ирландцем Ричардом Хеннеси (1765 год). Первые поставки в Россию были осуществлены в 1818 году, а за последние 10 лет эта марка стала в нашей стране лидером продаж (почти половина всего продаваемого коньяка — Hennessy).

## Hennessy X.O.

В 1870 году Морис Хеннеси создал ассамбляж из старых коньячных спиртов — коньяк «eXtra Old», «eXtra Ordinary» (X.O.) Марка дала название классу качества: настолько великолепным получился напиток. Ассамбляж Hennessy X.O. состоит примерно из 100 коньячных спиртов возраста до 30 лет, выдержанных в новых бочках. Этот коньяк — гармоничный и элегантный, мужественный и щедрый. Он обладает богатым и крепким, хорошо сбалансированным ароматом с преобладанием дуба и черного перца.

## Hennessy Private Reserve

Новое лимитированное издание Private Reserve — возрождение коньяка, первоначально созданного в 1865 году для празднования 100-летия Дома в кругу семьи и лучших клиентов. Чтобы воссоздать гармонию и удивительную элегантность коньяка прошедших столетий, были отобраны фруктовые и цветочные коньячные спирты последних 50 лет из Гран Шампани. Истинные знатоки по достоинству оценят исключительно тонкий цветочный ассамбляж 11 лучших спиртов за полстолетия. Коньяк цвета старинного золота с янтарными отблесками. Мягкая, шелковистая и чувственная текстура, богатый букет восхитительных, превосходно сбалансированных ароматов. Изящный и элегантный коньяк «открывается» легким цветочным ароматом ракутника, растительными нотами липы и луговых трав, к которым затем примешиваются легкие нюансы ванильной сдобы и миндальной пасты. За несколько мгновений они распускаются в едва различимую смесь ароматов засахаренных вишни и апельсина на базе древесных нот кедр и сандала. Вкус яркий, мягкий и гармоничный. Private Reserve отличается поразительно долгим и сильным послевкусием без намека на тяжесть и является великолепным примером сочетания изящества и деликатности с мощностью и продолжительностью вкуса.



