

- Le CARTEL des SPIRITUEUX FAMILIAUX -

UNE CHARTE COMMUNE est née de la volonté de cinq maisons françaises qui, partageant des vertus communes, souhaitent mettre en lumière et valoriser leur savoir-faire, leur héritage et leur singularité.

▪ HERITAGE

Chacune de ces marques de spiritueux est riche d'une histoire s'écrivant au fil de plusieurs générations, s'inspirant au quotidien du travail mené par les hommes des générations précédentes, enrichissant un patrimoine immatériel de tradition, de culture et de maîtrise de matières premières délicates.

▪ FAMILIAL

Toutes ces maisons prennent racine au sein d'une famille, ancrée dans une lignée de transmission avec une envie de faire vivre un nom devenu pavillon d'une exigence. Ces solides identités familiales confèrent à chacune d'entre elle un caractère affirmé.

▪ SAVOIR-FAIRE

Dans sa région, sur son territoire, chaque maison est porteuse d'un savoir-faire distinct tant dans la production, l'approche rigoureuse de la distillation, l'élevage des eaux-de-vie et leur mise en musique dans chaque bouteille, reflet de terroirs chers à chacun.



▪ DIVERSITE

De la connaissance des terres et des distillats y prenant vie, les maîtres de chais façonnent des produits empreints de richesse et de complexité, à l'origine de gammes variées laissant s'émaner le caractère de chaque maison.

▪ ARTISANAT

Au cœur d'une démarche alliant exigence, patience et minutie, ces eaux-de-vie sont l'aboutissement de choix forts. Les convictions des hommes qui les réalisent trouvent leur essence dans les détails, à la manière des orfèvres, malletiers ou parfumeurs sachant rendre l'exceptionnel discret.

▪ HORIZONS

Enfin, si l'attachement à la France et ses amateurs est profond, leur rayonnement sur les cinq continents est à l'image de l'éventail sensoriel de ces maisons. Les identités et les coutumes des personnes rencontrées se mêlent alors pour créer de nouveaux assemblages, humains cette fois.

Pour toute information veuillez contacter **Marie-Emmanuelle Febvret** : mfebvret@hine.fr - +33 (0)6 45 08 46 34

Retrouvez Le CARTEL des SPIRITUEUX FRANÇAIS à **Vinexpo Bordeaux** du 14 au 18 juin : **HALL 3 – Stand U328**



Bas Armagnac Francis DARROZE
277 avenue de l'Armagnac
40 120 Roquefort | France
Tél. +33 (0)5 58 45 51 22

Les trésors que chassent les Darroze, c'est cette eau-de-vie de la terre d'Armagnac, un peu secrète, authentique quintessence du terroir, concentré d'arômes et de saveurs, d'expressions et de caractères uniques. Francis Darroze -initié par son père Jean Darroze, célèbre cuisinier de Villeneuve de Marsan- et son fils Marc courent les domaines des meilleurs terroirs, ceux du Bas Armagnacs et de ses sables « fauves » pour sélectionner, distiller, élever et mettre en bouteilles les plus belles trouvailles.

Une trentaine de domaines contribuent à cette UNIQUE COLLECTION qui parfait son vieillissement dans les chais de Roquefort et de Labastide d'Armagnac. Pour cette COLLECTION, les principes des Darroze –rarement appliqués dans le négoce- restent les mêmes : respecter totalement, en connivence avec le propriétaire, le terroir propre à chaque vignoble et veiller à sa plus parfaite expression. Pour préserver les spécificités, pas d'assemblages de domaines ni de millésimes. Pour ne pas trahir les typicités, pas de « réduction » qui diluerait par ajout de « petites eaux » la force alcoolique mais aussi la puissance aromatique et les nuances de terroir. Ainsi, chaque Bas Armagnac est strictement lui-même, avec le nom du domaine d'origine, son millésime et le date de mise en bouteille qui dit son âge réel, l'eau de vie ne vieillissant plus en bouteilles. Et la collection de la maison Darroze se fait véritable parcours gustatif à travers les infinies variations de terroirs, de cépages et de savoir-faire.

En complément, Marc Darroze travaille depuis quelques années une gamme extraordinaire d'Armagnacs d'assemblage.

8, 12, 20, 30, 40, 50, et 60 ans sont les 7 cuvées qui composent ces GRANDS ASSEMBLAGES. La constance dans les styles sur chaque cuvée est ici l'objectif prioritaire. De nombreux armagnacs se complètent et permettent d'obtenir des eaux de vie d'une complexité et intensité incroyables.

Les Armagnacs de la maison Darroze sont réputés en France (vous les trouverez sur les meilleures tables et dans la plupart des bons cavistes), comme à l'étranger (avec une distribution dans presque 50 pays à travers le monde).

