

COGNAC BĀVA CIGARY CHAMPAGNE DELIKATESY

TESTUM

www.testum.com

NEWS

JUN 2008



cyril
camus
V KOŠICIACH



cherchez la
FEMME
kráskavý ženský, kráskavý cognac

CAMUS
RODINA COGNACU



36



camus
rodina cognac



CAMUS

obsah



- 04 Marketing a vzdelávanie trochu inak
- 06 Vstúpte do Cognac Academy
- 08 Kto sa nepýta...
- 09 Voilà, cognac
- 10 rodina cognacu
- 14 Camus product gallery
- 18 Cyril Camus v Košiciach
- 23 Camus Extra²
- 28 veni vidi vinič
- 31 Entrez dans le paradis
- 34 Menuet produkty
- 36 nie je sud ako sud
- 38 japonská včela s francúzskym šarmom
- 44 zmysly v pohotovosti
- 46 Legenda o cognacu
- 48 cherchez la femme
- 51 dravá elegancia
- 55 prchavé potešenie

TESTUM NEWS - agentúrny spravodaj

Vydavateľ: TESTUM s. r. o.

Adresa redakcie: Kováčska 42, 040 01 Košice

Šéfredaktor: Peter Dubina

Zahraničná redakcia: Pierre Dibizonne

Redakcia Biel: Peter Kmeť

E-mail: testum@achat.sk

Tel.: +421 55 728 77 11, fax: +421 55 728 77 13

Design: Mlynár CREATIVE, spol. s r. o., Košice

PrePress: Michelangelo, spol. s r. o., Košice

Tlač: MKV-PRESS, spol. s r. o., Košice

Texty neprešli jazykovou úpravou.

Autorské práva vyhradené.

Akékoľvek rozmnožovanie textu a fotografií len s predchádzajúcim písomným súhlasom vydavateľa.

© TESTUM s. r. o., Košice 2005

Kto sa nepýta...

Na ceste za poznaním cognacu sa iste vynorí množstvo otázok a my sa pokúsime dať na všetky vyčerpávajúce odpovede. Budeme sa postupne venovať oblasti Cognac, mestu a podrobnejšie všetkým detailom výroby tohto čarovného nápoja. Na úvod sme vybrali esenciu otázok, ktoré si asi položí väčšina z terajších alebo budúcich konzumentov a tu sú odpovede.

Čo je cognac?

To sú v skutočnosti tri otázky v jednej. Cognac je malá presne určená oblasť na západnom pobreží Francúzska, vinúca sa v podstate od La Rochelle nadol k ústiu rieky Gironde.

Cognac je tiež hlavné mesto oblasti a leží približne v jeho geografickom strede. A samozrejme, cognac je i názov jedného z najlepších destilátov na svete.

Musí sa cognac vyrábať v oblasti Cognac?

Áno. Cognac sa musí vyrábať z hrozna a vína dopestovanom výhradne v šiestich okresoch oblasti: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois a Bois Ordinaires. Musí sa destilovať v tradičnom prístroji typu „Charentais“ a nechať ležať minimálne dva roky vo vymedzenej oblasti.

Je cognac brandy?

K a ž d ý cognac je brandy... Ale nie každé brandy je cognac.

Aký je rozdiel medzi brandy a cognacom?

Názov „brandy“ sa skôr vzťahuje k procesu ako k nápoju. Pochádza z holandského „brandewijn“ alebo „burnt wine“. Všeobecne, akýkoľvek alkohol vyrábaný fermentáciou a následnou destiláciou ovocia alebo šťavy z ktorejkoľvek oblasti sveta sa môže nazývať „brandy“.

Na druhej strane cognac sa môže vyrábať len z hroznového vína. Môže pochádzať jedine z vymedzenej oblasti Cognac a na rozdiel od iných „hroznových brandy“ sa destiluje dvakrát aby získal jemnosť a intenzitu chutí a aróm typických pre cognac. Existujú prísne pravidlá, zabezpečujúce destiláciu tak, aby skončila pred 1. aprílom v roku nasledujúcom po zbere hrozna.

Má cognac ročníky tak ako víno?

Áno, ale nereprezentujú kvalitu cognacu.

V skutočnosti sú všetky veľké značky cognacu komplexnou zmesou niekedy až 200 druhov rozličných cognacov rôzneho veku a často z rôznych produkčných oblastí.

Zreje cognac vo fľaši tak ako víno?

Hneď po druhej destilácii sa surový cognac umiestňuje do sudov vyrobených z dubov z oblasti Limousin alebo Tronçais. Tu zreje niekedy až dlhé desiatky rokov. Potom sa cognac skladuje vo veľkých sklenených fľašiach (demižónoch), kde zrenie nepokračuje až pokiaľ sa cognac nestane súčasťou zmesi. Prirodzene, cognac ako ostatné druhy liehovín nezreje vo fľaši.

Prečo sa mieša cognac z rôznych okresov?

Každý z okresov je definovaný typom pôdy a krajiny, ktorá dáva svoju individuálnu pečateľ cognacu, ktorý sa tam vyrába. Tradične sa vytvárajú veľké cognacy výberom najlepších vlastností z každého okresu a tým sa získava harmónia chuti a arómy. Je skutočne len veľmi málo „single cru“ cognacov (z jedného okresu), ktoré sa vyrábajú z vína vyrobenom len v jednom okrese a môžu byť vysoko hodnotené.

Voilà, cognac

Už dlhé storočia je cognac v srdci histórie Francúzska a v srdciach mnohých rodín. Mnohé generácie si odovzdávali z otca na syna poklady ich dlhoročných skúseností a tisíce malých tajomstiev ktoré zmenili výrobu cognacu z remesla na umenie.

Ako plynul čas, tradície sa obohacovali. Zavádzaním moderných techník spojených s dynamickým a pokračujúcim hľadaním nových trhov sa minulosť a súčasnosť zjednotili.

I napriek tomu hlavné zásady zostali také isté ako u ich predkov: dosiahnuť cieľ s Charente eaux-de-vie miešaním v zlatej harmónii s výrobkami z rôznych lokalít a ročníkov v záujme zvýrazniť najjemnejšie vône a tým vytvoriť cognac vynikajúcej kvality.

Vo vlhkom šere pivníc, sčernetých plesňami žijúcimi z výparov liehu sa odohráva záhada dozrievania cognacu sezónu čo sezónu, rok čo rok.

Tá číra, bezfarebná eau-de-vie vychádzajúca z destilácie spolu s jemnou vôňou zovretého vína musí zostarnúť, dospieť, dozrieť; musí jej byť dovolené rozvinúť svoje vrodené kvality. Tento proces dozrievania starnutím sa uskutočňuje len v sudoch, ktoré majú dlahy naštiepané zo srdca storočných dubov z lesov Limousine alebo Tronçais v strednom Francúzsku. Drevo a cognac sa tým intímne zblížujú, drevo ponúka svoj tanín, brandy vdychujúc akoby život do pórovitého povrchu dreva. Cognac po troche naberá zlato jantárovú farbu, jeho aróma sa obohacuje množstvom neopísateľných nuansí.

V procese starnutia sa znižuje obsah alkoholu a vyparovaním sa stráca i časť obsahu: vyparovanie, ktoré je také dôležité pre zlepšenie cognacu sa najpoetickejšie označuje ako „Anjelský podiel“, slúži ako potrava pre plesne ktoré začierňujú steny a stropy pivníc a rozširujú sa v Paradise, kde sú ložené najstaršie cognacy.

Takto počas generácií sa mladá eau-de-vie pripája k ich posvätnej trpezlivosti v tomto pokojnom útočisku, v polozabudnutí, postupne pohlcujúcom zásoby zrejúceho moku, do rozsahu v ktorom sa zbavujeme značného množstva rozdielnych kvalít, každej z nich originálnej a unikátnej.

Od lisu až po plniacu linku je táto premena dlhý a jemný proces; rešpektujúci pravidlá starého remesla, človek stvoril cognac a úprimne povedané, v tomto ohľade vykonáva jednu z najkľudnejších profesií na svete.

Všetko začína s prvými zlatými a červenohnedými odtieňmi jesene. Po celom regióne Charente sa plnia koše zberačov hrozna strapcami bieleho viniča, ktorého základné odrody nesú mená Ugni Blanc, Folle Blanche a Colombard. Od srdca regiónu Champagne okolo mesta Cognac až po pobrežné ostrovy Atlantiku len sedem okresov má právo vyrábať cognac. Sú zatriedené podľa dôležitosti nezmenenej od 18 storočia: Champagne (Grande a Petite) na čele zoznamu, najjemnejšie a najštyľovejšie, kvetinová Borderies v strede a potom nasledujú rôzne Bois, menej charakteristické a nie tak prepracované.

