



VAUDON

Villars Marange - 16170 Echallat

COGNAC



MIDDENDORF
INTERNATIONALE WEINE

Herkunft

Cognac ist ein französischer Weinbrand, der ausschließlich in der Region um die gleichnamige Stadt Cognac im Westen Frankreichs hergestellt werden darf. Nur Brände aus diesem streng ab-gegrenzten Gebiet, das in sechs kontrollierte Anbauzonen (Crus) unterteilt ist – darunter Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois und Bois Ordinaires – dürfen den Namen „Cognac“ tragen.

Die Geschichte des Cognacs reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück, als Händler begannen, Wein aus der Region zu destillieren, um ihn haltbarer zu machen. Schnell entdeckte man, dass die gelagerten Brände mit der Zeit an Komplexität und Feinheit gewannen – der Grundstein für den heutigen Cognac war gelegt.



Tradition

Die Geschichte des Hauses VAUDON begann im Jahr 1771, als Francois Gaborit sein Weingut und seine Weinberge in Mérognac seinem Stiefsohn Pierre Nalbert vermachte. Über Generationen hinweg wuchs und entwickelte sich das Weingut weiter. Im 20. Jahrhundert pflanzten Denis und später Pierre Mousset einen Großteil der heutigen Weinberge und installierten die erste 25-hl-Destille. Die zweite wurde von Bernard VAUDON installiert, der Anne-Marie Mousset heiratete. Und da beide aus Winzerfamilien stammten, wuchs das Weingut erneut.

Heute ist Pierre VAUDON einer der großen jungen Meister des Cognacs und das Familienunternehmen besitzt heute ca. 60 ha Weinberge von Ugni Blanc in den Fins Bois. Der landwirtschaftliche Ansatz ist sehr respektvoll und zielt darauf ab, die Fruchtbarkeit der Erde zu erhalten, u. a. durch Verzicht auf chemische Dünger.

Die Weine „auf der Hefe“ werden ohne Sulfite ausgebaut. Die Destillation erfolgt in den klassischen Charentais-Destillierkolben bei direktem Feuer. In den ersten Jahren werden neue Limousin-Eichenfässer verwendet, bevor der Cognac in ältere Fässer übergeht, die dem Destillat keine Tannine mehr geben. Die Kunst der Assemblage, ein wahres Geheimnis des Cognacs, wurde hier stets mündlich vom Vater an den Sohn weitergegeben.

Der Reifeprozess des Cognacs findet in zwei verschiedenen Umgebungen statt, die unterschiedliche Merkmale mit sich bringen. Das feuchtere Erdgeschoss der Chais verleiht ihm einen runderen Geschmack, während man im 1. Stock, trockener, feinere Cognacs erhält. Pierre komponiert und assembliert, um ausgewogene und frische, verführerische und tiefe Cognacs zu erhalten.



Herstellung



Die Herstellung von Cognac folgt festen Regeln und ist streng gesetzlich geregelt:

1. GRUNDWEIN

- Die Grundlage ist ein säurebetonter, trockener Weißwein – meist aus der Rebsorte Ugni Blanc.
- Der Wein wird bewusst neutral gehalten, um nach der Destillation klare, feine Aromen zu ermöglichen.

2. DOPPELTE DESTILLATION

- Cognac wird zweifach in Kupferbrennblasen (Charentaiser Brennverfahren) destilliert.
- Das Ergebnis ist ein etwa 70 % VOL. starker Feinbrand, der anschließend reift.

3. REIFUNG IM EICHENFASS

- Der Brand muss mindestens zwei Jahre in Fässern aus französischer Eiche (meist aus Limousin oder Tronçais) lagern.
- Während der Lagerung entwickelt er seine goldene Farbe, komplexe Aromen von Vanille, Nuss, getrockneten Früchten und Holz sowie seine typische Weichheit.

4. QUALITÄTSTUFEN

- VS (Very Special)
 - mindestens 2 Jahre im Fass gereift
- VSOP (Very Superior Old Pale)
 - mindestens 4 Jahre gereift
- XO (Extra Old)
 - mindestens 10 Jahre gereift (früher 6 Jahre)
- Hochwertigere Varianten wie XXO (Extra Extra Old, mind. 14 Jahre) oder Einzellagen-Cognacs gehen weit darüber hinaus.



Die besondere Assemblage bei VAUDON



Pierre Vaudon arbeitet in gewisser Weise nach einem adaptierten Solera-Verfahren, das einmalig ist in Cognac.

