

Die Zeiten der großen Schwenker sind vorbei. Inzwischen trinkt man Cognac aus schlanken, sich öffnenden Tulpengläsern

COGNAC – DIE KLEINEN MACHEN DIE MUSIK

Dem Cognac ist es schon schlechter gegangen. Doch nun steigen die Umsätze wieder nachhaltig und stehen bei fast einer halben Million verkaufter Flaschen pro Tag. Immer spannender für Aficionados werden Brände aus kleinen, spezialisierten Häusern.

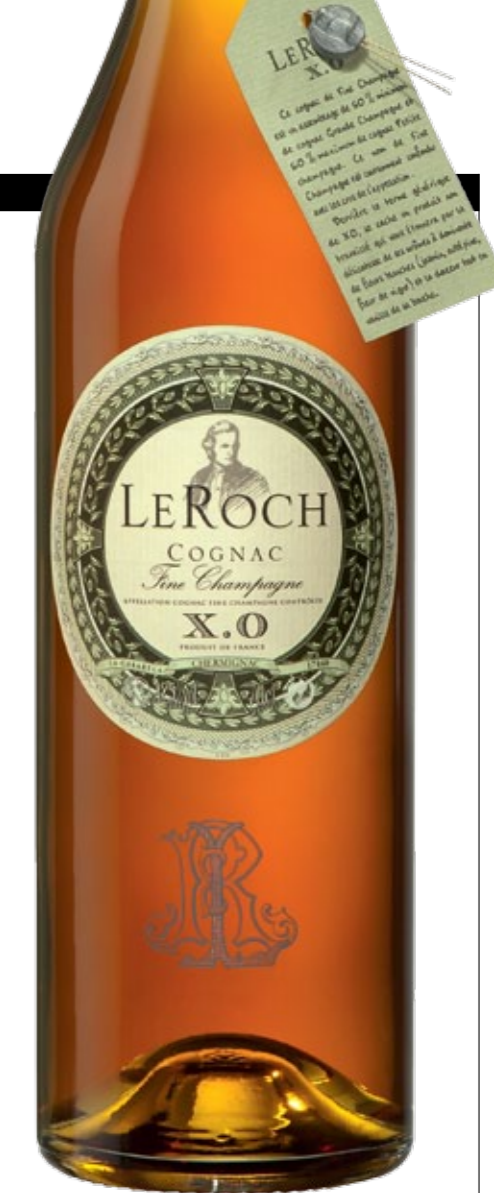
TEXT PETER HÄMMERLE



Delamain macht Cognacs im klassischen Stil, hat aber weder Weinberge noch Brennerei



ABK6: Der Spross der Familie Abécassis tritt erfrischend und in modernem Stil auf



Le Roch gehört zu Jean Groperrin, der unter dem eigenen Namen große Jahrgangs-Cognacs bietet

Beim Cognac passiert richtig was«, sagt Jürgen Deibel, Weltreisender in Sachen Destillate. »Durch auffallend viele kleinere Häuser, die sehr gute Arbeit machen, erhält die Welt des Cognacs eine schillernde Vielfalt.« Es erscheinen jedoch nicht nur neue Produkte, die das klassische Vermächtnis dieses Königs der Destillate befeuern. Auch Cognacs, die sich moderner Marketingstrategien und Ausstattungen bedienen und gute Antworten auf veränderte Konsumgewohnheiten geben, sind erfolgreich. On the rocks ist längst kein Tabu mehr, das stellt der neue ABK6 Ice schon allein im Titel, aber auch optisch klar, passend verpackt in eine hautenge Metallhülle.

Deibel spricht vom Individualismus, der von Häusern wie Delamain, A. de Fussigny, ABK6, Frapin und vielen anderen ausgeht und der nun sogar die sechs Großen – Hennessy, Rémy Martin, Martell, Courvoisier, Camus und Otard – dazu bewegt, mutiger aufzutreten. Dabei war Dynamik bekanntlich nie die Stärke dieses Milieus, in dem es jahrhundertlang

zu allererst um Beständigkeit und Tradition ging. Nun ist da aber laut Deibel ein Aufbruch spürbar, der seiner Meinung nach sogar eine neue Kennerschaft für den Cognac ermöglicht. Es ist wieder spannend, Cognac zu trinken, und das nicht erst, seit die Cognac-Affinität der amerikanischen Rapper- und Clubbing-Szene die Liebhaber guter Destillate auch auf anderen Kontinenten inspiriert hat.