Zanedlho po zbere sa získané biele víno destiluje v tradičných Charente aparátoch prastarou dvojistou destiláciou v dvoch fázach: Len stredná časť z prvej destilácie sa uchováva pre druhú časť a tu sa znovu oddeľuje prvý a posledný výstup na ďalšiu destiláciu a stáča sa len stred ktorý predkovia výrobcov označili ako ohnivá „duša“ vína.

Nasledujúca úloha je nechať potom tento mladý a prchký cognac zrieť v optimálnych podmienkach, dospieť v plynucom Čase, ktorý jediný vie ako sa snúbi bezfarebný cognac so staručkým dubom. Musíme sa naučiť čakať na správny čas a pritom starostlivo sledovať rozličné stupne zrelosti nášho cognacu. Potom prichádza čas na miešanie, kedy Master Blender musí uplatniť svoj talent, zručnosť a znalosti zozbierané zo skúseností celých generácií v záujme nájst rozumný výber z eaux-de-vie z rozličných lokalít a rôznych zberov, harmonicky ich kombinovať do zvýšenej prírodnej arómy cognacu a uspokojiť tak požiadavky konzumentov.

Takto získané zmesi sa potom vracajú ešte raz do svojich prístavov dubových sudov, tu spočívajú často mnoho rokov, no diskretné sú sledované vo svojom vývoji ochutnávačmi.

Až príde deň, kedy cognac musí opustiť pokojné ticho storočných pivníc aby pokračoval cez rozličné filtračné a plniacie zariadenia modernej výroby.

Záverom, tento skvelý chef-d'œuvre vyrábaný otcom pre syna s láskavou starostlivosťou a pokojom v srdci Charente opúšťa sklady pre čoraz väčší pôžitok znalcov na celom svete.

Santé, priatelia cognacu!



rodina cognacu



CAMUS

cho urobiť veľký cognac. Miera jeho úspechu je jasne viditeľná. Dnes je Camus stále rezolútne nezávislý, svetový líder v sektore premium kvality a piaty najväčší výrobca cognacu na svete. Camus má neodš-

Cognac je oblasť, Cognac je mesto v srdci oblasti a Camus je rodina v srdci mesta - rodina cognacu. Pred 150 rokmi Jean-Baptiste Camus založil „La Grande Marque“ (Veľkú značku) ako výzvu proti zavedenému poriadku tradičných domov cognacu a už jeho päť generácií v tejto výzve pokračuje. Jeho snaha bola jednodu-

Ak mesto Cognac reprezentuje geografické a duchovné centrum regiónu s rovnakým menom, tak Camus je skutočne v srdci Cognacu. Vedenie spoločnosti Camus s ich tradičnými pivnicami nájdete len niekoľko krokov od Námestia Francois I. v centre mesta.

Dnešný master blender sa tiež volá Jean-Baptiste Camus, pra-pra-vnuk zakladateľa, ktorý osobne ochutnáva a vyberá každý cognac, ktorý nesie meno rodiny. Dohliada na konečné „manželstvo“ (marriage), kde sa spája cognac rozdielneho veku a z rozdielnych oblastí vo veľkých dubových nádobách a nechajú sa jednoducho časom dozrieť do perfektnej harmónie.

Camus vyberal vína na destiláciu od vedúcich pestovateľov v regióne počas celých generácií. Ale navyše, Jean-Baptiste, jeho brat Cyril a ich otec Jean-Paul majú všetci svoje domy a vinice

rodina cognacu

nezávislosť, tradícia, kvalita, inovácia

kriepiteľnú svetovú reputáciu dokonalosti svojho sortimentu, ktorý získal mnoho ocenení. Výrobkov, ktoré vyjadrujú podstatu zakladajúcich princípov cognacu Camus – nezávislosť, tradícia, kvalita a inovácia. Dnes tieto princípy pomáhajú viesť spoločnosť a zabezpečujú, že Camus zostáva pravdivý vo svojom premium dedičstve, neustále hľadá možnosti uviesť svoj svet uznávaných cognacov na nové vďačné trhy.



v oblasti Borderies hneď za Cognacom kde kombináciou jemne zvlhčených kopcov a tmavej ílovitej pôdy vyrába sa najsilnejší a najvoňavejší zo všetkých cognacov.

Stále nezávislý je Camus známy ako jeden z vynikajúcich výrobcov premium cognacov, ktorý vyhral štyri zlaté medaily na International Wine and Spirit Competition v Londýne: jedna zlatá medaila vždy keď sa ich

cognac súťaže zúčastnil. Tri ocenenia ako „Najlepší cognac na svete“ boli na tej istej súťaži udelené cognacom Camus.

Dnes sa prísne sleduje každý krok cognacov Camus na dlhej ceste z vinice až do čaše, tak ako sa sledoval každý deň už takmer 150 rokov.

Cognac Camus

Zmes tradície a kvality

Camus je najväčší nezávislý, rodinou vlastnený a riadený dom cognacu. Camus zostal ako jediný z veľkých domov cognacu, kde majitelia osobne dohliadajú na vlastné vinice.

Toto je len jedna z mnohých tradícií ktoré sa datujú späť do roku 1863 kedy mladý Jean-Baptiste Camus vytvoril spojenie malých vlastníkov viníc ako výzvu proti zavedenému poriadku veľkých domov v oblasti. O niekoľko rokov neskôr skúpil svojich partnerov aby skoncentroval výrobu a predaj veľkých cognacov pod menom Camus. Dom Camus sa narodil.

Vivre la différence!

Prečo je Camus zvláštny?

Prečo hovoríme „VIVRE LA DIFFERENCE“ namiesto „VIVE LA DIFFERENCE“? Rozdiel sotva zreteľný ale je zámerný.

S Camus je to skutočne iné a aby ste to ocenili, musíte to zažiť.

Zažiť rozdielnosť pre rodinu Camus znamená udržať jej nezávislosť a silné rodinné tradície, ktoré sú

Vivre la difference

zakorenené v úrodnej pôde vôkol mesta Cognac. Nekompromisný záväzok vyrábať najmenejší cognac na svete tak ako to rodina robila každý deň počas piatich generácií.

Zažiť rozdielnosť pre cognac Camus znamená starostlivosť a mimoriadnu pozornosť venovanú každému kroku na ceste z vinice po pohár. Potešenie, výsledkom ktorého sú nielen ocenenia zbierajúce cognacy, ale odráža aj mnohorakosť sortimentu. Ručne brúsený Baccarat kryštálový decanter pohodlne sedí na pulte vedľa pozláteného Limoges porcelánu a elegantnej, pre ženy tvarovanej Joséphine.

Zažiť rozdielnosť pre znalcov Camus znamená jednoducho oceniť kvalitu, štýl a potešenie, ktoré Camus cognacy môžu priniesť pre nich osobne alebo pre ich blízkych v podobe daru.

Zažiť rozdielnosť pre Camus novicov znamená prvý hlt cognacu Camus a poznanie, že tu je skutočná radosť ktorá sa dá vychutnať teraz aj v budúcnosti.

Ak chcete zažiť rozdielnosť Vy, prečo neoceníte Camus z prvej ruky priamo u nás v Cognacu? Stretnite sa s členmi rodiny Camus, navštívte naše vinice, destilérky a pivnice, prezrite si sídlo vedenia a objavte historické mesto.

Cognac Camus

Duch dneška

Keď Jean-Baptiste Camus založil Dom Camus v roku 1863, bol založený na štyroch kľúčových princípoch: nezávislosť, tradícia, kvalita a inovácia.

Po päť generácií ale aj o takmer 150 rokov neskôr sú tieto hlavné hodnoty stále oporou každého aspektu Rodiny Cognacu, dávajúc jej neodškriepiteľnú pozíciu na vysoko konkurenčnom globálnom trhu.

Cognac Camus sa predáva vo viac ako 140 krajinách, 50 leteckých spoločnostiach a je populárny medzi nákupcami v duty free po celom svete. Celosvetový trh cognacu predstavuje okolo 120 miliónov fliaš a Camus je piaty najväčší výrobca.

Vo väzbe na princípy kvality sa Camus vždy zameriaval na výrobky vyššieho stupňa (VSOP a vyššie) s viac ako 80% dodávok v tejto kategórii v porovnaní so 42% priemeru v cognacovom priemysle.

Skoré pochopenie príležitosti, ktoré poskytoval obrovský nárast medzinárodného cestovania viedol Camus k vytvoreniu špecifických produktov a distribučnej stratégie pre tento sektor. V duty free predaji a v predaji na palubách je Camus hodnotený ako číslo štyri vo svete.