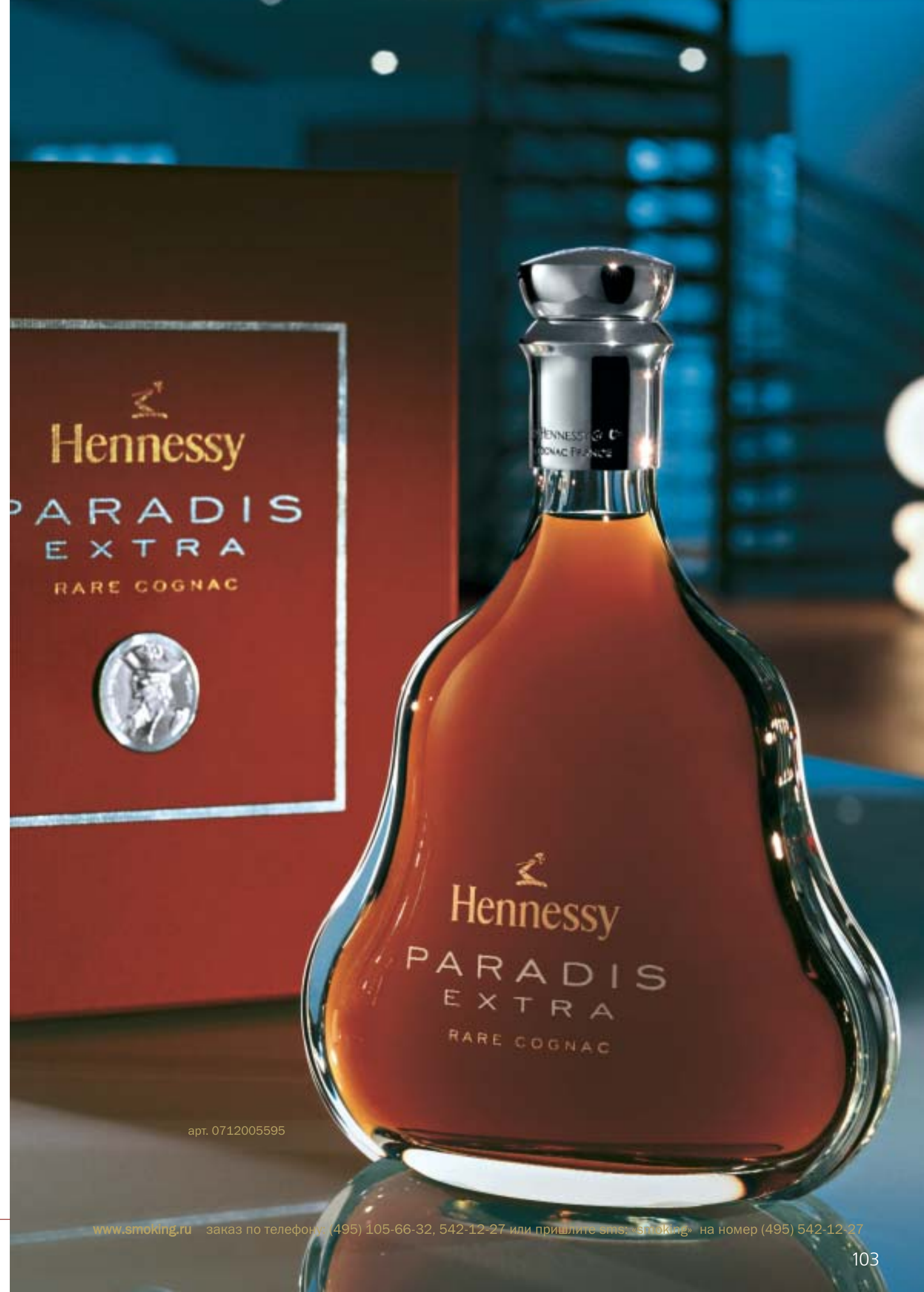
арт. 0712002389

## КОНЬЯК

Коньяк оно определяет как «крепкий спиртной напиток, полученный методом двойной перегонки в традиционных перегонных кубках (аламбиках) из винограда разрешенных сортов, выращенного в строго определенной законом зоне провинции Коньяк, Франция, и выдержанного в дубовых бочках не менее 2 лет. Крепость коньяка не может быть ниже 40%».

Технология производства коньяка уже несколько веков начинается с первичного виноделия: сбора урожая, прессования и приготовления вина из белых сортов винограда. Разрешено использовать около 10 сортов винограда, но культивируются в основном три: Уни Блан (Ugni Blanc), Коломбар (Colombard), Фоль Бланш (Folle Blanche). Около 90% всех культивируемых площадей занимает Уни Блан.

Урожайность довольно высока, около 100 гектолитров с гектара. «Потолок» сбора винограда ежегодно устанавливается Государственным Межпрофессиональным бюро коньяка в зависимости от погодных



арт. 0712005595



## КОНЬЯК

условий. Если установленная законом квота превышена, и вина получилось больше, то его можно перегнать вне пределов региона Коньяк. Увы, такие спирты не смогут называться «коньяком», для них придуман термин «французский бренди».

Как правило, сбор урожая начинается в октябре и длится до конца месяца. Сохранились хозяйства, где виноград убирают вручную, но это редкость: современные уборочные машины справляются не хуже, зато быстрее. После окончания сбора каждый фермер подает в Государственное межпрофессиональное бюро коньяка (BNIC) декларацию, в которой указывает объем собранного винограда.

При отжиме ягоды не отделяются от гроздей. Раньше использовались ручные прессы, сейчас их сменили механические — горизонтальные дисковые или пневматические. Винтовые прессы, применяемые для производства красных вин, не используются: если повредить косточку, вино будет горчить.

