



Дорогой участник клуба  
IWINE MAKER!

Мы очень рады, что Вы или ваши родные, партнёры, друзья поддержали нас в новом приключении, а именно – в создании клубного коньяка. Это был наш первый опыт. Как и с вином, мы хотели, чтобы коньячный дом, который создаст для нас коньяк, был особым.

У нас нет никаких сомнений относительно наших клуберов: они – винные эстеты, ценители вина и коньяка. Что мы могли бы Вам дать плюсом, чтобы распитие вашего именного клубного коньяка отличалось бы от любого другого? Качеством Вас удивить сложно.

Для создания клубного коньяка мы обратились за помощью в маленькую семейную винокурню. Как мы о ней узнали? 15 лет назад в одном мишленовском ресторане в области Коньяк нам предложили отведать коньяк для знатоков, сказав примерно следующее: «Это Roll Royce среди коньяков». К своему стыду мы абсолютно ничего не знали об этом доме и его основателях.

JEAN FILLIOUX



Благородство коньяка зависит от его происхождения и возраста. Как шампанским может называться игристое вино, произведённое в Шампани, так и коньяком – бренди, приготовленный из винограда области Коньяк. Винотому «Appellation d'Origine Contrôlée» или «AOC». То есть бренди – brandevin (со старонорвежского означает «жженое вино») – можно произвести в любом уголке нашей красавицы Планеты, а вот коньяк – только в радиусе 60 км от городка Коньяк, что на западе Франции.

Виноградник AOC Cognac раскинулся на 75 000 га в департаментах Приморская Шаранта (Charente-Maritime), Шаранта (Charente), Дордонь (Dordogne) и Де-Севр (Deux-Sèvres).

AOC Cognac включает в себя шесть зон: Гранд Шампань (Grande Champagne), Пти Шампань (Petite Champagne), Бордери (Borderies), Фин Буа (Fins Bois), Бон Буа (Bons Bois) и Буа Ординэр (Bois ordinaires). Смесь не менее 50% Гранд Шампань и Пти Шампань дают ещё одно качество – Фин Шампань.

Самой престижной зоной произрастания винограда для коньяков считается Гранд Шампань, а если точнее – Золотой треугольник. Название не имеет ничего общего с регионом Шампань: «champagne» происходит от старофранцузского слова «champagne», или латинского «campania», что означает открытую равнину.

Основной особенностью области Гранд Шампань является то, что получаемые здесь спирты (или eau-de-vie) отличаются изяществом, утонченностью, лёгкостью и несравненным цветочным букетом. Местные коньячные спирты имеют самый высокий потенциал выдержки в бочках. Если кратко: не все коньячные спирты из других зон производства становятся лучше при длительной выдержке в бочках (45-60 лет).

Именно здесь в 1880 году обосновался Оноре Филлью. В 1894 году он покупает Domaine de la Pouyade, и с этого момента начинается увлекательная история коньячной династии Филлью, основные страницы в которой ещё предстоит написать потомкам Оноре.

## 100 ЛЕТ СПУСТЯ...

Каждый год в октябре Кристофф Филлью, владелец в 5-ом поколении, собирает урожай сорта уни блан со своего виноградника площадью 20 га, делает белое вино, перегоняет его в классических перегонных кубах (шарантском алямбике) и заливает молодой дистиллят в дубовые бочки.

Обратите внимание, в отличие от известных коньячных домов, которые не имеют собственных виноградников или максимум 5% от всего производства, Кристофф Филлью создаёт коньяки только из своего винограда: сам готовит вино и лично принимает участие в его двойной перегонке. Созданные им коньячные спирты будут готовы к ассамблажу через пару десятков лет. И скорее всего уже его сын или дочь будут «носами» дома и продолжат семейное дело.

А пока, Кристофф создаёт коньяки из спиртов, которые были приготовлены 20-30 лет назад ещё его отцом Паскалем Филлью. Кстати, нередко можно их увидеть вдвоем за работой в погребах. Несмотря на свой преклонный возраст, Паскаль Филлью активно участвует в жизни винокурни и лично разливал наш клубный коньяк по бутылкам.

*Spécial Club*



Мы попросили Кристоффа создать вечерний коньяк, обволакивающий мягкий, как плед, с ароматами ванили, пряностей, цукатов... И чтобы его создать Кристоффу понадобились коньячные спирты, возрастом 25-30 лет. Поэтому на контраптикете вы увидите СБОР УРОЖАЯ 1992-1997.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

Как лучше дегустировать коньяк Spécial Club?

Начнём с того, что дегустировать спиртное необходимо только в хорошем настроении. Именно для того, чтобы сконцентрироваться на напитке, а не на проблемах. По возможности, в рюмке на ножке:



Почему? Мы все знаем коньячные бокалы, которые держат за дно. Это хорошо, если вы пьёте коньяк в комнате, где низкая температура, чтобы его разогреть. При комнатной температуре разогревать коньяк не стоит. Это приведёт к тому, что на первый план будет выходить «спиртуозность». Идеальная температура дегустации 18°C (+/-2°C). Лучше поздним вечером, под пение сверчков летом или под треск поленьев зимой.

Мы не будем задерживаться на визуальном аспекте дегустации. Пропустим «нос» коньяка, которым вы, бесспорно, насладитесь и почувствуете его экспрессивность.

Глоток. Первый. Он должен быть небольшим и только для того, чтобы подготовить ротовую полость к алкоголю, никто не отменял крепость 40°. А уже после этого можно и насладиться всей палитрой и глубиной клубного коньяка. Он – самодостаточен. Да, его можно дегустировать с чёрным шоколадом, шоколадным десертом, рокфором, и даже под сигару, а можно просто так, без всего, медленно «вкушая» каждый глоток.

Стоять ли его хранить? Изменится ли от этого выдержка? Нет, коньяк, перелитый в стекло более не развивается и не изменит своих вкусовых качеств (в отличие от вина). А наш коньяк был разлит по бутылкам 3 апреля 2023 года. Хранить его необходимо вертикальном положении.

И несколько слов об этикетке. В ней преобладает белое и золото. Чистота линий, сдержанность, свойственная аристократизму. Она максимально нейтральная: мы хотели, чтобы все внимание было сконцентрировано на напитке. Приятной дегустации и до новых встреч!

Всегда ваши Эльвира и Сергей,  
клуб iWinemaker