Diesen Trend spürt auch Christian Wolf, der mehr durch Zufall als durch anderes zum nebenberuflichen Cognac-Händler wurde. »Auch weil es in der Charente so viele interessante kleine Häuser gibt, an deren Cognacs man als Privatmann oftmals nur schwer gelangt«, so der Niederösterreicher. »Ich arbeite eher konservativ und habe das Privileg, nicht davon leben zu müssen, dennoch überrascht mich die starke Resonanz.« Auf cognaisseur.at bietet Wolf unter anderem Spezialitäten von Jean Groperrin, der viele Jahre lang Scout bei Hennessy war und nicht nur die Charente auf der Suche nach ausgesuchten Fässern bereist hat. Vor gut zehn Jahren hat er sich selbstständig gemacht und

schöpft aus einem reichen Fundus, den er auch unter der Marke Le Roch vertreibt. Für Jürgen Deibel zeigt sich bei Leuten wie ihm eine ganz besondere Liebe zu Cognac. Welchem Cognac-Freund schlägt das Herz nicht höher angesichts von Trouvailles wie dem 1944er Grand Champagne, selbst wenn die Flasche 800 Euro kostet? Jahrgangs-Cognacs sind übrigens, anders als im Armagnac, erst seit 1989 wieder zugelassen.

Zu den Institutionen der besonderen Art in der Charente gehört Delamain. Die alteingesessene Familie stammt ursprünglich aus Irland – bekanntlich haben ja nicht wenige große Namen wie Hennessy oder Hine ebenfalls angelsächsische Wurzeln. Delamain steht für große Klassik, für Ausgewogenheit und Kontinuität. Delamain ist außerdem Négociant, was bedeutet, dass die Familie weder eigene Weingärten noch Destillationsanlagen besitzt. Ihre Expertise sind die langjährigen Verbindungen zu Winzern, die in der Region Cognac nicht selten auch destillieren oder eigene Fasslager führen. Zur Veranschaulichung: Allein Hennessy hat über

> 1400 Winzer unter Vertrag, fast die Hälfte der Winzer der Region ist jedoch unabhängig. Delamain also erwirbt ausgesuchte Fässer bei Winzern ausschließlich aus den Lagen Grande und Petite Champagne und assembliert deren Inhalt oder aber lässt ihn noch ein wenig weiter reifen. Zum Vergleich: Große Cognac-Häuser destillieren entweder selbst oder bewerten frisch zugekaufte Destillate schon bei der Lieferung. Gute Chargen werden also von Anbeginn an privilegiert behandelt.

Ganz anders als Delamain präsentiert sich dagegen Leyrat. Das altherwürdige Haus im Besitz der Familie Abécassis vollzieht nämlich sämtliche Produktionsschritte unter eigenem Dach: Man besitzt Weingärten, brennt in Eigenregie, lässt reifen und verschneidet ebenfalls selbst. Im Vergleich mit Delamain bedeutet dies Individualität auf einer ganz anderen Ebene. Leyrats Handschrift äußert sich allgemein durch ausgeprägte Blumigkeit und Lebendigkeit. Doch geht man trotz aller Tradition mit der Zeit – dazu gehört auch Werbung über Social-Media-Plattformen.

Im Gegensatz zu den genannten Familienbetrieben sind die großen Cognac-Marken ausnahmslos Teil internationaler Konzerne. Der Markterfolg ist dort eine Frage des globalen Portfolios, in dem Cognac allerdings nur einen kleinen Teil repräsentiert.

Es ist daher für kleinere Betriebe leichter, individuelle Strategien zu wählen und Akzente zu setzen – und diesen Vorteil nutzen immer mehr. Ein Produkt wie Cognac aber, mit einem vergleichsweise langen Produktionszyklus, eignet sich nur bedingt für die schnelllebige Geschäftswelt – allein der Reifungsprozess braucht seine Zeit. Rascher dagegen lassen sich moderne Auftritte oder Verpackungen ändern, Unternehmen wie A. de Fussigny machen davon erfolgreich Gebrauch. Die Linie von ABK6 wiederum zeigt sich ungewohnt offen gegenüber sich verändernden Kundenpräferenzen – mit solchen Cognacs können sich selbst Whiskytrinker anfreunden. Diese Vielfalt aus modernen Ansätzen und sehr traditionsbewussten Betrieben wie etwa Ferrand, die nur alte und sehr alte Cognacs abfüllen (und das nur auf Bestellung), macht gegenwärtig den großen Reiz der Charente aus. Für Connaissure sind Besonderheiten dabei nicht nur im hochqualitativen Segment zu finden. Auf so gut wie jeder Qualitätsstufe gibt es interessante Cognacs. Die Suche nach solchen Stücken aus alten und neuen Kellern der Charente gestaltet sich zunehmend interessant. <



