



Pour toute demande d'information

•
Thomas Livorin
Chargé de presse

•
140 rue de la Bonne Chauffe 16130 Angeac-Champagne - FRANCE

•
Tel.: +33(0)5 45 83 72 72
thomas.livorin@boinaud.com



Dossier de presse



Cognac DE LUZE

FONDÉE EN 1822

Cognac De Luze est travaillé avec délicatesse. D'un territoire rude naît un fruit des plus délicats. Au creux des mains ridées, témoin de l'héritage d'un savoir-faire ancestral, il trouve son écrin. La puissance de son goût, élaboré par les nez les plus fins, porte le poids des années passées, en silence, à mûrir. Son caractère est précieux car il est capable de s'affirmer en douceur.

Découvrez l'univers Cognac De Luze !





COGNAC DE LUZE

6 | Son histoire

7 | Dates clés

8 | Une proposition unique

10 | Ses consommateurs

14 | L'ambition

16 | Son succès à l'échelle internationale

18 | Ses valeurs

20 | Les loups

22 | Collection



LE COGNAC DE LUZE *C'EST UN GOÛT TOUT EN FINESSE.*

Depuis 1822,

issu des plus prestigieux terroirs de l'AOC Cognac,
la Grande et Petite Champagne, qui une fois assemblées
vont créer la « Fine Champagne »,
Cognac De Luze offre des saveurs uniques qui
se traduisent dans une gamme raffinée incluant
des Cognacs VS, VSOP, XO et EXTRA.

Le Cognac De Luze a cultivé
la finesse de son goût, la palette de ses arômes,
complexes et fruités, ainsi que la légèreté de ses notes.

Son bouquet unique, fin et délicat dévoile toute la subtilité de son terroir.

COGNAC DE LUZE, SON HISTOIRE

Cognac De Luze, c'est avant tout une histoire de famille, d'entraide et de transmission, indissociablement lié à la région de Charente.

Au XVII^{ème} siècle à Chalais en Charente, est né le premier De Luze que nous recensons. Rien d'étonnant de trouver alors 250 ans plus tard dans la région, un Cognac du même nom.

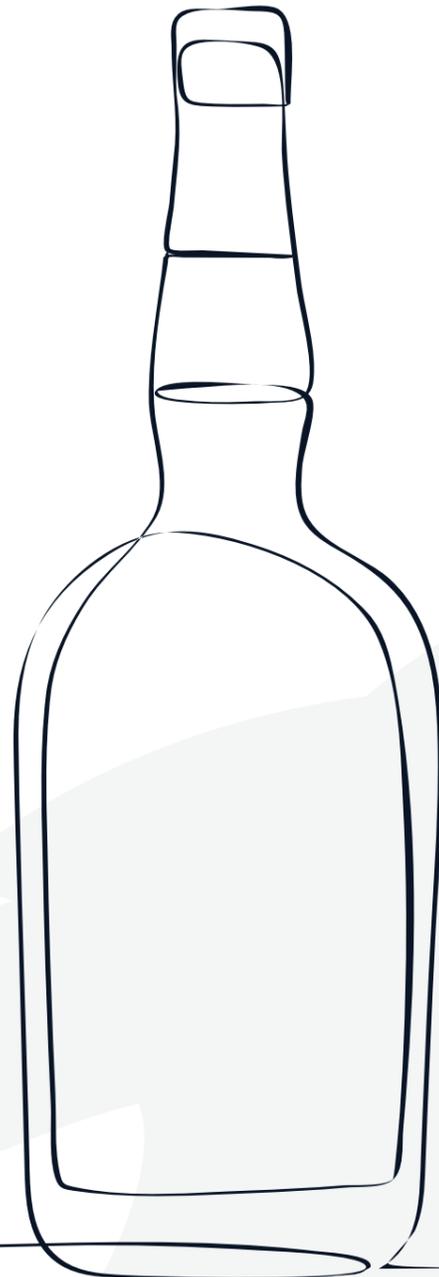
L'histoire de Cognac De Luze commence donc ainsi : **Alfred De Luze et son frère Louis-Philippe exploitent la filière des vins et eaux-de-vie, via la société d'import-export de ce dernier, entre les US et l'Europe.** Porté par leur succès, Alfred fonde sa propre entreprise en 1822 « A. de Luze & Fils ». La Maison se spécialise dans l'élevage et le négoce de grands Vins de Bordeaux et de Bourgogne ainsi que des vieilles eaux-de-vie de Cognac.