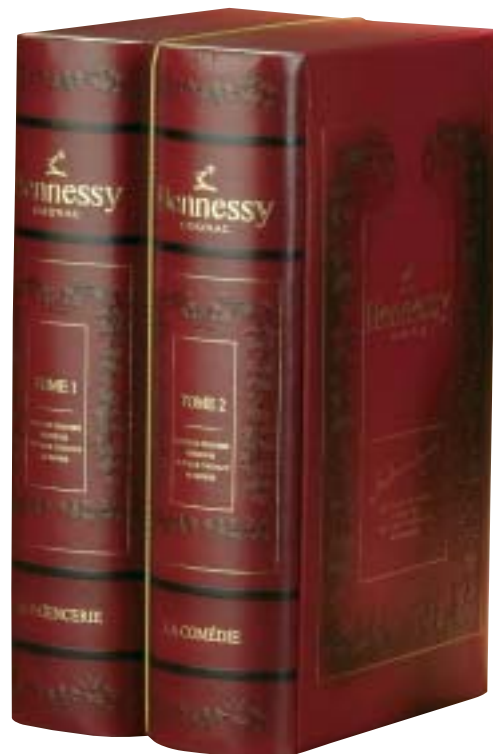
Сразу после отжима виноградный сок, т. н. сусло, должен

### Paradis Extra

В 1979 году Морис Филью создал уникальный коньяк на основе спиртов, заготовленных еще его дедом. В этом шедевре собрано более 100 редких коньячных спиртов выдержанных от 25 до 130 лет. Paradis Extra исключительно многогранен, он раскрывается богатейшим букетом ароматов, удивительно гармонично проявляющихся один за другим. Вкус очень стойкий, послевкусие длительное.

### Richard Hennessy

Коньяк Richard Hennessy был создан в 1996 году в честь основателя компании. Коньяк раскрывает сложность, глубину, уравновешенность и изысканность более сотни исключительных коньячных спиртов, в том числе редчайших eau de vie 1800 и 1830-1860 годов, полученных из винограда сорта Фоль Бланш, в конце XIX века уничтоженного филлоксерой. Richard Hennessy — великий напиток, где свежесть вечной молодости гармонирует с роскошной гаммой ароматов.



арт. 0712002306



арт. 0712005596



### A. E. Dor

Фирма основана в 1858 г. Амеде-Эдуардом Дором, выходцем из семьи старых коньячных мастеров. Репутацию Дору создали хорошо выдержанные коньяки, на которых Дом специализируется и поныне. До 1946 г. была запрещена торговля коньяками, крепость которых составляет меньше 40 градусов. Доказав властям, что крепость некоторых коньяков снижается естественным образом во время хранения, «Дор» стал первой компанией, получившей разрешение на выпуск менее крепких коньяков.

### A. E. Dor Legend

Этот коньяк 30-летней выдержки сделан из смеси спиртов Гран Шампани и Бордери, что придает его вкусу приятную округлость и мягкость. Обладает насыщенным ароматом ванили с нотами экзотических фруктов и старого порто.

### A. E. Dor Special Reserve

Смесь спиртов Гран Шампани, Пти Шампани и Бордери 40-летней выдержки. Аромат цветочно-ванильный с древесными нотками. Вкус мягкий, гармоничный с нотами шоколада и ореха.

### A. E. Dor №6.

Коньяк 35-летней выдержки. Очень ароматный, округлый коньяк с нежным утонченным вкусом.

### A. E. Dor №7

Коньяк 40-летней выдержки, фруктовый и округлый. Сильный «мужской» аромат с полным и зрелым вкусовым букетом.

### A. E. Dor №8

Коньяк 45-летней выдержки. Вкус свежий, цветочный, без агрессивных нот. Несмотря на пряность, этот коньяк сбалансирован очень хорошо.



арт. 0712002239

арт. 0712002238



арт. 0712002232

арт. 0712002233

арт. 0712002234

## КОНЬЯК

отстояться, чтобы из него смогли удалить косточки, кожицу, веточки и осадок. После этого вино поступает на ферментацию в металлические чаны или в покрытые эпоксидной смолой цементные емкости. Вино бродит на тонком дрожжевом осадке, образующемся из живущих на коже ягод грибков.

Шапталлизация — подслащивание сусла — в Коньяке запрещена. За вином в процессе ферментации внимательно следят: от качества винограда зависит качество будущего спирта и, разумеется, коньяка. Получается вино с крайне низким (менее 1 г на л) содержанием сахара и очень низким уровнем pH — около 3 (нейтральный pH — 7). Кроме этого в нем содержится небольшое количество ароматических соединений, эфиров, альдегидов, яблочная, молочная кислота, глицерин и др.