Na dôvažok, Camus bol pionierom v použití

More la difference

špeciálnych balení a darčkových decanterov ako Baccarat kryštál a Limoges porcelán. Dodnes sú tieto zberateľské položky stále veľmi obľúbené.

Camus pokračuje vo vytváraní výrobkov, ktoré sú známe ako výrobky „Novej Generácie“, ako Joséphine, vôbec prvý cognac špeciálne navrhnutý pre ženy. Kombináciou vybraných zmesí, oči priťahujúcim balením a štýlovej fľaše menia výrobky „Novej Generácie“ zvyčajný imidž cognacov a uvádzajú cognac Camus novým konzumentom na celom svete.

Láska, život a cognac

Cognac Camus je jedno z najväčších potešení na svete. Každý nápoj môže byť vypitý na dúšok, pomaly vychutnávaný, no bez ohľadu na spôsob konzumácie by mal poskytnúť potešenie.

Zážitok s Camus začína vo viniciach s hroznom, pokračuje lisovaním a fermentáciou, dvojistou destiláciou, dvomi rokmi zrenia vo francúzskych dubových sudoch a končí v pivniciach (chains) „manželstvom“ - nadovšetko dôležitým miešaním takmer 200 rôznych cognacov.

Výsledok je to, čo Jean-Paul Camus opisuje ako „božskú symfóniu chutí“, zloženú z rozličných nôt, vrátane nepolapiteľného rancio* čo spolu dáva zvláštnosť cognacov Camus.

VZHĽAD - jemne dubový a jantárovo teplý z Grande a Petite Champagne

VÔŇA - kvetinová, sladký buket z Borderies

CHUŤ - vyzretosť zeme a telo z Fins Bois a Bons Bois

Každý výrobok Rodiny Cognacu je ovocím piatich generácií skúseností, zručnosti a radosti dnes zosobnenej v osobe Mastra Blendra Jean-Baptiste Camus.

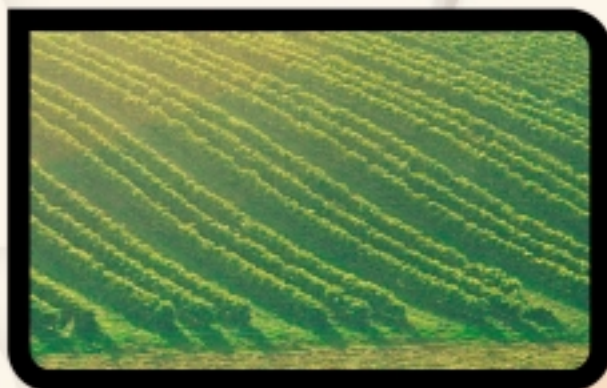
Každý cognac Camus je osobným dielom a je tu aby bol s potešením vychutnaný.

*Rancio - miestny názov používaný pre výnimočne jemnú zmes aróm a chutí, ktorá je unikátna pre staré cognacy. Pripomína starú kožu, prezreté banány, šampiňóny, orechy, zrelé a sušené ovocie. Názov sa dá preložiť ale chuť, ktorú raz zažijete, je nezabudnuteľná ako charakteristický podpis dobre vyzretého cognacu.

rodina cognacu



CAMUS





CAMUS

rodina cognacu

tradícia, inovácia



Cyril Camus

Narodený 27. januára 1971, vyštudoval Grand lebrun School v Bordeaux, kde dosiahol stupeň Bakalár pred tým ako odišiel do Babson College v Bostone na ktorej získal BSc stupeň v odbore manažment.

Ázia bola veľmi dlho významným trhom pre Camus a Cyril skombinoval svoju záľubu v jazykoch a cestovaní počas štyroch rokov strávených v Číne ako Trade Relations Director so sídlom v Pekingu.

Vrátil sa v roku 1988 spolu so svojou čínskou manželkou Isabelle, aby prevzal pozíciu Development Director s pridaním funkcie Marketing o rok neskôr a od roku 2000 je v rade riaditeľov. V súčasnosti je prezidentom spoločnosti Camus.

Ako riaditeľ marketingu a vývoja sa Cyril sústredil na globálne marketingové a predajné aktivity spoločnosti. V jeho zodpovednosti bolo i riadenie programu

vývoja výrobkov zahrňujúci sortiment „New Generation“.

Cyril a Isabelle sú tiež zodpovední za inú „Novú Generáciu“ budúcnosti Rodiny Cognacu spojenú s príchodom ich syna Ryana v roku 1999.

Cyril hovorí francúzsky, anglicky a čínsky (Mandarin Chinese).

Jean-Paul je pravnuke zakladateľa a tak predstavuje štvrtú generáciu Rodiny Cognacu, ktorá si za svoj pracovný život zvolila Camus.

V súčasnosti je predsedom dozornej rady, ktorá dohliada na strategický vývoj cognacov Camus, a v rokoch 1977 – 2000 bol prezidentom a generálnym riaditeľom s celkovou zodpovednosťou za denno-denný chod spoločnosti.

Jean-Paul sa narodil v Cognacu 13. júna 1945, oženil sa s Christiane v roku 1967 a má dvoch synov, Jean-Baptiste a Cyril, ktorí sa obaja rozhodli pre Rodinu Cognacu.

Po období mladosti v regióne nastúpil na Notre-Dame Institute v Cognacu kde získal titul bakalára, študoval v Anglicku a v Nemecku aby sa potom pripojil k firme v roku 1970.

Rodinné sídlo stojí vo viniciach v oblasti Borderies hneď za mestom Cognac a život tu strávený v ňom vyvolal záujem a lásku o vidiek, životné prostredie a divočinu. Jeho koníčky sú turistika a poľovačky.

Jean-Paul hovorí francúzsky, anglicky a nemecky.



Jean-Poul Camus

Vivre la difference

rodina cognac



CAMUS

camus profil

Súčasný Camus Master Blender, zodpovedný za vinice, výrobu vína, destiláciu, zrenie a miešanie. Jean-Baptiste bol obdarený vrodenu láskou k vidieku a porozumením prírode.

Narodil sa 29. novembra 1969 v Cognacu, študoval neďaleko v St. Genis na St. Antoine Agricultural College odbor vinohradníctvo a výrobu vína. Za účelom zlepšenia znalostí angličtiny pracoval šesť mesiacov na farme koní vo vnútrozemí Austrálie.

Vrátil sa a pripojil sa k Rodine Cognacu v roku 1988 ako správca majetku so zodpovednosťou za rodinné vinice. V roku 1992 sa stal Cellar Master (pivničný majster) a o tri



Jean-Baptiste Camus

roky neskôr manager pre destiláciu. V roku 2000 sa stal členom rady riaditeľov (výkonný výbor). Viac ako desať rokov zdokonaľoval svoje skúsenosti v miešaní zmesí. Camus Cuveé, zmes s jeho podpisom, demonštruje jeho talent v pretransformovaní jednoduchého bieleho vína na najjemnejší cognac na svete.

Ako člen piatej generácie, ženatý od roku 1995 s Laurence, pokračuje Jean-Baptiste vo veľkej rodinnej záľube pre poľovačky. Je Master of Hounds (majster poľovníckych psov) a prezident Rallye d'Uffaut.

Jean-Baptiste hovorí francúzsky a anglicky.

Francois Bernard

Manager vonkajších vzťahov pre Camus, Francois je dlhé roky v spoločnosti a je veľmi dobrý veľvyslanec značky na celom svete a považuje sa za čestného člena Rodiny Cognacu.

Narodil sa v Bordeaux, južne od oblasti Cognac 26. júna 1953, titul bakalára získal na French School v Londýne. Do Camus nastúpil v roku 1974 ako Account Manager (hlavný účtovník) a neskôr ako Area Sales Manager.

V roku 1988 ho požiadal Jean-Paul Camus aby prevzal úlohu vo vonkajších vzťahoch, ktorú prijal pretože „to vyzeralo, že to môže byť zábavné, s častým cestovaním“. O viac ako desať rokov neskôr stále verí, že sa v oboch predpokladoch nemýlil.

Okrem svojho cestovania je Francois zodpovedný za organizovanie vzdelávacích a tlačových návštev v Cognacu pre médiá z celého sveta, kedy sa môže s novinármi podeliť so svojim nadšením pre Camus – pre cognac aj rodinu. Zohráva tiež vedúcu úlohu v rozličných sponzorských aktivitách spoločnosti ako napr. Chaine des Rotisseurs ale hlavne v charitatívnych akciách pre UNESCO.

Francois je ženatý, s piatimi deťmi a svojimi koníčkami ako hudbou, jachtárstvom a fotografiou.

Francois hovorí francúzsky, anglicky a španielsky.