*Ainsi naît
le Cognac De Luze.
Intemporel depuis 1822.*

Alfred De Luze, entrepreneur infatigable et plein d'audace, saura transmettre aux générations qui le suivront l'envie de l'aventure et la recherche de l'excellence.

Malgré des épreuves, porté par l'ambition familiale et des acquisitions prestigieuses, Cognac De Luze vit avec son temps et sait saisir les opportunités de son époque.

Pour perpétuer la production des Cognacs De Luze dans le plus pur respect de la tradition cognaçaise, c'est tout naturellement qu'une autre famille de producteurs négociants de la région de Cognac, en la famille Boinaud, devient garante de la marque Cognac De Luze en 2006.



DATES CLÉS

- 1797
Georges Henri Alfred De Luze dit « Alfred De Luze » naît à Francfort.
- 1822
Alfred fonde sa propre entreprise « A. de Luze & Fils ».
- 1825
Les bouteilles de VS/VSOP trouvent leur forme iconique, inspirée des alambics de distillation. Près d'un siècle plus tard, cette forme sera appelée « bouteilles glou-glou », dû au son que fait le liquide quand il passe par le long goulot.
- 1842
Incendie des chais.
- 1867
Incendie des chais
- 1880
À la mort d'Alfred De Luze, son petit-fils, Alfred III, sillonne le monde et achève de faire prendre à la Maison une des toutes premières places dans le monde des négociants.
- 1927
Fournisseur de sa Majesté le Roi de Danemark.
- 1971
Acquisition du Domaine du Chaigne, très ancienne exploitation située en Grande Champagne.
- 2006
La famille Boinaud, qui avec ses 430 hectares en Grande Champagne possède le plus grand vignoble de l'Appellation Cognac, rachète Cognac De Luze.

COGNAC DE LUZE, *UNE PROPOSITION UNIQUE*

QUALITÉ

Un savoir-faire unique d'assemblage de Grande Champagne et Petite Champagne pour créer la « Fine Champagne ».

GOÛT

Un goût unique et accessible : la finesse de son terroir se retrouve en bouche.

*La finesse de son goût
pour apprécier le Cognac*

ÉLABORATION

Une exigence depuis 1822 : des eaux-de-vie distillées et vieilles dans l'art et la tradition du cognac. Elles sont ensuite assemblées par le Maître de Chai sur le Domaine.



COGNAC DE LUZE, RÉPOND AUX MODES DE CONSOMMATION ACTUELS

Le Cognac est perçu comme un produit premium, noble, porteur d'un réel héritage et empreint d'un certain prestige, réservé à de grandes occasions et riche en saveurs. Aujourd'hui, sa consommation est de plus en plus répandue parmi les plus jeunes.

LA MODERNITÉ, QUI CIBLE DIRECTEMENT UN JEUNE PUBLIC

Avec ses saveurs riches et sucrées, le Cognac attire de plus en plus des consommateurs dans leurs trentaines à la recherche de quelque chose de différent et de passionnant à boire. Ils osent marier le Cognac dans des cocktails créatifs et composer sa dégustation au gré de mets sucrés ou salés.



LE PRESTIGE, QUI ATTIRE UNE CIBLE PLUS TRADITIONNELLE

Les marques importées satisfont une attente haut de gamme voire luxe, qui prend tout son sens dans un contexte business pour les consommateurs asiatiques. Les marques développent également des relations privilégiées avec le monde de la restauration.

LE COGNAC DE LUZE

se savoure à tout moment, pur, sur glace, en cocktail.
Il s'invite aussi à table et accompagne de nombreux mets,
de l'entrée au dessert.

« On The Rocks »



Une consommation dans le respect de la tradition, pur ou sur glace. Pour les palais, avertis qui cherchent la dégustation d'un produit d'exception.

Mix & Cocktail

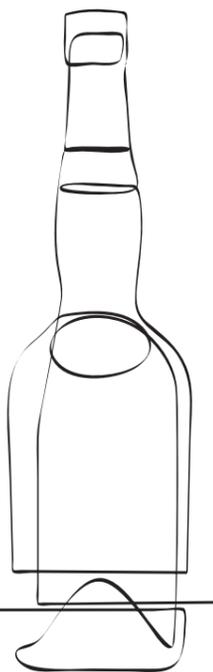


Une consommation mixée pour une découverte du Cognac et de sa richesse d'arômes en douceur. Le Cognac et sa force de goût peuvent se travailler avant de s'apprécier pur.

Food Pairing



Le Cognac se marie avec des saveurs salées et sucrées, accompagnant de façon unique des aliments gras salés comme la charcuterie, le fromage, ou en complétant la douceur des desserts et du chocolat.