Contacts France : Maxime Pons / maxime@darroze-armagnacs.com

Delphine Pujos / delphine@darroze-armagnacs.com

Contacts Export : Olivier Schoepfer / o.schoepfer@accents-terroirs.com

Géraud Chamboissier / g.chamboissier@accents-terroirs.com

www.darroze-armagnacs.fr
www.darroze-armagnacs.com



Cidres et Calvados DUPONT
La Viganterie
14 430 Victot-Pontfol | France
Tél. +33 (0)2 31 63 24 24

C'est en 1887 que la famille Dupont s'est installée dans ce domaine qui s'étend aujourd'hui sur 30 hectares de vergers en Normandie, au cœur du Pays d'Auge.

L'activité du Domaine Dupont est la production de Calvados, cidres et pommeau.

Depuis plus de 35 ans, le Domaine s'est résolument engagé dans une démarche de qualité. En s'inspirant des meilleures techniques utilisées pour le cognac et les vins effervescents, la Famille Dupont a étudié, expérimenté, affiné ses techniques d'élaboration pour atteindre le niveau d'élégance et d'expression des meilleurs vins et spiritueux.

Certaines de ces techniques, comme le triage manuel des pommes ou encore le travail avec des œnologues de champagne et de la vallée de la Loire, et tout dernièrement l'intégration d'un sommelier au sein de l'équipe ne sont que rarement rencontrées dans l'élaboration du cidre. Toutefois, comme le raisin pour le vin, la qualité des pommes reste l'étape préliminaire essentielle. La cidrification ne fait ensuite qu'exalter l'expression de la pomme et de son terroir.

La gamme des calvados Dupont offre des assemblages classiques tels que notre Réserve et notre Hors d'Age mais propose également des calvados exceptionnels tel que le Calvados « Original » et les calvados « non réduits ».

Notre gamme de cidre, tous millésimés, comprend des cidres classiques tels que notre cidre bouché et notre cidre biologique, mais aussi des cidres plus élaborés tels la cuvée Réserve, affinée six mois en futs de calvados, la Cuvée Colette, réalisée selon la méthode traditionnelle des vins effervescents et le Givre, notre cidre de glace. Leurs équilibres nous permettent d'offrir aux sommeliers et restaurateurs une palette propice aux associations mets et cidres.

Les Cidres et les Calvados Dupont sont reconnus en France mais également à l'international dans une quarantaine de pays. Vous les retrouverez chez les cavistes, épicerie fines ainsi que les tables gastronomiques.

Contact France : Anne Pamy DUPONT / ap.dupont@calvados-dupont.com
Contact Export : Jérôme Dupont / j.dupont@calvados-dupont.com

www.calvados-dupont.fr



JACOULOT

- Maison Fondée en 1891 -

MARCS & FINES DE BOURGOGNE
CRÈMES DE FRUITS & LIQUEURS

JACOULOT

546 Rue des Jacques

71570 Romanèche-Thorins | France

Tél. +33 (0)3 85 35 51 85

Fondée en 1891, la Maison Jacoulot élabore depuis cette date à Romanèche-Thorins – au sud de la Bourgogne, des produits d'exception :

- Marcs et Fines de Bourgogne,
- Crèmes de fruits et Liqueurs
- La Prunelle de Bourgogne. Vous serez frappés par les notes d'amende que vous découvrirez dans votre verre.
- Eaux de Vie (Poire Williams, Vieille Prunes, etc) de saveurs d'excellence.

Le style vient tout d'abord d'un savoir-faire élevé au rang d'art : l'élevage en foudres et fûts de chêne dans nos caves. Durant des années, souvent des décennies, la lente maturation des Marcs et Fines de Bourgogne dans des contenants en chêne de taille variée (fûts, demi-muids, foudres) va patiner, arrondir et complexifier ces grands alcools de terroir.

La Prunelle de Bourgogne est l'une des grandes spécialités de la Maison.

La Maison Jacoulot élabore également des crèmes et liqueurs depuis fort longtemps.

Qu'elles soient classiques (Crème de Cassis, Framboise, Mûre, Menthe, Citron) ou plus contemporaines (liqueur de Violette, Rose, Cerise-Gingembre, Framboise-Poivron, châtaigne), appréciées pures ou en cocktail, les crèmes et liqueurs Jacoulot offrent une large palette de parfums à (re)découvrir.

Depuis sa fondation il y a plus d'un siècle, la Maison Jacoulot perpétue une tradition d'excellence et d'innovation savoureuse autour des produits de terroir.

Aujourd'hui, Philippe Vançon emmène la maison vers ses nouveaux défis, en conservant bien évidemment les valeurs fondatrices de la Maison : authenticité du savoir-faire, qualité des produits et surtout excellence gustative.