Pierre Ferrand wurde erst 1989 gegründet, ist stilistisch jedoch ganz der Tradition verpflichtet



Der Hine Homage enthält u. a. drei Jahrgangscognacs, die im englischen Bristol gelagert wurden

COGNAC-NOTIZEN

13 Trouvaillen, ausgesucht nach geschmacklicher Attraktivität bzw. nach gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

98

Delamain, Réserve de la Famille, 43 %, € 370,-
Dichte Tabaknoten im Duft, Orangenzesten, Waldboden, Schokolade, dunkle Holzaromen. Sehr reif und trocken am Gaumen, Schokolade und Karamell, bitter-medizinale Einsprengsel im Abgang.

97

Delamain, Très Vénérable Cognac de Grande Champagne, 40 %, € 280,-
Sehr elegant und zurückhaltend, wenig, röstig, brotig, warm. Am Gaumen sehr dicht, trocken, würzig, Tabak, Tee und zart-bittere Noten, elegant im Abgang.

96

Leyrat, XO Vieille Réserve, € 85,-
Animierend und schön verwoben, dunkle Aromatik, Tabak und reife Trauben. Tanz regelrecht am Gaumen, vielschichtig, lebendig, schöne Mineralik.

94

Delamain, XO Pale & Dry, 40 %, € 67,-
Tabak und orientalische Würze, Orangenzesten, Pilze, sehr harmonisch. Schöner Mix aus trockenem und süßlichen Noten am Gaumen, Tee.

94

Ferrand, Selection des Anges, 40 %, € 95,-
Sehr dicht im Duft, trocken, beinahe staubig, röstig, wenig, Tabak. Trockenblättrig am Gaumen, feingliedrig, vielschichtig und warm, Walnuss, Tee, viel Würze im Abgang, anhaltend.

94

Hine, Homage Grand Cru Fine Champagne, 40 %, € 95,-
Viel Walnuss und Orangenzesten im Duft, reif, dicht, animierend. Am Gaumen sehr reife, weinige Aromen, trocken.

93

A. de Fussigny, Grande Champagne, € 85,-
Sehr ruhig, harmonisch und engmaschig, wenig, fruchtig, Tee, Tabak und Kokos. Konsequenz am Gaumen, mit reifen Holzaromen und süßlicher Anmutung im Abgang.

92

ABK6, XO Family Reserve, 40 %, € 80,-
Reife, dichte Dörraromatik im Duft, elegant verwoben, offen und komplex. Crispy und würzig am Gaumen, kräftige Röst- und Holzaromen, Tabak, Dörrfrüchte.

92

Frapin, Château Fontpinot XO, 40 %, € 72,-
Viel reife, warme Holzaromatik, Orangenzesten, gut ausbalanciert, tief und animierend. Am Gaumen insgesamt hell und schmeichelnd, warm, zitronig und nussig, feine Holzaromen.

92

Frapin XO, 40 %, € 112,-
Animierender Mix aus weinigen, blumigen Aromen und warmen Holznoten. Ähnlich am Gaumen, Tabak, Zitrus, Walnuss, reifes Holz, crispy.

92

Le Roche, XO Fine Champagne, € 85,-
Schöner Mix aus Trauben- und Dörraromen, elegant und ungestüm zugleich; crispy, zitronig, wenig sowie cremig am Gaumen.

91

ABK6, VSOP Grand Cru, 40 %, € 45,-
Sehr wenig, feine Holzaromen im Hintergrund, Apfel, Dörraromen, offen und ehrlich. Am Gaumen konsequent, mit reifen Dörrfrüchten, anhaltend.

91

Leyrat, VSOP Premium (Fins Bois), € 38,-
Schöne reife Würze, warm und zartblumig, Tabak. Crispy am Gaumen, würzig und dunkel, Schokolade, mittlere Länge.