Vivre la difference

14



rodina cognacu

camus



CAMUS

product

galle

cognac

camus cuvée



Cuvée

Cognac vlastnej triedy. Zmes ktorú podpísal Jean-Baptiste, alebo „Cuvée“ z Grand Champagne a Borderies cognacov. Prezentované v špeciálne navrhnutej fľaši.

Vzhľad - svetlo jantárová farba so zlatými odtieňmi

Vôňa - bohatá a komplexná, jemne fialková s podtónmi gaštanu

Chuť - výdatná, okrúhla a mäkká s dlhým, vyrovnaným záverom

camus grand v.s.o.p.



Grand VSOP

Zmes 50 cognacov zo všetkých hlavných okresov, prezentovaný v ocenej fľaši. Najlepšie predávaný cognac od Camus, populárny v Ázii a medzi cestovateľmi na celom svete.

Vzhľad - tmavo zlatý s náznakmi ohnivo červenej

Vôňa - ovocná s podtónmi lieskových orechov a mandlí

Chuť - plná, prítomnosť duba vybalancovaná korenistými stopami, náznak vanilky

Vivre la difference

rodina cognacu



CAMUS

camus



dry gnac

camus xo superior



XO Superior

Táto ocenenia vyhrávajúca zmes viac ako 150 kvalitných cognacov zo štyroch hlavných okresov je jedným z veľmi mála XO ktoré obsahuje vysoký podiel cognacov z Borderies. Prezentovaný v zvláštnom kryštálovom decanteri.

Vzhľad - jantárová farba s tieňmi zlata a mahagónu

Vôňa - ovocná s podtónmi lieskovca a sušenej slivky

Chuť - plná, ovocná, vybalancovaná orechovým „rancio“, stopy vanilky

camus napoléon



Napoléon

Najpredávanejší napoleon cognac na svete, tento cognac, zmes viac ako 100 výborných cognacov z piatich hlavných okresov vyhral zlatú medailu na International Wine and Spirit Competition v roku 1989.

Vzhľad - stredne jantárový s odtieňmi zlata

Vôňa - plná a voňavá s komplexom aróm sušeného ovocia a podtónmi cédrového dreva

Chuť - plná, silné rancio s uspokojujúcim, suchým koncom

Vivre la difference

rodina cognacu

camus



CAMUS

product gallery cognac



camus extraordinaire



Extraordinaire

Vyhlásený za „Najlepší cognac na svete“ v roku 1999 na International Wine and Spirit Competition. Jean-Paul Camus vytvoril Extraordinaire zo 150 rôznych cognacov s vysokým podielom Borderies z jeho vlastných viníc. Vo svojej vlastnej triede medzi XO a Extra, prezentovaný v decanteri z kryštálového skla čistého a súčasného dizajnu.

Vzhľad - jantárový, s tmavými a kmitajúcimi odteňmi zlatej

Vôňa - plná a komplexná, rovnováha duba a cigarovej krabice s podtónmi mandlí

Chuť - komplexná rovnováha sušeného ovocia, cédrového dreva a medu

camus borderies xo



Borderies XO

Jediný premium single cru cognac len z okresu Borderies: pozostáva výlučne zo starých cognacov z Jean-Paul Camus viníc v okrese Borderies, ktorý je známy produkciou najvzácnejších a najaromatickejších cognacov.

Vzhľad - jantárová farba, prechádzajúca do príťažlivo tmavého medu

Vôňa - veľmi kvetinová, s koncentráciou fialiek, podtónmi lieskocvov a stopami vanilky

Chuť - ovocná vyrovnaná jemnou prítomnosťou tanínu, mierne dubové tóny s prídavkami korenín, pretrvávajúca čerstvá chuť na konci

camus josphine



Josphine

Prvý z „Novej Generácie“ cognacov a vôbec prvý vytvorený špeciálne pre ženy. Lahodná a jemná zmes premium cognacov chutná ako taká alebo v koktailoch. Pozoruhodné balenie znázorňujúce romantickú maľbu maliara Art Nouveau Alfonza Muchu.

Vzhľad - slabo jantárová farba s prídavkami zlata

Vôňa - elegantná s dominanciou vanilky a jemnou arómou gaštanov

Chuť - okrúhla a mäkká s orieškovými podtónmi a jemne sladkým koncom

Vivre la difference

camus neon**Neon**

Tento vynikajúci cognac je ďalším z výrobkov „Novej Generácie“ určenej mladým konzumentom vo svojej štýlovej, modernej prezentácii. Špeciálne miešaný aby bol univerzálny pre priame použitie, na ľad alebo s ovocnou šťavou.

Vzhľad - stredne jantárový s odtieňmi tmavo zlatej

Vôňa - voňavá a občerstvujúca s vôňou kosatca a podtónmi mandlí

Chuť - plná, jemne suchá s tónmi duba a kože, dlhý a mäkký záver

camus jubilé**Jubilée**

Zmes vytvoril v roku 1913 Edmond Camus na oslavu 50. výročia založenia Domu Cognacu, prezentovaný v avantgardnom Baccarat kryštále dizajnéra Serge Manceau.

Vzhľad - tmavo jantárová s náznakom zlatej

Vôňa - vyzreté arómy kože a cédrového dreva so stopou dymu

Chuť - prekypujúca zmes s náznakmi dubu a medu, chutný, suchý záver

camus extra**Extra**

Vyhlásený za „Najlepší cognac na svete“ na International Wine and Spirit Competition v roku 1987. Zmes výnimočne starých cognacov v kryštálovom decanteri v starom dizajne.

Vzhľad - tmavo jantárový s tieňmi ohnivo zlatej

Vôňa - bohatá a komplexná, jemné tabakové a orechové znaky

Chuť - harmónia mäkkosti, rancia a šafránu, zamatový s ohromnou dĺžkou

camus porcelain books**Porcelánové knihy**

Je to prvá a najúspešnejšia porcelánová prezentácia v odvetví. Vyrobená z Limoges porcelánu, zdobená 22 karátovým zlatom je každá kniha ručne robená súčasť limitovanej série. Dodnes Camus vytvoril viac ako 50 týchto zberateľských položiek.

Vzhľad - stredne jantárový s tieňmi zlatej

Vôňa - plná a voňavá s komplexnými arómami sušeného ovocia a podtónmi cédrového dreva

Chuť - plná, silné rancio s uspokojujúcim suchým znakom v závere

Vivre la difference

návšteva

Cyril Camus

v Košiciach

„Keď som odchádzal z domu, myslel som si, že cestujem do cudzej krajiny. Mýlil som sa. Z viníc Cognacu ma moje cesty zaviedli do cognacového neba! Nikde vo svete som sa necítil viac ako doma. Byť obklopený stovkami fliaš cognacu je nádherné, ale byť obklopený takou úžasnou skupinou milovníkov cognacu je očarujúce! Ďakujem Vám za vaše nadšenie pre cognac. Bude mi inšpiráciou v mojej práci v nasledujúcich rokoch.“

Váš priateľ z Cognacu,

Cyril Camus

28/04/05



cyril camus v košiciach

Neviem si predstaviť výstižnejší úvod reportáže z prvej prezentácie v priestoroch agentúry Testum ako slová Cyrila Camus, ktoré zaznamenal v neskorých nočných hodinách do agentúrnej kroniky. Skutočne vystihujú atmosféru, ktorá vládla počas oboch dní jeho návštevy v Košiciach. Osobnosť Cyrila Camus bližšie predstavujeme v profile spoločnosti Camus na inom mieste nášho spravodaja.

Po krátkej komunikácii s exportným managerom Andym-Zdan Michajlowiczom sme dohodli termín návštevy prezidenta piatej najväčšej firmy v cognac businessse a v súčasnosti predstaviteľa mladej generácie managerov rodinných firiem z oblasti Cognac – Cyril Camus prichádza.

27. 4. 2005 – streda

13.35 - Andy potvrdil uvedenú hodinu priletu, avšak z dvier priletovej haly rázne kráča 20 minút po 14 hodine len spriamená postava Cyrila. Po krátkom zvitani sa začíname pátrať po Andym. Boli sme presvedčení, že priletia tou istou linkou z Prahy. Andy má nedostupný mobil, ale striedavo sa ho z Cyrilom snažíme kontaktovať. Cyrilovi sa to podarilo asi po 10 minútach a s úsmevom adresoval Andymu priamu otázku: Andy, v ktorej krajine sa nachádzaš? Všetko sa vyjasnilo, keď Andy medzi poslednými prešiel pasovou kontrolou. Bol v lietadle medzi prvými, ale Cyril mal na presun z letu Paríž - Praha na let Praha - Košice len 10 minút, a tak nastupoval ako posledný. Pohľad na hodinky neveštil nič dobré, lebo letisko sme



opúšťali o 25 minút pred plánovaným prijatím našich hostí v historickej radnici na Hlavnej ulici. Krátky telefonát primátora však posunul prijatie na 15.30 čím sme sa dostali do kľudu, hostia sa ubytovali a oficiálny program mohol začať.