Contact France / Export : Philippe Vançon / philippe@jacoulot.fr
Anne Pascal / commercial@jacoulot.fr

www.jacoulot.com

Michel Couvreur
Whiskies

MICHEL COUVREUR WHISKIES
6 Place du Monument
21200 BOUZE-LES-BEAUNE | France
Tél. +33 (0)3 80 26 01 46

"Michel Couvreur a une vision révolutionnaire et très personnelle du whisky : plus que le terroir ou le travail du distillateur, le spiritueux de céréales devient WHISKY par son élevage en fûts de bois. Il le comparera à une fécondation, à laquelle il va consacrer son travail et ses recherches à partir de 1978...en Bourgogne en France."

Son identité se révèle par l'élevage des whiskies en fûts de Xérès et de Porto mais la singularité des whiskies Michel Couvreur provient de la cave à Bouze-lès-Beaune, village situé en Côte d'Or, à mi-chemin entre l'Andalousie et l'Ecosse. Exceptionnelle, comme une grotte de 15 mètres de profondeur, 150 mètres de galeries creusées au coeur de la roche bourguignonne offrant humidité, silence, calme et profondeur. Un choix des fûts et une danse délicate entre parties humides et sèches leur confèrent à la fois puissance très intense et rondeur très fondue. Ses whiskies atteignent un style et une noblesse après plusieurs années d'élevage dans ces fûts.

Une gamme variée est actuellement proposée : des jeunes spiritueux comme le Clearach répondant à la dénomination « Cereal Spirit », des blended et des single malts de plus ou moins 12 ans comme le très classique et incontournable Overaged, et des single casks très rares comme l'emblématique Very Sherried de plus de 27 ans d'âge.

Environ 50 000 bouteilles sont vendues chaque année. Les whiskies Michel Couvreur sont distribués par le biais des cavistes en France et exportés dans une vingtaine de pays: convaincus que le meilleur ambassadeur reste le contenu de la bouteille.

La réalisation de chacune d'elle nécessite un soin tout particulier – bouchage, cirage et étiquetage à la main – reflétant la dévotion au travail : « Virtute et Opera »

Contacts France / Export : Cyril Deschamps / couvreur-deschamps@orange.fr
Jean-Arnaud Frantzen / couvreur.jeanarnaud@wanadoo.fr

M

Sur les bords de la Charente, une vingtaine de personnes veille sur les 250 ans d'histoire qui ont façonné la Maison HINE. Ce sont aussi et surtout, 250 ans d'histoires qui résonnent sous les voûtes des chais, à travers le verre épais des dames jeannes et les portraits des générations d'hommes de la famille HINE qui se sont succédés depuis 1763. Cet héritage est à l'image de nos cognacs ; un assemblage de rencontres et de caractères, une mosaïque évolutive ayant pour socle le savoir-faire du maître de chai, Eric Forget.

Une certaine audace aussi. Les décennies passant, c'est par des choix forts que s'est confirmée la dynamique créatrice de la maison, entre singularité et minutie. Le dernier-né de nos cognacs, Domaines Hine Bonneuil 2005, est le reflet de cette aspiration : fruit d'une seule récolte au cœur des 70 hectares de notre vignoble de Grande Champagne, c'est l'expression la plus pure de ce grand terroir calcaire et des vins blancs qui y prennent vie. Dans une région où l'assemblage est roi, HINE n'hésite pas à surprendre, à puiser dans la quintessence des sols qui font sa richesse.

Seul fournisseur de cognac de Sa Majesté la Reine Elizabeth II, HINE a depuis toujours fait sienne la philosophie du millésime, révélateur privilégié des circonstances d'une année. Nos racines anglaises ne sont pas étrangères au fait que nous expédions toujours certains fûts au Royaume-Uni, dits « Early Landed », afin de profiter des conditions de vieillissement singulières où l'humidité atteint des taux vertigineux conférant aux eaux-de-vie un caractère tout particulier de finesse et d'écorces d'orange.

Cette compréhension profonde des eaux-de-vie est le résultat d'une maîtrise sans compromis de chaque étape d'élaboration d'un grand cognac, où l'art de l'assemblage est pleinement révélé dans chacune des carafes qui quitte nos chais pour rejoindre les plus belles tables, les bars les plus créatifs et les amateurs les plus exigeants, et ce à travers le monde.

Contact France : Marie-Emmanuelle Febvret / mfebvret@hine.fr
Contacts Export : Per Even Allaire / pallaire@hine.fr
Carolyn Meunier / cmeunier@hine.fr

www.hine.com

Suivez-nous sur Instagram [@hinecognacs](https://www.instagram.com/hinecognacs)