Крепость этого кислого, лишеного танинов вина составляет от 7 до 11% алкоголя. Чем ниже крепость, тем лучше для коньяка. Как только вино



### Bisquit Cohiba

Коньяк из отборных 40-50-летних спиртов региона Гран Шампань. Ароматы апельсина, миндаля, лесного ореха, ванили. Легкий привкус чернослива, молочной карамели и меда.

### Jean Fillioux Cigar Club

Коньяк, созданный в 1995 году, содержит спирт урожая 1968 г. из региона Гран Шампань. Розлив в бутылки производится исключительно под заказ.

### Gantier Pinat Del Rio X. O.

Коньяк получил название в честь легендарной кубинской провинции, родины лучшего в мире табака. Аромат богатый, снотами ванили и дубовой бочки. Вкус насыщенный.



арт. 0712002296



арт. 0712005148  
Рекомендация *Prestige club*  
Лучшее соотношение цена/качество.

арт. 0712002256

арт. 0712002241

www.smoking.ru заказ по телефону: (495) 105-66-32, 542-12-27 или пришлите sms: «smoking» на номер (495) 542-12-27

## КОНЬЯК

готово, его сразу начинают перегонять: для питья оно не предназначено. Большинство производителей начинает перегонку сразу после того, как закончилась ферментация, другие позволяют вину немного отстояться на дрожжевом осадке. Но в любом случае перегонка должна быть завершена до 31 марта: спирт, полученный после 31 марта, уже не сможет называться коньяком. Дело в том, что хрупкие, кислые вина при весеннем повышении температуры (как правило, тепло становится в апреле), могут вновь забродить...

В Коньяке практикуют только двойную дистилляцию в небольших медных перегонных кубах, именуемых шарантскими аламбиками. Двойная перегонка позволяет сохранить благородные ароматические компоненты и избавиться от ненужных. При первой перегонке (т.н. «первый нагрев»), вино концентрируется, превращаясь в мутноватый спирт-сырец с 28–30% содержанием алкоголя.

Во время второй возгонки (она же — «хороший нагрев») весь



## КОНЬЯК

объем сырца условно делится на 4 части — «голова» (крепостью в диапазоне 72–80%), «сердце» (примерно 72–68%), «хвосты» (до 38% алкоголя) и «пустой отгон», примеси, практически не содержащие спирта. На 10 000 литров вина 10–20 литров составляет «голова». В ней содержится очень много нежелательных эфиров и альдегидов. Сбор «сердца» начинают с того момента, когда спиртометр показывает крепость в 72% и прекращают по достижении 60%, так что «сердце» составляет в среднем 750–900 литров от общего объема. Как только крепость падает, начинается следующая фракция отгона. «Хвосты» собирают до тех пор, пока в отгоне еще остается алкоголь.

Коньяк делают только из средней части — «сердца». Крепость его не должна быть выше 72% или ниже 68% — только при такой концентрации сохраняется достаточное количество ароматических компонентов, чтобы коньяк не стал чрезмерно очищенным или, по выражению специалистов, слишком «плоским».

### La Pouyade

Семья Буйе-Дюбоске, владеющая Домом Domaine La Fontaine de La Pouyade, с 1551 года создает неповторимый, тонкий, гармоничный, чувственный коньяк, который по праву считается коньяком королей.

Для его производства используется редкий виноград Фоль Бланш, произрастающий на лучших меловых почвах в самом сердце Гран Шампань Премьер Крю.

Перегонка, включающая дистилляцию на «тонком осадке», позволяет сохранить все оттенки аромата и обеспечить полноту вкуса.

Бочки для выдержки этого коньяка изготавливаются из уникальных 150-летних дубов из леса Лимузен-Тронсэ, участок в котором был подарен семье Наполеоном I. Богатейшая коллекция коньячных спиртов насчитывает 3500 уникальных образцов, используемых для ассамбляжа. Минимальный возраст спиртов, входящих в состав этого коньяка, 80 лет, а некоторые рождены еще в середине XIX века.

Коньяк разливается в соответствии с поступившим заказом в стеклянные бутылки ручной работы в стиле XVIII века. Каждая бутылка имеет индивидуальный номер и сертификат, а этикетки покрыты 24-каратным золотом.