15.30 - krátka prechádzka z penziónu smerom na Hlavnú ulicu. V historickej radnici oficiálne prijal našich hostí primátor JUDr. Zdenko Trebuľa a pri uvoľnenom rozhovore v salóniku nás informoval o histórii i súčasnom význame mesta Košice ako aj o jeho perspektívach. Cyrilovi i Andymu bude prijatie pripomínať kniha o Košiciach



návšteva

Cyril Camus

v Košiciach

a zvláštnosť - Košický pas symbolizujúci špecifické postavenie mesta.

16.30 - príchod do priestorov firmy Achat a prvý údiv v očiach našich obchodných partnerov. Miestnosť kde dominujú dubové kmene a masívne police plne naložené rôznymi značkami cognacu urobili skutočne dojem. Stručne sme zopakovali základné ciele projektu agentúry Testum a s neskrývaným očakávaním sme vyzvali Cyrila a Andyho aby nás nesledovali o poschodie vyššie. V priestoroch agentúry finišovali práce pri umiestňovaní tovaru do vitrín a iné finálne technické lahôdky, ktorým osobne velil Sadko Mýtnik v pracovnom úbore. Vstup je ohurujúci a nik z návštevníkov si asi nedokáže predstaviť, čo ho čaká ďalej. Ešte väčšie prekvapenie - viac ako 300 rôznych značiek cognacu v precízne navrhovanom a vyrobenom interiéri vytvára kulisu o ktorej sa mnohým výrobcom a znalcom cognacu ani len nesníva. Reakcie našich hostí tomu nasvedčovali. Posúďte sami z fotografií. Už v príprave projektu Testum sme si uvedomovali, že každý výrobca cognacu má záujem podporovať tú svoju značku na úkor ostatných a mimoriadne dôležité pre projekt Testum bude presvedčiť ich o nutnosti spájať sa v tomto projekte na podporu cognacu ako kategórie nápoja a neskôr sa sústreďiť na budovanie svojich značiek v súlade s firemnými marketingovými cieľmi. Hlavná myšlienka a cieľ projektu Testum - napísanie encyklopédie cognacu, vytvorenie najväčšej archívnej zbierky a založenie Cognac academy za pomoci partnerov si našla prvého nadšenca priamo z Cognac - Cyril Camus. Akékoľvek slová boli zbytočné, večerné predstavenie sa mohlo začať.

Cyril vybral na úvodné stretnutie so



spolupracovníkmi projektu Testum tri rozdielne kvality XO zo sortimentu Camus.

XO Ille de Ré, Camus XO Superior a Camus XO Borderies. Demonstrácia mnohorakosti výrobkov Camus v premium skupine nemohla mať lepší priebeh. Neformálne stretnutie plné zaujímavých informácií, skúseností a zážitkov človeka zo srdca Cognacu sa predĺžilo do neskorých večerných hodín.

28. 4. - štvrtok

Dopoludňajší business míting a obed predchádzali stretnutiu s obchodným radcom Veľvyslanectva Francúzskej republiky na Slovensku p. Dominique Lapiere. Na vôbec prvú návštevu východného Slovenska pricestoval p. Lapiere s obchodnou atašé p. Sophie Rames a neskrývali údiv nad dielom, ktoré sme im predstavili. Oficiálny kontakt agentúry Testum a Veľvyslanectva Francúzska potvrdil záujem oboch strán rozvíjať spoluprácu v záujme prezentácie fran-



cyril camus v košiciach



cúzskych spoločností a ich produktov vo vzájomnej súčinnosti.

Večerné predstavenie začína.

Učinkujú: Cyril Camus – prezident Camus La Grande Marque, Jaroslav Bilík – prezident Testum, Andy-Zdan Michajlowicz – Camus Area Export manager, Sadko Mýtnik – spoločnosť Achat, Peter Dubina – Testum project manager a pozvaní hostia.

Krátko pred 18.00 privítali Cyril, Jaroslav a Andy pozvaných hostí vo vstupnej časti agentúry. A okamžite bol podávaný welcome drink – Camus VSOP na ľad v typickom pohári, známom pod názvom „napoleonka“. Pre mnohých prekvapenie ale je to tak. Podávanie cognacu sa vyvíja a o tomto vývoji vás budeme pravidelne informovať na podujatiach agentúry a na stránkach Testum News.

Prezentácia pokračovala uvedením Camus XO Superior v špeciálnom degustačnom pohári na cognac v tvare tulipánu. V pohári toho istého tvaru sa podával i Camus XO Borderies - voňavý klenot rodiny. Degustačným vrcholom večera bolo Camus Extraordinaire, pri ktorom sa už pohoda medzi prítomnými dala krájať.

Neskrývaný záujem, ktorý sa zračil na tvárach prítomných partnerov agentúry a hostí bol jasným signálom pre Cyrila, že akékoľvek formality môžu ísť bokom. Rozprávanie o prezentovaných značkách bolo skutočným zážitkom i pre neznalcov. Potvrdili to nám i priamo vyslancovi z Cognacu v neformálnych rozhovoroch počas celého večera. Hlavným bodom bol samozrejme cognac Camus, ale mali sme pripravené ešte jedno prekvapenie.

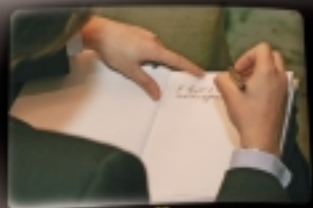


návšteva

Cyril Camus

v Košiciach

testum events



Naši priatelia Milan Šefc a Ján Šuchta prezentovali unikátny spôsob servírovania cognacu do obrích čaší. Môžete si povedať, čo je na tom, veď je to len väčší pohár. To hej, ale skúste ho roztočiť tak, že „tancuje“ okolo svojej osi na tenkej nôžke a počas tanca nalejte do čaše obľúbený cognac. Kto to nezažil, nevie o čom je reč. Zvuková kulisa pri prezentovaní obrích čiaš a pri následnom prípitku znela ako zvony pomyslenej katedrály z Cognacu.

Predposledný autogram s textom „Nepoznám lepšie miesto pre túto fľašu ako je toto“ umiestnil Cyril na Camus XO Borderies – brúsenú obryňu podopierajúcu sa o zlatú kolísku. Je to najobľúbenejší Cyrilov cognac. Možno preto, že pôvod tohoto cognacu je v oblasti, kde má Camus svoje rodinné sídlo. Nájdete ju na čestnom mieste v agentúre.

No a poslednou písomnou pamiatkou na Cyrilovu návštevu sme našu reportáž začali. Agentúra Testum začala písať svoju kroniku nielen rukou, ale presvedčili sme sa že i srdcom mladého veľkého muža z Cognac.

ENTREZ dans le paradis

Vstúpte do raja tanečným krokom.

Podobnosť s noblesným tancom z minulých storočí objavíte v okamihu, keď sa zoznámite s eleganciou tohto skvostu z Grande Champagne. Pozývame Vás na návštevu domu Menuet.

Priznám sa, že som mal problém vysloviť správne názov miesta, ktoré sme sa rozhodli navštíviť pri jednej z našich potuliek v oblasti Cognac – St. Méme les Carrières. Z mesta Cognac sme sa pohli rýchlostnou komunikáciou smerom na Jarnac a tesne v jej závere nás šípka navigovala smerom doprava na úzku cestu medzi vinicami do malej osady z krkolomným menom. Cesta sa zrazu rozdvajila, nesúc nás opäť doprava za tabuľou Cognac & Pineau MENUET. Po asi 500 metroch sme sa dostali k nenápadnej, dokorán otvorenej dvojkrídlovej bráne a po štrkom vysypanej cestičke lemovanej z ľavej strany širokým pásom udržiavaného trávniku sme sa pomaly blížili k budove pred ktorou pod košatým gaštanom stála drobná mladá žena s usmiateym partnerom.

Christine a David Croizet pôsobili od prvého okamihu veľmi priateľsky a skutočne boli príjemní spoločníci. Poznali sme sa už z výstavy Vinexpo v Bordeaux, takže odpadli predstavovacie formality.

David sa nás hneď ujal a začal nás sprevádzať po miestach, kde sa už po stáročia rodí znamenitý Menuet Grande Champagne Cognac.

