



Pour toute demande d'information
Victor Weyd

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

Tel.: +33(0)6 61 82 81 68
contact@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.





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 vont créer la « Fine Champagne », Cognac De Luze offre des saveurs uniques qui se traduisent dans une gamme raffinée qui comprend un Cognac VS, VSOP, GENTRY, XO et EXTRA.

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.

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

COGNAC DE LUZE, *SON HISTOIRE*

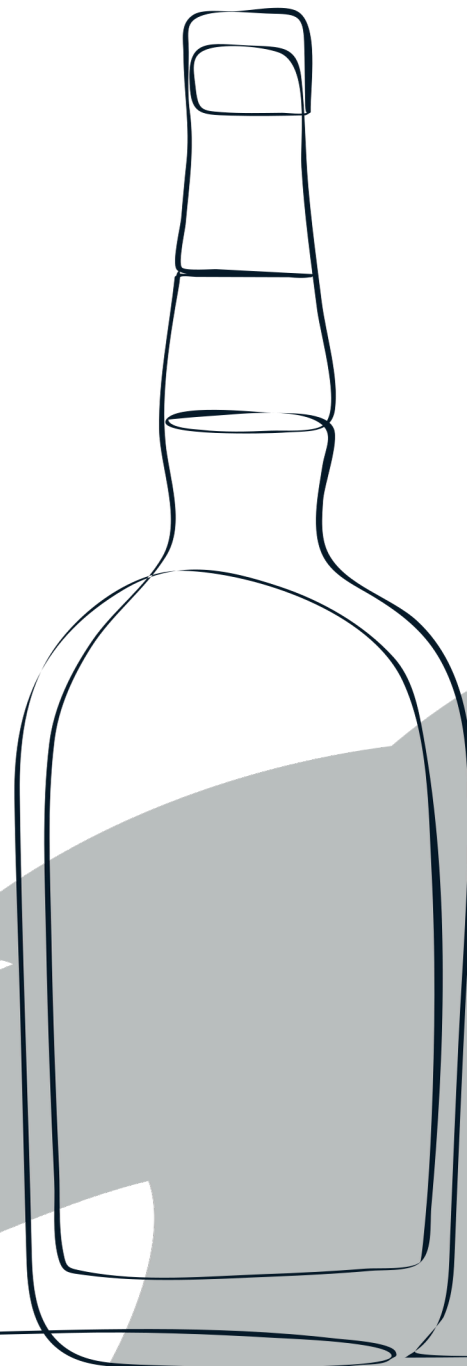
COGNAC DE LUZE c'est une histoire de famille, d'entraide et de transmission liée à la région de Charente.

Le premier De Luze recensé est né au XVII^e siècle à Chalais en Charente. Rien d'étonnant alors de trouver un cognac du même nom dans cette même région 250 ans plus tard.

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 à travers 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.*



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 d'assemblage de Grande Champagne et Petite Champagne pour créer la « Fine Champagne ».

GOÛT

Un goût unique et accessible à tous les palais : 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.



Le cognac est un produit premium et noble, porteur d'un héritage fort et d'un certain prestige, longtemps associé aux grandes occasions et à des saveurs riches. Aujourd'hui, sa consommation s'élargit et séduit de plus en plus les jeunes générations, en quête d'expériences modernes.

Avec ses arômes riches et gourmands, le cognac séduit une nouvelle génération en quête d'expériences modernes et singulières.

Il se réinvente aujourd'hui dans des cocktails créatifs et des accords mets variés, sucrés comme salés, pour une dégustation plus libre et contemporaine.

Le prestige du cognac continue de séduire une clientèle plus traditionnelle, en quête d'excellence et de raffinement. Dans un contexte international et business, notamment en Asie, il incarne un véritable marqueur de luxe et de statut. Les maisons renforcent également leurs liens avec le monde de la restauration, développant des partenariats privilégiés et durables.

LE COGNAC DE LUZE

Il se savoure à tout moment, pur, sur glace ou 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.

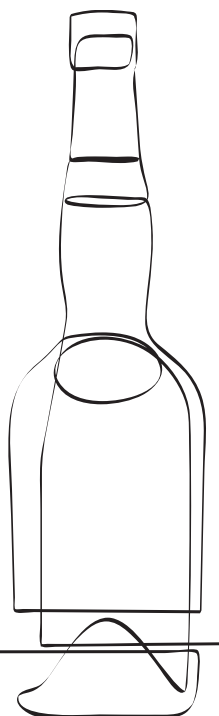
Food Pairing



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.

Cognac De Luze propose, pour l'ensemble de sa gamme raffinée, de transformer chaque dégustation en un véritable "moment unique". Pensé comme une expérience à part entière, chaque cognac s'accompagne de conseils précis de dégustation et d'accords mets adaptés, afin d'en révéler toute la finesse et la richesse aromatique.