Напиток имеет глубокий янтарный цвет с золотыми проблесками, удивительный гармоничный сбалансированный вкус, великолепный сложный букет с ароматом ванили, белых цветов, персика, магнолии. В гамме ароматов можно прочувствовать до 650 сложных оттенков. Богатое насыщенное длительное послевкусие проявляется постепенно, завораживая и интригуя.

### Hardy

Компания была основана в 1863 г. Энтони Харди (Антуаном Арди), лондонским импортером, который перебрался в Коньяк, чтобы лучше контролировать свои хранилища. Сегодня фирмой руководит пятое поколение Арди.

Собственных виноградников нет, закупает вина для дистилляции и спирты.

Ассамбляж Noces d'Or впервые был получен в 1946 г. Он состоит из спиртов Гран Шампани со средней выдержкой 50 лет. Коньяк Noces de Diamond также сделан из спиртов Гран Шампани и содержит очень старые (минимум 60 лет) компоненты. Noces de Perle — смесь 30-летних спиртов Гран Шампани.

арт. 0712002313

СМОКИНГ | SMOKING



арт. 0712002249

арт. 0712002248

www.smoking.ru заказ по телефону: (495) 105-66-32, 542-12-27 или пришлите sms: «smoking» на номер (495) 542-12-27



## КОНЬЯК

«Голову» и «хвосты» подмешивают в готовящееся к перегонке вино или в спирт-сырец.

К любому новому молодому коньяку приходит своеобразная «экзаменационная комиссия». Каждый ее участник по ходу проверки делает пометки и передает эти записи главному технологу (во Франции эта профессия называется *maitre de chai*, «хранитель погребов»). Учитывая мнения коллег, тот выносит решение, и молодой спирт или «коньяк нуво» отправляется взрослеть в бочки. Только через несколько лет он превратится в настоящий коньяк...

В процессе выдержки спирты неоднократно меняют бочки — часть срока (как правило, не больше года) коньяк проводит в новых бочках, дающих агрессивные молодые и насыщенные тона, часть — в уже старых, отдавших свои соки и ароматы. Бочки, применяемые для выдержки коньяка, имеют объем от 270 до 450 литров.

Выдержка изменяет коньяк: исчезают резкость и грубость, появляются новые желанные ароматы, образуется сложный



### Domaine du Foucaudat X.O.

Коньячные спирты возрастом 15-25 лет из Гран Шампани, выдерживавшиеся в бочках из лимузенского дуба. Полный, щедрый коньяк золотисто-красного цвета. Богатая ароматами гамма с чувственными шоколадными и ванильными тонами, оттенками чернослива и инжира.

### Maxime Trijol

Коньячный Дом Maxime Trijol был основан в 1859 году. Он владеет виноградниками в регионах Гран и Пти Шампань и одной из самых больших винокурен региона. Долгое время Maxime Trijol производил спирты для Домов с мировыми именами, а в 1954 г. принял решение представить на рынке собственную марку коньяка. Сегодня Дом входит в семерку самых крупных независимых производителей в регионе Коньяк. Он удостоен многочисленных регалий престижных международных конкурсов.

### Fransac X.O.

Ассамблированный мощный коньяк 21 года выдержки. Аромат свежих трав сменяется традиционным для спиртов длительного старения классическим букетом с нотами фруктов, цветов и пряностей.

### Fransac 50 лет

Неассамблированный коньяк 50-летней выдержки. Насыщенный янтарный цвет с ароматами сливы и абрикоса. Во вкусе тона орехов, меда, сигар и кожи.

арт. 0712002276  
Рекомендация *Prestige club*  
Лучшее соотношение цена/качество.



арт. 0712003984

арт. 0712003983



арт. 0712002383

арт. 0712002384

арт. 0712002385



## КОНЬЯК

букет, приобретает красивый янтарный цвет.

Редко кто выдерживает коньяки в бочках дольше 50–60 лет, чаще максимальный срок — 25–30 лет. Во-первых, из бочки в год испаряется 2–4% коньяка, и по всей провинции Коньяк ежегодная «доля ангелов» (столь поэтично принято называть этот процесс) составляет 27 миллионов бутылок. Во-вторых, через какое-то время в коньяке появляются излишняя танинность, «одревенелость», горчинка.