Prvé vinice v oblasti Cognac vlastnila rodina Menuet

MENUET



ESTÉ 1850
MENUET
COGNAC
DE
GRANDE CHAMPAGNE
1^{er} CRU

31
T
menuet profil

od roku 1680, čiže v dobách, kedy celá oblasť produkovala najmä vína určené pre škandinávsky trh. Vo vývoji rodinného podniku bol zlomový rok 1850, kedy sa rozhodol Louis Menuet založiť prvé vinice v oblasti Grande Champagne. Rodina sa tak sústredila na postupné rozširovanie plochy viníc výlučne v oblasti Grande Champagne a tejto oblasti sa nevzdala, nehovoriac už o ich ďalšom zväčšovaní a zušľachtovaní svojich odrôd. Takto zabezpečený kvalitným viničom mohol sa Menuet pustiť do výroby cognacu z prvej produkčnej oblasti – Grande Champagne.

Vinice, patriace rodine Menuet sú exkluzívne umiestnené v oblasti Grande Champagne, v ktorej sa urodia tie najlepšie hrozná a to vďaka výnimočným vlastnostiam pôdy a tamojšieho podnebia. Z tejto špeciálnej oblasti s vápencovou pôdou (ktorá vďaka udržiuva vlhkosť) pochádza každý cognac vyrobený rodinou Menuet. Christine a David sú predstavitelia už šiestej generácie rodiny starostlivo strážiacej svoj postup výroby vznešeného Grand Champagne cognacu.



EXTRA
40%vol. 70cl

cognac de grande champagne

Zretie cognacu v dubových sudoch tak dlho ako je to len možné, je podľa rodiny Menuet jedinou cestou ako objaviť a pochopiť tajomstvá času, ktorý sa ako hlavný aktér podpisuje na kvalitách týchto cognacov. Počas zretia sa cognac dostáva do kontaktu s dubovým drevom, extrahuje z neho taníny, čím stráca na agresivite avšak nie je to „zadarmo“. Cognac totiž zretím stráca obsah alkoholu – asi pol percenta za jeden rok zretia. Filozofiou Menuetu je preto ponúknuť nielen „obyčajný“ cognac, ale najmä staršie ročníky, ktoré strávili dlhé roky v dubových sudoch.

Kým nám David stručne podal spomenutú históriu rodiny a ich filozofiu, presunuli sme sa do destilárky, ktorá zaberá budovu po pravej strane prístupovej cestičky k domu. Vybavenie destilárky je, ako inak, rovnaké ako vo všetkých cognacových domoch – typický destilačný prístroj známeho tvaru a nezameniteľná aróma čerstvého destilátu, ktorá sa pevne usadila v interiéri destilárky.

Len pár krokov od vstupnej brány – stačilo prejsť cez cestu, sme sa ocitli vo vinici rodiny Menuet. Už prvý pohľad jasne presvedčil, že i keby to rodina nezdôrazňovala, boli sme v srdci oblasti Cognac – v Grande Champagne. Pôdu s tak

vysokým obsahom vápenca, drobnú a bledú nenájdete v žiadnej z iných produkčných oblastí. David sa pousmial keď sme v podpore rukami drobili kúsky vápenca pod prvým koreňom viniča a pozval nás do neďalekej budovy, v ktorej bolo inštalované fľaškovacie zariadenie a časť slúžila i ako sklad. Cestou k nej ma zaujal vysoký vodojem, ktorý sa vysoko týčil nad okolitými vinicami a priznám sa, že sa mi v stal výborným navigačným pomocníkom pri nasledujúcich návštevách tohto fascinujúceho kraja.

V budove sme našli plničku fliaš – manuálnu tak ako u prevažnej väčšiny malých domov cognacu, ktorá je ideálnym pomocníkom tam, kde výrobca používa rôzne druhy a veľkosti fliaš v menších sériách. Po krátkej demonštrácii plnenia fľaše a nalepenia etikety sme sa pomaly presunuli do budovy, kde nás čakala Christíne s voňavou kávou. Usadili sme sa v malej, účelne zariadenej kancelárii, ktorej vstupná časť slúžila i ako malý bar a predajňa vzácného moku. David nám

postupne predstavil sortiment firmy a znovu sme sa presvedčili o jedinečnosti Grande Champagne. Posúďte sami a po prečítaní hodnotenia jednotlivých kvalít sa pokúste odhaliť základnú charakteristiku výrobkov Menuet počas ich degustácie.



menuet distillery

ESTD 1850
MENUET
 COGNAC
 DE
 GRANDE CHAMPAGNE
 1st CRU

MENUET EXTRA



COGNAC MENUET EXTRA Grande Champagne

Tento cognac je skutočne zrelým – veď zrel viac ako 25 rokov. Tento čas dal cognacu Extra komplex vôní (vanilka, káva, kakao, kryštalizované ovocie a chuť dreva) avšak súčasne môžete rozoznať vône koncentrovanej kvality



z prvých rokov, čo mu dáva jeho noblesu. Proces zretia rozvíja a zvyrazňuje pôvodné vône... od čerstvého ovocia ku kryštalizovanému. Ochutnaním objavíte jeho okrúhlosť, hladkosť. Extra je skutočne plné harmónie. S dôrazom na svoj vek, je Extra skutočne vzácny cognac.

MENUET HORS D'AGE



COGNAC MENUET HORS D'AGE Grand Champagne

„Hors d'Age“ je meno pre najvzácnejší poklad rodiny Menuet. Uplynie takmer pol storočia, kým získame takýto perfektný výrobok. Tento cognac prináša vône, ktoré sa objavujú len v Grande Champagne cognacoch s komplexnosťou, harmóniou a výnimočnou koncentráciou. Alchymia zretia premieňajúca destilát a dub v dobre vybalancovanú chuť a vôňu zvanú Cognac. Ako je známe, Grande Champagne cognac zreje veľmi pomaly, pekne. Pivnice kde leží veľmi starý cognac sa volajú „Paradis“. Raj možno preto, že tento veľmi vzácny cognac vám dodá šťastie vnímané všetkými zmyslami: okom, nosom, ústami aj vedomím, pretože v pohári máte svedka 50 ročnej histórie.

MENUET VSOP



COGNAC MENUET VSOP Grande Champagne

Plný harmónie, ponúka tento VSOP cognac vône kvetov a vanilky. Zretie začalo vývoj aróm typických pre Grande Champagne. Po šiestich rokoch strávených v dubových sudoch sa narodí komplex vôní. Medzi kvetom a ovo-



cím, medzi ovocím a dubom. Akonáhle sa priblížite pohárom k nosu, zasiahne vás plná aróma, ktorá sa sebavedome tvári ako keby nikdy nechcela zmiznúť.

MENUET XO



COGNAC MENUET X.O. Grande Champagne

Tento cognac zrelého veku je viac ako 15 rokov starý a stal sa pravým symbolom zretia. Čím dlhšie zreje v dubovom sude, tým viac rozvíja cognac Grande Champagne svoju jemnosť a dáva nové vône a chute (vanilka,



káva, škorica, med, pomarančový kvet). Cognac X.O. je medzi vekom ovocia a vekom duba, je to delikátna zmes s plnou harmóniou... Vychutnáte si perfektnú zmes chuti dubu a pravej arómy.

japonská včela

s francúzskym šarmom



SINGLE DISTILLERY COGNACS

Rediscover Cognac from within...

C O G N A C
LOUIS ROYER





Distillerie Des Saules

Malý okres Borderies sa nachádza v centrálnej časti oblasti Cognac a susedí z Fins Bois, Petite a Grande Champagne. Tu pôda obsahuje menej ílu ako vo Fins Bois ale aj menej vápenca ako okresoch Champagne. Táto jedinečná pôda dáva Borderies cognacom charakteristickú pikantnú osobnosť. Často ich pivničný majster používa do svojich starších zmesí.

Dnes vám prináša Distillerie Des Saules potešenie zo 100% Borderies cognacu. Jeho arómy likorice a kvetov očaria váš nos. Vaše podnebie vychutná plné telo a štruktúru zakončenú okrúhlym a sladkým záverom.

Pivničný majster by vám povedal, že pre Borderies je typický jeden kvietok: fialka. Ak si chcete vychutnať vôňu fialky, navrhujeme vám nasledovné: kvapnite malú kvapku neperlivej minerálky do cognacu vo vašom pohári. Privoňajte a odhalíte jemné tóny fialky v cognacu Distillerie Des Saules Borderies.

Borderies

japonská
včela
s francúzskym šamom





Distillerie De L'Ecole

Distilérka De L'Ecole varí vína z centrálnej časti Petite Champagne. Tu pôda pozostávajúca z pórovitého a drobivého vápenca prirodzene reguluje zásobovanie viniča vodou čo umožňuje plynulé zretie hrozna vedúce k dobre vyrovnaným vínam.