Afin de permettre à tous les consommateurs d'appréhender son goût des plus fins, Cognac De Luze propose pour tous les produits de sa gamme raffinée un « moment unique » : un instant

de vie qui se transforme en une véritable expérience de goût grâce à des conseils pointus en terme de dégustation en accord avec les plats à apprécier.

COGNAC DE LUZE, L'AMBITION

Cognac De Luze c'est avant tout un goût tout en finesse, élaboré avec raffinement dans la maîtrise de toute la chaîne d'élaboration.

Parce que le Cognac n'est pas qu'une affaire de force, Cognac De Luze est un Cognac raffiné, au goût fin, accessible à tous les palais. Les novices pourront apprécier des arômes fruités et délicats ; les connaisseurs pleinement s'immerger dans une palette d'arômes complexes.

Cognac De Luze permet à tous d'appréhender le Cognac en finesse.



QUELQUES CHIFFRES

200 ANS

C'est l'anniversaire que fêtera Cognac De Luze en 2022.

24L

La plus grande bouteille de Cognac De Luze, qui est également la plus imposante fabriquée au monde.

35

Correspond au nombre de pays dans lesquels nous sommes exportés (tendance qui augmente).

20%

des produits vendus sont de qualité supérieure (XO et EXTRA).

COGNAC DE LUZE, UNE MARQUE INTERNATIONALE

540 000

bouteilles De Luze (70cl)
produites en 2017

625 000

bouteilles De Luze (70cl)
produites en 2018

600 000

bouteilles De Luze (70cl)
produites en 2019

300 000

bouteilles De Luze (70cl)
produites en 2020, malgré
la crise sanitaire liée à
la pandémie mondiale
Covid-19.



La gamme Cognac De Luze en termes de production :

VS	55 %
VSOP	25 %
XO	20 %

99%

des bouteilles vendues en 2019
ont été exportées dans plus de **35 pays**.

COGNAC DE LUZE, LES VALEURS

HONNÊTE

Cognac De Luze est respectueux de son héritage, exigeant la même excellence depuis 1822. Une transmission de savoir-faire en toute humilité, pour garder le même degré d'attention à la qualité, afin que le Cognac De Luze ne subisse aucune altération. Cognac De Luze c'est aussi et surtout le respect des personnes qui travaillent et prennent soin de cette terre de Cognac. Loyal envers ces terres, respectueux dans leur exploitation afin de délivrer un produit constant dans sa qualité aux consommateurs du monde entier.

ACCESSIBLE

Rendre l'excellence accessible, c'est le défi de Cognac De Luze. Un goût unique et raffiné en bouche qui permet d'apprécier le produit peu importe le mode de dégustation choisi, qui reste unique et individuel. Cognac De Luze accompagne tous les palais, afin que novices et connaisseurs, puissent profiter pleinement de l'expérience du Cognac.

ENGAGÉE

Une marque qui vit avec son temps, ancrée dans son époque, tout en osant l'innovation dans le respect de la tradition. Un travail de la terre dans le plus pur respect de la nature, afin de ne pas nuire aux générations futures pour assurer la pérennité de Cognac De Luze. Une identité et des valeurs artisanales qui s'exportent aux quatre coins du monde.



COGNAC DE LUZE, *LES LOUPS*

Véritable emblème de Cognac De Luze, c'est tout en symboles que le loup et la marque partagent leurs valeurs. Les loups présents sur le blason ont aujourd'hui été extraits et modernisés, révélant ainsi la force et la finesse du goût du Cognac De Luze.

Travail - Animal noble et courageux, il symbolise sur les armoiries la récompense apportée grâce à l'endurance d'un travail acharné. Cognac De Luze c'est ce savoir-faire familial, construit par la famille depuis des années, dont la marque conserve précieusement l'héritage pour le transmettre à son tour.

Mystère et liberté - La peur du loup de l'enfance relève aussi une fascination de liberté d'adulte, de cet animal mystérieux, majestueux, libre et indomptable. En bouche, Cognac De Luze offre une multitude de saveurs indomptées, qui elles aussi surprennent, exaltent et voire même fascinent.

Lumière - Pouvant voir la nuit, le loup se dote d'une symbolique de héros lumineux dans les ténèbres, ancêtre mythique éclairant. Créée en 1822, issue d'un savoir-faire traditionnel, la marque est un véritable repère pour les novices et une référence rassurante pour les connaisseurs qui permet de s'orienter plus facilement dans le monde complexe mais fascinant du Cognac.