Когда хранитель погреба сочтет, что коньяк созрел, продукт идет на производство ассамбляжа, или, если коньяк очень старый и ценный, отправляется на дальнейшее хранение в оплетенных соломой стеклянных бутылках. В стекле коньяк, в отличие от вина, уже не изменяет своих свойств. Эти бутылки хранятся в специальных отделах погреба, именуемых Paradis — Рай. Почти все коньячные дома имеют такой потаенный уголок, где хранят бутылки с коньяком, произведенным 100 и более лет назад!




### Tesseron


Семейный Дом Тессерон существует с XIX века (формально с 1905г.). Славится уникальной коллекцией старых выдержанных коньячных спиртов, большая часть которых закупалась крупными коньячными Домами и шла на производство таких всемирно известных марок, как Courvoisier, Delmain, Hennessy, Hine, Martell и Remy Martin. Лишь в 2000 г. Дом вышел на рынок со своими марками коньяков.

Семья Тессерон владеет собственными виноградниками в Гран Шампани и Пти Шампани, причем в производстве используется не только Уни Блан, но и ставшие раритетами благородные сорта Фоль Бланш и Коломбар. Дом знаменит легендарными запасами старых коньячных спиртов превосходного качества. Их розливы недавно стали выпускаться под наименованием «лотов», при этом цифры в названии того или иного «лота» («Lot...») служат указанием на год дистилляции базового компонента ассамбляжа.

 арт. 0712002380  
Рекомендация *Prestige club*  
Лучшее соотношение цена/качество.



 арт. 0712002378  
Рекомендация *Prestige club*  
Раритет.

 арт. 0712002377  
Рекомендация *Prestige club*  
Раритет.

[www.smoking.ru](http://www.smoking.ru) заказ по телефону: (495) 105-66-32, 542-12-27  
или пришлите sms: «smoking» на номер (495) 542-12-27



## КОНЬЯК

### Коньяк: знаменитые имена

Разнообразие коньяков, которыми могут наслаждаться ценители всего мира, «помог» нефтяной кризис 1973 года, за которым последовал глубокий мировой экономический спад. Он вызвал резкое падение спроса на все предметы роскоши, в том числе на коньяк. Крупные негодичные дома перестали закупать спирты у мелких фермерских хозяйств, в результате у тех скопились большие запасы качественных, выдержанных спиртов. Небольшим хозяйствам пришлось подумать о полном цикле производства и самостоятельно найти для своей продукции рынки сбыта. Маленькие фермерские хозяйства предлагают коньяки высокого качества, сделанные с особой тщательностью и любовью — так, как это может себе позволить лишь небольшой производитель.

Каждый коньячный дом с годами выработал определенные технологии, касающиеся подбора сырья, бочек, перегонки и выдержки. Они создают стиль



## КОНЬЯК

каждого коньяка. В некоторые коньяки входит до сотни спиртов! Главный технолог должен обладать безупречным обонянием, разбираться в различных нюансах ароматов, оттенков и вкусов, чтобы из индивидуальных спиртов составить букет коньяка.

У хранителя погребов огромное поле для импровизаций. В каждой зоне коньяки получают разными — можно купаживать спирты из разных зон. Можно играть с коньяками разных возрастов — уважающий себя производитель даже в самом молодом коньяке класса V.S. использует спирты не моложе 3 лет, а в ассамбляж коньяков класса X.O. могут входить спирты от 8 до 60 лет.

### Коньяк: цифры и факты

По закону новый спирт должен быть залит в бочки не позднее 1 апреля следующего за урожаем года. Именно с этого момента начинается отсчет возраста коньяка.

Закон оговаривает минимальные возрастные рамки коньяков каждой из категорий.



арт. 0712005835

арт. 0712005836



арт. 0712002340

### Dupuy

Коньячный Дом Dupuy был основан в 1852 году Огюстом Дюпюи. В 1905 году приобретен двумя норвежцами, Петером Рустадом и Томасом Баш-Габриэльсенем, чьим потомкам предприятие принадлежит и сегодня.

Для производства коньяков Dupuy используются главным образом спирты из Гран Шампани и Фэн Буа. Тщательный отбор предназначенных для выдержки спиртов позволяет Дому предлагать разнообразные коньяки безупречного качества, отвечающие вкусам самых тонких знатоков.