V nose odhaľuje najskôr Distillerie De L'Ecole ovocné arómy (najmä citrónovníka) typického v tomto okrese. Potom sa objavia tóny kandizovaného ovocia. Kvetinové a ovocné arómy spolu s rokmi zretia dodávanou drevnatosťou produkujú mohutný buket. Podnebie odhaľuje veľmi bohaté telo, neprerušovanú dĺžku a veľkolepú mäkkosť.

Na skutočnú explóziu kvetinových tónov pridajte kvapku neperlivej minerálky do cognacu vo vašom pohári a ihneď privoňajte.

Petite Champagne

Grande Champagne

Distillerie les Magnolias

Distillerie Les Magnolias sa nachádza v srdci Grande Champagne – prvej produkčnej oblasti. Je to kraj malých kopcov ťažiaci tak z drobivej vápenčovej pôdy ako aj výhodného podnebia (zrážky sú tu najnižšie z celej oblasti). V tejto šťastnej kombinácii rastie vinič v perfektných podmienkach a zabezpečuje rovnomerné zretie hrozna. Z tohto vychádzajúce vína sú dobre vyrovnané a jemné, ideálne pre destiláciu.

Vďaka umeniu majstra distiléra sa tieto vína magicky koncentrujú do „eau-de-vie“ v neporovnateľnej obratnosti. Od minúty destilácie uvoľňuje mladá „eau-de-vie“ kvetinový buket typický pre Grande Champagne.

O mnoho rokov neskôr, vo vašom pohári, je kvetinový buket vyvinutý ale stále je dobre znateľný od prvého vdýchnutia nosom. Pri ďalšom sa odhalí harmónia kryštalizovaného ovocia (hlavne marhuľa a sušená slivka) s dobre integrovaným dubom.

Na podnebí rozvíja Distillerie Des Magnolias Grande Champagne množstvo dĺžok spojených s výraznou mäkkosťou. Skutočne tento cognac je taký bohatý, že po prvom dúšku sa vám vrátia kvetinové arómy z hrdla do nosa (toto technicky voláme „retro-olfaction“).

Dovoľte nám navrhnuť prekvapivý experiment: nechajte váš pohár po vypití stáť neumytý pár hodín (alebo cez noc) a znovu v ňom neskôr odhaľte pretrvávajúce dubové arómy Distillerie Les Magnolias Grande Champagne. Skutočné prekvapenie!



krásna žena, krásny cognac

josephine

cherchez la

FEMME

krásna žena, krásny cognac

Určite mi dáte za pravdu, že táto kombinácia znie mimoriadne lákavo. Tak krásna žena ako aj krásny cognac dokážu náš život obohatiť o nevšedné zážitky a o tie by v živote malo ísť predovšetkým. No nie?

Avšak súvislosť z titulku má iný rozmer. Vedci skúmali rôzne a medzi nimi i zmyslové orgány muža a ženy a dospeli k poznaniu, že ich orgány sa líšia. Na jazyk sa tlačí zvolanie „Nech žijú tie rozdiely!“ Nuž ale pointa nie je v tých rozdieloch, ale práve v tom jazyku. Presnejšie v rozdieloch na jazyku muža a ženy. No a aby sme boli ešte presnejší – v chuťových buňkách a ich schopnostiach. Chuťové receptory pracujú na rovnakom princípe, resp. pre obe pohlavia sprostredkujú chuťové vnemy. No a vtip je vtom, že chuťové receptory ženy sa líšia od receptorov muža, v dôsledku čoho je výsledný vnem u ženy iný ako u muža.

Niektorí výrobcovia si tieto rozdiely všimli tiež a široký sortiment kvalít cognacu mal nový prírastok – cognac pre ženy.

Na inom mieste spravodaja uvádzame 4 princípy rodiny Camus: nezávislosť, tradícia, kvalita a inovácia. Je to práve posledný z princíпов – inovácia, ktorý našiel svoj výraz vo vytváraní nových výrobkov známych ako výrobky „Novej Generácie“. Do tohto okruhu patrí viac

výrobkov spoločnosti Camus, my sa však na chvíľku zastavíme pri jednom z nich, ktorý je zhodou okolností nositeľom dvoch prvenstiev. Je to prvý výrobok „Novej Generácie“ rodiny Camus a vôbec prvý cognac špeciálne navrhnutý pre ženy.

Joséphine. Je to lahodná a jemná zmes kvalitných premium cognacov, ktorá zohľadňuje už spomínané rozdiely v chuťovom vnímaní ženy. Samotný design fľaše i celého balenia je pozoruhodný a znázornenie romantickej maľby maliara Art Nouveau Alfonza Muchu len zdôrazňuje jeho jemný, ženský charakter.

Na pohľad je Joséphine slabo jantárová s jemnými prídavkami zlata, ktoré každej žene tak svedčí. Aróma nás prekvapí zaujímavou kombináciou dvoch vnemov – dominantnej vanilky a jemnou arómou gaštanov. A na záver príde lahodná chuť, okrúhla a mäkká s podtónmi orieškov a jemne sladkým koncom.

Verím páni, že máte sto chutí poláskat sa s Joséphine, no nezabúdajte na dámy, pre ktoré je tento skvostik určený.



CAMUS

Presvedčíte sa o jeho blahodárnom vplyve vtedy, ak sa stane vašim spoločníkom pri romantických stretnutiach vo dvojici. Pardon, týmto pádom vlastne v trojici.



krásna žena, krásny cognac

miss you

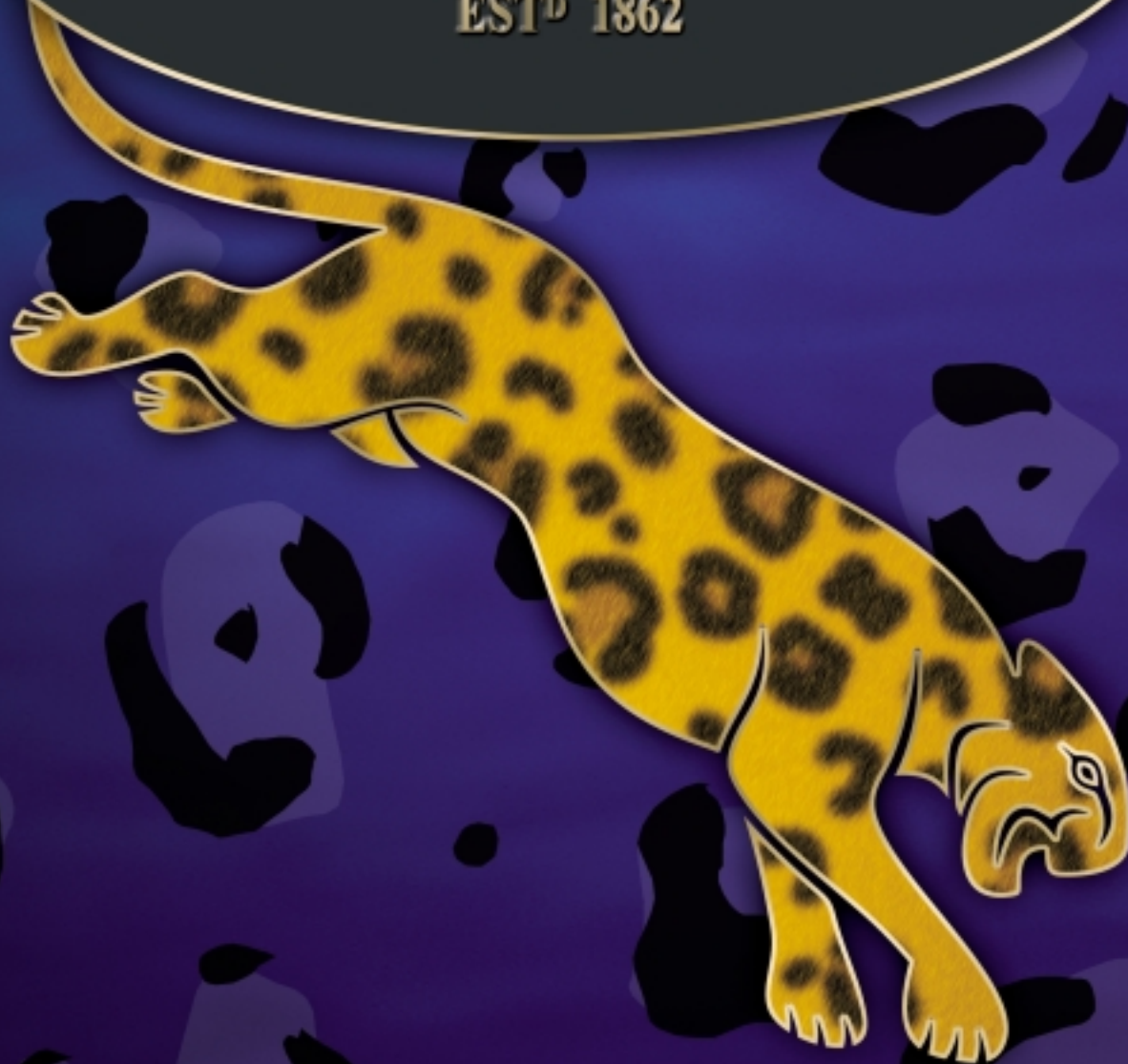
P rítomnosť milovanej osoby poteší a naopak táto osôbka nám chýba, ak sa nenachádza v našej blízkosti. Angličania v takej chvíli zvolajú „MISS YOU!“ Toto úpenlivé zvolanie dorazilo až k spoločnosti Cognac Frapin a usadilo sa na etikete ďalšieho z radu cognacov určeného pre ženy. Miss you od Frapina, od spoločnosti ktorej velí – áno tušíte správne – žena! Šarmantná Beatrice Cointreau. Na stretnutie s ňou, s cognacom Miss you i ďalšími cognacmi z tohto domu sa môžete tešiť už v ďalšom čísle Testum News.