De la dégustation pure aux associations culinaires, chaque instant devient une invitation à explorer pleinement l'univers De Luze.



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



TASTING THE FINEST



QUELQUES CHIFFRES

200 ANS

Cognac De Luze a célébré son anniversaire en 2022 marquant une étape importante de son histoire et de son héritage.

24L

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

25

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

COGNAC DE LUZE,
UNE MARQUE INTERNATIONALE

245 520

bouteilles De Luze (70cl)
produites en 2022.

178 560

bouteilles De Luze (70cl)
produites en 2023.

134 170

bouteilles De Luze (70cl)
produites en 2024.

150 495

bouteilles De Luze (70cl)
produites en 2025.



La gamme Cognac De Luze en termes de production :

VS	57%
VSOP	26%
XO	17%

96%

des bouteilles vendues en **2025**
ont été exportées dans plus de **25 pays**.

COGNAC DE LUZE, *LES VALEURS*

HONNÊTE

Cognac De Luze est fidèle à son héritage, exigeant la même excellence depuis 1822. Ce savoir-faire se transmet avec humilité, dans une attention constante portée à la qualité, afin de préserver l'intégrité du cognac sans jamais le dénaturer. Plus qu'un produit, De Luze incarne aussi le respect des femmes et des hommes qui cultivent et façonnent cette terre de Cognac. Loyal envers son terroir, il s'engage dans une exploitation responsable pour offrir, partout dans le monde, une qualité constante et maîtrisée.

ACCESSIBLE

Rendre l'excellence accessible est le défi de Cognac De Luze. Son goût raffiné et équilibré permet une dégustation pleine et immédiate, quel que soit le mode choisi. Pur, sur glace ou en cocktail, chaque expression du cognac reste singulière et personnelle. De Luze accompagne ainsi tous les palais, des novices aux connaisseurs, pour une expérience du cognac à la fois simple, juste et authentique.

ENGAGÉE

Une marque ancrée dans son époque, Cognac De Luze évolue avec son temps tout en restant fidèle à la tradition et à son savoir-faire artisanal. Engagée dans une démarche responsable, elle s'inscrit dans une vision durable, respectueuse de la terre et des générations futures. Portée par les engagements de la Maison Boinaud, société à mission et certifiée B Corp, elle affirme une ambition claire : concilier excellence, innovation et impact positif.

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 d'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, voire 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 assurance pour les connaisseurs, une référence 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 garante de cette marque.



12



VS

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.

Votre Very Special moment

Au crépuscule, en terrasse, notre Cognac De Luze VS mixé en cocktail pour l'apéritif.



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.



SWEET GINGER

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

De Luze Sweet Ginger est une liqueur audacieuse qui marie l’élégance raffinée de notre cognac aux notes vives et épicées du gingembre 100 % frais. Distillée dans nos alambics charentais traditionnels, elle s’inscrit dans la tendance des spiritueux plus légers, plein d’énergie et offrant une richesse aromatique remarquable.

TOUT CE QU'IL Y A DE MEILLEUR EN FRANCE. LA QUALITÉ LA PLUS FINES.

Votre moment Sweet Ginger

En début de soirée, notre De Luze Sweet Ginger s’invite à l’apéritif pour un moment vif et rafraîchissant.



Arômes vifs et épicés de gingembre frais, relevés par une touche de sucrosité, pour une fraîcheur à la fois délicate et tonique.



À déguster pure, sur glace, allongée d’eau pétillante ou dans des cocktails créatifs - idéale pour éveiller et rafraîchir les sens.



Notre cocktail signature :
50% Liqueur Cognac & Gingembre
50% Eau gazeuse
1 Zeste de citron



VSOP

COGNAC FINE CHAMPAGNE
APPELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE

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.

Votre moment VSOP

Un soir, à table avec vos meilleurs convives, autour d’une belle pièce de viande.



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.



GENTRY

COGNAC FINE CHAMPAGNE
APPELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE

GENTRY 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 toastés avant d'être assemblées par notre Maître de Chai dans le plus pur respect de la tradition cognaçaise.

Votre moment GENTRY

Un moment à partager, ou à savourer seul, pur ou en cocktail «The Gentleman»



Arômes de figue, vanille, orange, noix de coco et fruits confits.



Accompagnements : S'accorde bien avec du saumon gravlax ou du fromage de type Brillat- Savarin.



Conseil de dégustation : En cocktail, nous conseillons le «The Gentleman», ou pur avec ou sans glaçons.





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 mûridans 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.

Votre moment XO

Après un bon diner, un moment à partager ou à garder pour vous



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

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.

NOTES