Марка Dupuy представлена в странах Европейского союза, Японии, Тайване, США, в Центральной и Южной Америке, а теперь и в России. Кроме того, Дом поставляет свою продукцию государственным монополиям Норвегии, Швеции, Финляндии и Канады.

### Fine Champagne AOC

#### Dupuy Extra

Ассамбляж спиртов Гран Шампани (72%) и Пти Шампани (28%) выдерживается около 25 лет в бочках из лимузенского дуба, где приобретает янтарный цвет, очень мягкий, округлый и продолжительный вкус и мощный букет с оттенками меда и лакрицы. Удостоен на 28-ой Международной ярмарке вин и спиртных напитков в Лондоне в 1997 году золотой медали и приза «За лучший коньяк».

### Grande Champagne

#### AOC Dupuy Hors d'Age

Спирты из Гран Шампани томатся в бочках из лимузенского дуба около 50 лет. Напиток цвета насыщенного янтаря. В изысканно сложном букете деликатные цветочные тона ириса сочетаются с сильными оттенками сигарного табака и благородной древесины. Вкус исключительной продолжительности. Удостоен золотых медалей «За лучший коньяк» на Международной ярмарке вин и спиртных напитков в Лондоне в 2000 и 2004 годах.

### Francois Voyer Extra

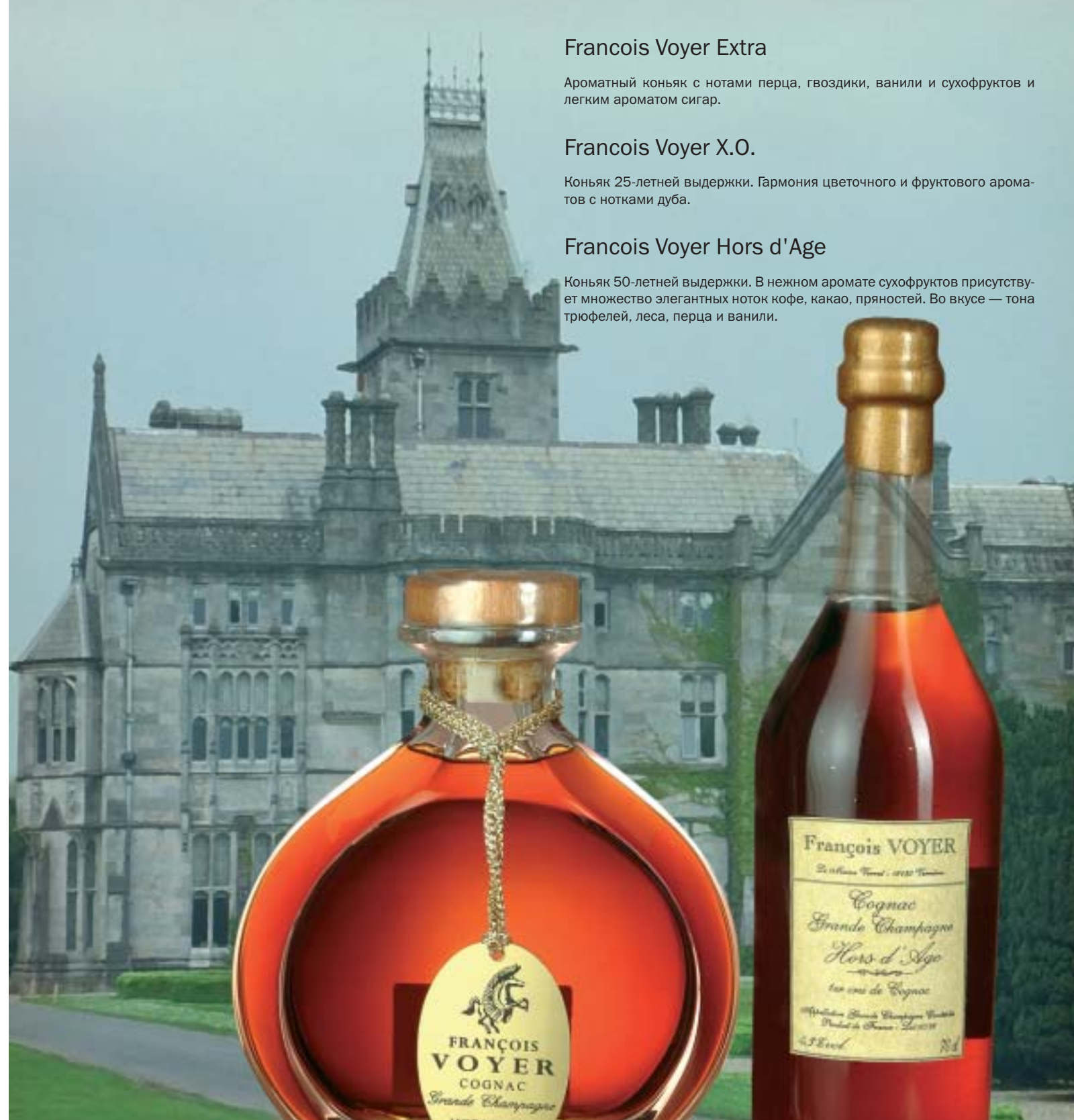
Ароматный коньяк с нотами перца, гвоздики, ванили и сухофруктов и легким ароматом сигар.