COGNAC FRAPIN
Grande Champagne
PREMIER CRU DU COGNAC

COGNAC
MEUKOW

ESTD 1862



Ked' v roku 1850 dostali bratia August-Christophe a Gustave Meukow poverenie od ruského cára Alexandra II. aby sa odobrali do Francúzska a zabezpečili pravidelné dodávky cognacu pre jeho dvor, nik netušil, že sa rodí nový Dom cognacu. Po opakovaných cestách sa bratia rozhodli otvoriť obchodnú kanceláriu v meste Cognac a 1. augusta 1862 vytvorili Dom A. C. MEUKOW & Co.

O viac ako storočie v r. 1969 neskôr vznikla spoločnosť Compagnie de Guyenne, ktorej súčasťou sa Meukow stal v roku 1979.

Tradičný image značky sa zmenil v roku 1995, odkedy sa používa fľaša s motívom pantera vytvorená Michelom Costom, zakladateľom skupiny Compagnie de Guyenne.



cognac

**dravá.
elegancia**

Meukow Mystery

Za viac ako 140 rokov sa jemná a stála kvalita cognacov Meukow stala základom pre vynikajúcu reputáciu tejto značky. Je to ovocie časom overeného know-how v destilácii, zrení a miešaní, výsledok práce ľudí a talentu Cellar Mastra.

Meukow Alchimy

Odroda viniča

Meukow používa „Ugni Blanc“. Táto odroda garantuje správnu a stálu kvalitu vína. Hrozno sa oberá tesne pred úplným dozretím aby po následnej fermentácii vzniklo perfektné víno na destiláciu.

Destilácia

Víno je destilované dvakrát v tradičnom „Charentais type“ destilačnej zostavy. Táto metóda totiž extrahuje a uchováva všetky esencie vína. „Hlava“ a „Chvost“ sa oddeľuje a zostáva „Srdce“ destilátu, z ktorého sa stáva cognac.

Zrenie

Je to veľmi pomalý prírodný proces, ktorý prebieha v temnote vlhkých Charentais pivníc. To je to miesto, kde sa tajomne spája „eau-de-vie“ s drevom, dávajúc tak cognacu zreteľné príchute a tmavú farbu, zvlášť jeho jantárový lesk a po dlhých rokoch známu chuť „rancio“.

Meukow Symbiosis

Panter

Univerzálny nadčasový symbol, panter evokuje silu a jemnosť súčasne, eleganciu a sensualitu, čo sú atribúty cognacu a zážitkov, ktoré prináša.

Pôžitok a inovácia sa stretli v jednom bode. Podobnosť medzi kvalitami zvierat a kvalitami výrobku je okamžitá. Symbióza oživa a otvára milovníkom cognacu Meukow dvere rozmanitosti a výnimočnosti.

51



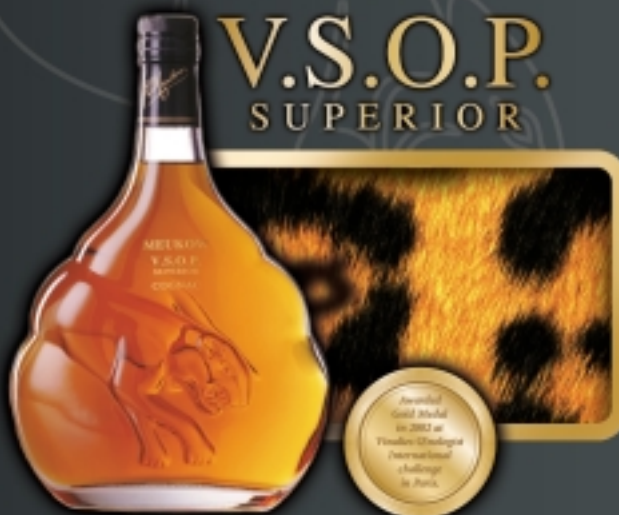
meukow profil

52



cognac

meukow produkty



VS Vanilla

Pravý nektár

Meukow VS Vanilla, jemná a unikátna zmes cognacu Meukow a prírodných chutí vanilky.

Toto úspešné „manželstvo“ preukazuje ako môže vanilka, prítomná v prírodnej forme v cognacu, ktorý dlhý čas zrel v sudoch z dubového dreva, vytvoriť úplne nový vnem ak sa stane dominantnou.

Harmónia aróm ukazuje perfektnú vyrovnanosť medzi cognacom (dlhá a jemná) a vanilkou (hodvábna a silná) dávajúc dohromady hriechne prchavú a zvodnú hladkú chuť.

VS

Elegantný a mocný

Prezentovaný v nezabudnuteľnej fľaši s motívom čierneho pantera, Meukow VS ponúka omnoho jemnejšie chuťové kvality ako je priemer v tejto kategórii.

Vzhľad: Staré zlato, trblietavé s odtieňmi medi.

Hlava: Plná aróma s náznakmi sušeného ovocia

Srdce: Ušľachtilé tóny dreva typické pre zrenie v malých dubových sudoch

Pozadie: Dlhá mäkkosť sladkého drierka a tónmi muškátového orecha.

VSOP Superior

Hladký a plný

Neuveriteľná hladkosť Meukow VSOP Superior je ovocím veľmi starostlivého výberu rôznych eaux-de-vie prichádzajúcich do zmesi a zrenia ktoré je dlhšie ako nám určujú naše pravidlá pre VSOP

Vzhľad: Nádherne číra jantárovo žltá farba z tónmi zlata.

Hlava: Ovocná s hrozičkami, kandizovaným pomarančom a olúpanou broskyňou

Srdce: arómy vlašských a lieskových orechov s vanilkou

Pozadie: Harmonické a jemné taníny s korenistými náznakmi



Napoleon

Tradičný a súčasný

Tak ako symbolizuje nevšedná fľaša, kombinujúca tradičné zelené mrazené sklo s čírym, Meukow Napoleon je jemnou zmesou ovocných aróm a korenistých príchuť tanínov.

Vzhľad: Nádherná svetlo bronzová farba, trblietavá zlatými nádychmi

Hlava: Ovocná s pomarančom a vanilkou

Pozadie: Koreniny a koža, céder a vlašský orech

XO

Vášnivý a delikátny

Bezkonkurenčný zlatý panter vyjadruje perfektnú harmóniu Meukow XO cognacu, ovocia tradičného spôsobu dvojitej destilácie, dlhého procesu zrenia a komplexnej zmesi pôvabných „Crus de Cognac“ – produkčných oblastí Cognacu.

Vzhľad: Ohnivé farby mahagónu s perfektnou čistotou a príťažlivým jadrom.

Hlava: Kvetinová s jasmínom a kosatcom, ovocná so slivkami a broskyňou.

Srdce: Čokoládové a vanilkové príchute s tónmi portského a kandizovaného ovocia

Pozadie: Muškátový orech, korenie a zohriaty box na cigary

EXTRA

Zmyselný a komplexný

Narodený priamo v raji „Paradis“, odкрýva Meukow Extra veľkoleposť mnohých starých Eux-de-vie prinesených k vrcholu skúsenosťami a majstrovstvom nášho Cellar Mastra.

Vzhľad: Nádhorne jasná farba mahagónu, s trblietavými tónmi zlatej

Hlava: Ovocná po kandizovanom ovoci s vanilkovou arómou

Srdce: Silné tóny kože, tmavej čokolády a vlašského orecha.

Pozadie: Na prekvapenie – hľuzovka a vyrovnané, harmonické taníny.





cognac
art of the life

www.testum.com