Famille - Enfin, le loup est un animal social qui se recentre autour de sa meute, un ensemble s'unissant pour la protection de chaque membre, une famille à laquelle chacun est digne d'appartenir. Cognac De Luze est une affaire de famille depuis sa création, tradition qui se perpétue aujourd'hui avec la famille Boinaud qui est garant de cette marque.


Cognac
DE LUZE
FONDÉE EN 1822





Votre Very Special moment :
au crépuscule, en terrasse,
notre Cognac De Luze VS
mixé en cocktail "Summit"
pour l'apéritif.

COGNAC FINE CHAMPAGNE

APPELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE

Le Cognac De Luze c'est un goût tout en finesse.

Notre VS est un mariage unique des eaux-de-vie des plus prestigieux terroirs de l'AOC Cognac, la Grande Champagne et la Petite Champagne, qui une fois assemblées vont créer la « Fine Champagne ».

Ces eaux-de-vie ont mûri dans des fûts de chêne français avant d'être assemblées par notre Maître de Chai dans le plus pur respect de la tradition cognaçaise. Cela fait de notre VS un Cognac jeune et rafraîchissant.



Arômes vanillés,
de miel, d'agrumes
tels que l'orange et
le pamplemousse.



Accompagnements :
salés et légers
tels que des huîtres,
ou des sushis.



Conseil de dégustation :
en cocktail ou pur
avec un glaçon en
apéritif.



Votre moment VSOP :
un soir, à table avec
vos meilleures convives,
autour d'une belle pièce
de viande.

VSOP

COGNAC FINE CHAMPAGNE

APPELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE

Le Cognac De Luze c'est un goût tout en finesse.

Notre VSOP est un mariage unique des eaux-de-vie des plus prestigieux terroirs de l'AOC Cognac, la Grande Champagne et la Petite Champagne, qui une fois assemblées vont créer la « Fine Champagne ».

Ces eaux-de-vie ont mûri dans des fûts de chêne français avant d'être assemblées par notre Maître de Chai dans le plus pur respect de la tradition cognaçaise.

THE FINEST.



Arômes vanillés,
de pruneau, de
cannelle, de chocolat
et de fruits confits.



Accompagnements :
viandes rouges (côte de
bœuf), fromage de caractère
(Roquefort) ou desserts au
chocolat.



Conseil de dégustation :
avec un fond d'eau
gazeuse, en cocktail
ou alors pur avec de
la glace pilée en apéritif
ou digestif.



Votre moment XO :
après un bon dîner, un moment
à partager ou à garder pour vous.

XO

COGNAC FINE CHAMPAGNE

APPELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE

Le Cognac De Luze c'est un goût tout en finesse.

Notre XO est un mariage unique des eaux-de-vie des plus prestigieux terroirs de l'AOC Cognac, la Grande Champagne et la Petite Champagne, qui une fois assemblées vont créer la « Fine Champagne ».

Ces eaux-de-vie ont mûri dans des fûts de chêne français avant d'être assemblées par notre Maître de Chai dans le plus pur respect de la tradition cognaçaise. C'est ce qui donne le corps et la rondeur à notre Cognac De Luze XO, mais aussi sa finesse et subtilité en bouche.



Arômes de cannelle, de toffee, de fruits confits et de brioche chaude.



Accompagnements : caviar, canard, desserts au chocolat ou à l'orange, crème brûlée.



Conseil de dégustation : pur à température ambiante, avec un glaçon ou un verre préalablement glacé.

EXTRA

COGNAC FINE CHAMPAGNE

APPELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE

Le Cognac De Luze c'est un goût tout en finesse.

Notre EXTRA est le fruit de l'assemblage harmonieux d'eaux-de-vie issues des plus prestigieux terroirs de l'AOC Cognac, la Grande Champagne et la Petite Champagne, qui une fois mariées vont créer la « Fine Champagne ». Elles sont vieillies en fûts de chêne français jusqu'à ce qu'elles atteignent leur apogée gustative. Elles seront alors délicatement assemblées par notre Maître de Chai dans le plus pur respect de la tradition cognaçaise.

Votre moment EXTRA : choisissez un bon air de musique, installez-vous confortablement dans votre fauteuil et savourez ce moment autant que le Cognac De Luze EXTRA dans votre verre.



Arômes de sirop d'érable, de safran, de fruits confits et de bois toasté.



Accompagnements : un fromage type pâte dure Comté ou un Roquefort, des noix ou abricots secs.



Conseils de dégustation : à déguster pur dans un verre tulipe, ballon ou un old fashioned.