### Francois Voyer X.O.

Коньяк 25-летней выдержки. Гармония цветочного и фруктового ароматов с нотками дуба.

### Francois Voyer Hors d'Age

Коньяк 50-летней выдержки. В нежном аромате сухофруктов присутствует множество элегантных ноток кофе, какао, пряностей. Во вкусе — тона трюфелей, леса, перца и ванили.



арт. 0712002357

арт. 0712005592



### Leopold Gourmel

Дом был создан в 1979 году страстным коллекционером коньяка Пьером Вуазеном, который назвал семейное предприятие в честь своего деда Леопольда Гурмеля. Этот Дом владеет собственным виноградником в субрегионе Фэн Буа. Оригинальность его коньяков том, что они классифицируются не по возрасту, а по приобретаемым с годами ароматам. Сначала это запахи фруктов, затем — цветов, еще позже — благородных пряностей. Дом Гурмель разбавляет полученный дистиллят лишь после того, как спирты провели 8 месяцев в новых и от 4 до 15 лет в старых дубовых бочках. После разбавления водой до 63,5% спирты созревают в дубовых бочках.

Весь производимый Домом коньяк относится к редкой и модной категории *single vineyard*, т.е. происходит с одного виноградника. Гурмель не ассамблирует спирты разных лет урожая, а производит исключительно редкие и обладающие ярким индивидуальным характером миллезимные (одного года урожая) коньяки. От розлива к розливу возраст коньяков колеблется. Объясняется это просто: если в прошлый раз коньяк достиг возраста (аромата) цветов, скажем, за 12 лет, то коньяку другого года урожая может потребоваться больший или меньший срок выдержки.

### Maison Guerbe Extra X.O.

Коньяк сделан из спиртов региона Гран Шампань. В аромате тона пряностей, древесины и сахаренных фруктов. Вкус мягкий и полный.



арт. 0712005578  
Рекомендация *Prestige club*  
Лучшее соотношение цена/качество.

арт. 0712005248



арт. 0712002323

арт. 0712002321

арт. 0712002320

## КОНЬЯК

Минимальный разрешенный возраст выдержки спиртов, имеющих право называться коньяком, — 2 года.

Возраст спиртов основных категорий коньяков:

- *V.S. (Very Special)*, или «три звезды» — спирты должны быть не моложе 2 лет;
- *V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)* — возраст не менее 4-х лет;
- *Extra, Napoleon, Vieux, Vieille Reserve* — возраст не менее 6 лет;
- *X.O. (Extra Old)* — по стандарту, принятому в 2000 году, спирты для таких коньяков должны быть выдержаны не менее 8 лет.

На практике средний возраст коньяков, особенно элитных категорий, значительно выше. Средний возраст *V.S.O.P.* обычно не менее 6 лет и не более 12, *Napoleon* — от 10 до 15 лет, *X.O.* — 20-25 и более лет...

До недавнего времени государство гарантировало возраст коньяков только до 6 лет, причем реальный возраст спиртов, имеющих обозначение «счет 6», мог быть каким угодно — от 6 до 60 лет. С недавнего времени учет выдержки коньяков увеличен до «счета 10», т.е. до 10 лет.