

ARTISAN DISTILLERS  
**LA GUILDE**  
DU COGNAC

La Guilde du Cognac est une collection de Cognacs exclusifs, élaborés avec expertise et passion par des Artisans Distillers, les bouilleurs de cru. Elaborée en quantité limitée - moins de 5000 flacons par Cru, La Guilde du Cognac valorise l'artisanat et privilégie le goût et l'expérience pour une dégustation pure ou en cocktails. La Guilde du Cognac dévoile ainsi pour la première fois des trésors cachés de la région de Cognac par la découverte, pour cette première collection, de quatre Single Villages, choisis spécifiquement pour leurs caractéristiques singulières, représentatives de l'unicité de leur terroir. Au-delà de ce voyage initiatique, La Guilde du Cognac s'exprime par un packaging simple, épuré et didactique. Sa bouteille ronde et moderne est habillée d'une étiquette illustrant les spécificités de chaque Village. Comme toute collection, celle de La Guilde du Cognac est amenée à s'enrichir, année après année, afin de présenter de nouveaux Artisans Distillers et de nouveaux Villages.



---

# SINGLE VILLAGE COGNAC

## SAINT-PREUIL

### GRANDE CHAMPAGNE

Niché entre bois et vignobles, Saint-Preuil est l'une des plus belles expressions du terroir de Grande Champagne, le premier Cru de l'Appellation.

L'attention et le savoir-faire permettant de réussir le vieillissement parfait des cognacs de cet assemblage de Grande Champagne sont complexes. Chacun des cognacs assemblés - 1990, 1996, 2004 - a été élevé lentement, en barriques de chêne français, afin de laisser les tanins du bois imprégner de leurs parfums la couleur et les saveurs des cognacs. En résulte une palette aromatique complexe et puissante.



### NOTES DE DÉGUSTATION

ŒIL : robe couleur ambre profond  
NEZ : complexe et imposant avec des notes de café, noix, boîte à cigares et cuir  
PALAIS : riche et ample révélant des arômes de chêne, tabac, chocolat et raisins secs  
FINALE : complexe et puissante

### SUGGESTION DE CONSOMMATION

La finesse et l'élégance de LA GUILDE DU COGNAC - Saint-Preuil se révéleront dans un verre à dégustation, à température ambiante.



# SINGLE VILLAGE COGNAC

## SAINT-GERMAIN-DE-VIBRAC

### PETITE CHAMPAGNE

Saint-Germain-de-Vibrac est un village localisé sur les collines boisées de la Petite Champagne. Ce terroir calcaire réunit les conditions idéales pour donner des cognacs fins et élégants.

Récoltés en 2007 à l'issue d'un été turbulent, les raisins ont donné des vins distillés sur lies dans un petit alambic en cuivre martelé. Le cognac a ensuite été élevé en fûts de chêne à grains larges, capturant et révélant toute l'essence de ce village.



### NOTES DE DÉGUSTATION

ŒIL : robe à la couleur orange sanguine

NEZ : pain d'épices, cannelle et muscade  
- finement vanillé et beurré

PALAIS : épices douces, raisins de  
Muscat - notes boisées apportant  
élégance et sophistication

FINALE : longue et chaleureuse

### SUGGESTION DE CONSOMMATION

Inspiré du classique Rob Roy, verser 5 cl de LA GUILDE DU COGNAC - Saint-Germain-de-Vibrac dans un verre à mélange rempli de glace. Ajouter 1,5 cl de La Quintinye Vermouth Royal Blanc et un trait d'Angostura bitters. Remuer à l'aide d'une cuillère puis passer dans un verre à cocktail en filtrant la glace.



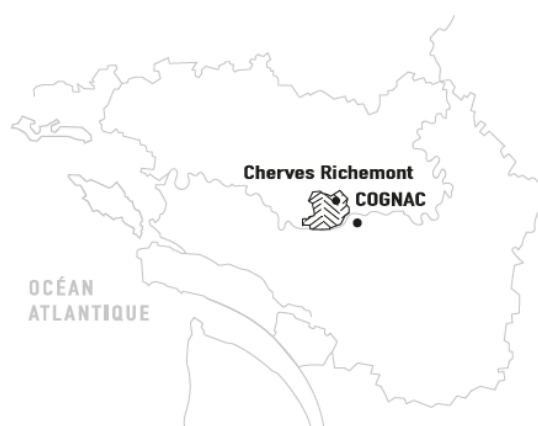
# SINGLE VILLAGE COGNAC

## CHERVES-RICHEMONT

### BORDERIES

Situé au nord de Cognac, Cherves-Richemont appartient au cru très spécifique des Borderies qui représente à peine 5 % du vignoble. Les cognacs issus des Borderies sont réputés pour leur complexité et la profondeur de leurs saveurs.

En 2010, la météo fut mesurée au fil des saisons, permettant ainsi une vendange - fin septembre - à maturité. Distillé de manière traditionnelle puis élevé en barriques, sélectionnées pour leur grain et leur chauffe spécifiques chez plusieurs tonneliers, ce cognac offre une palette aromatique riche et complexe.



### NOTES DE DÉGUSTATION

ŒIL : robe or brillant

NEZ : floral marqué par l'empreinte de la violette, notes gourmandes de miel et de prune mêlées au bois de cèdre

PALAIS : notes florales accompagnées de toffee et de figes sèches

FINALE : ronde et onctueuse

### SUGGESTION DE CONSOMMATION

Le Leviathan est un cocktail créé par le barman du Georges V dans les années 30.

Dans un verre à mélange rempli de glace, verser 5 cl de LA GUILDE DU COGNAC - Cherves-Richemont, compléter de 2 cl de La Quintinye Vermouth Rouge et d'un trait de liqueur d'orange. Remuer à l'aide d'une cuillère puis passer dans une coupette en filtrant la glace.



---

# SINGLE VILLAGE COGNAC

## LORIGNAC

### FINS BOIS

Lorignac est situé dans le cru des Fins Bois, à proximité de l'estuaire de la Gironde, non loin de l'océan Atlantique. Cette localisation confère à ses cognacs jeunes et vibrants une certaine fraîcheur et minéralité tout à fait étonnante.

Petit village, Lorignac est caractéristique des Fins Bois. Son nom provient du latin « Villa de Bacchus », illustrant l'importance de la culture du vin au sein du village depuis des siècles.

La récolte 2011 fut particulièrement précoce, du fait des températures douces et élevées. Ainsi, le bouquet aromatique et fruité de ce cognac évoque les fruits de l'été.



### NOTES DE DÉGUSTATION

ŒIL : robe à la couleur jaune paille

NEZ : fruits d'été - pêche de vigne, abricot, figue, agrumes - fines notes de citron vert et de thé vert

PALAIS : saveurs de miel beurré, notes fruitées d'agrumes et d'abricot

FINALE : fraîche et vive

### SUGGESTION DE CONSOMMATION

LA GUILDE DU COGNAC - Lorignac s'apprécie sur glace, dont la lente dilution révèle progressivement la vivacité de ses arômes.