Das bedeutet, dass bei der Abfüllung nur eine begrenzte Menge aus dem Fass entnommen wird, das die jeweilige Assemblage enthält. Anschließend wird das Fass mit anderen Destillaten aufgefüllt, die je nach gewünschtem Ergebnis sorgfältig ausgewählt werden. So wird eine konstante Qualität gewährleistet und sogar noch verfeinert. Jede Assemblage wird also durch jüngere Jahrgänge ergänzt, die den reiferen Cognac auffrischen und gleichzeitig sein Aroma aufnehmen. Je nach Einschätzung des Maître de Chai werden mitunter auch ältere Jahrgänge hinzugefügt. Dieser Blend verleiht dem Cognac einen ganz besonderen und feinen Geschmack, sowie eine für VAUDON unverwechselbare Handschrift.

Für die Cognacs von VAUDON heißt das, dass der älteste Jahrgang, der in den Assemblage der Cognacs einfließt, folgender ist:

VS - 2017 | VSOP - 2011 | XO - 1995 | EXTRA - 1971



Produkte

VS

- Rebsorte: 100 % Ugni Blanc, klassisch für Cognac, 40 % VOL.
- Anbaugebiet: Fins Bois – eines der sechs Crus von Cognac. Böden mit kalkhaltiger Lehme und leichter Tiefe, die den Destillaten Weichheit und Frucht verleihen.
- Reifezeit: Reifung in 350-Liter-Fässern aus neuer und ausgeglichener Limousin-Eiche mit mittlerem Toast für ca. 2 - 3 Jahre

In der Nase: Frische Aromen weißer Früchte wie Birne und Aprikose, begleitet von einem Hauch Honig und einem zarten Unterton von Vanille. Leichter Eichenton, der Wärme und Substanz schenkt.

Am Gaumen: Leicht und weich im Auftakt, fruchtbetont und zugleich elegant. Frische Weißfrucht, eine Spur Lakritz oder Gewürz und eine angenehme Süße verbinden sich mit einer milden Eichenwürze. Abgang von mittlerer Länge, sauber und mit verbleibender Fruchtnote



VSOP

- Rebsorte: 100 % Ugni Blanc, 40 % VOL.
- Anbaugebiet: Fins Bois
- Reifezeit: Reifung in 350-Liter-Fässern aus neuer und ausgeglichener Limousin-Eiche mit mittlerem Toast für ca. 4 - 6 Jahre.

In der Nase: Einladend und vielschichtig – kandierte Früchte & Honig, begleitet von Toffee-Noten und einem zarten Hauch salziger Butter-Caramel. Hinzu kommen reife Pflaumen, Feigen und warme Vanille.

Am Gaumen: Samtiger Eintritt, weich und ausbalanciert. Fruchttige Süße trifft auf florale Elemente, weiße Früchte und subtile Würze. Die Reifung im Holz zeigt sich in dezenten Holz- und Toastnoten elegant und harmonisch. Der Abgang ist angenehm lang, weich und mit bleibender Nuance von Vanille und Eichenwürze.



XO - 20 YEARS OLD

- Rebsorte: 100 % Ugni Blanc, 40 % VOL.
- Anbaugebiet: Fins Bois
- Reifezeit: Reifung in 350-Liter-Fässern aus neuer und ausgeglichener Limousin-Eiche mit mittlerem Toast. Die Reifezeit beträgt insgesamt 20 Jahre im Holz.

In der Nase: Elegant und vielschichtig - feine florale Noten von Veilchen und weißen Blüten, gefolgt von exotischen Früchten wie Mango und kandierter Orange. Eine sanfte Holznote begleitet von nussigen Akzenten (Walnuss, leicht geröstet).

Am Gaumen: weich, seidig und ausgewogen. Reife Mango, kandierte Zitrusfrüchte und ein Hauch von Honig oder Karamell verleihen ihm Tiefe. Mit zunehmender Belüftung entfalten sich würzige und leicht holzige Nuancen, die Struktur und Wärme geben, ohne den Fruchtcharakter zu überdecken. Der Abgang ist lang, geprägt von anhaltender Fruchtigkeit, zarter Süße und einer eleganten Spur von Holz und Walnuss.



EXTRA - 40 YEARS OLD

- Rebsorte: 100 % Ugni Blanc, 44 % VOL.
- Anbaugebiet: Fins Bois
- Reifezeit: Reifung in 350-Liter-Fässern aus neuer und ausgeglichener Limousin-Eiche mit mittlerem Toast. Die Reifezeit beträgt insgesamt 40 Jahre im Holz.

In der Nase: Vielschichtig und elegant: warme Noten von Zimt, gerösteten Walnüssen und feinem Bienenwachs verbinden sich mit Vanille, Trockenfrüchten und einem Hauch edler Rancio-Nuancen

Am Gaumen: Vollmundig, seidig und perfekt ausbalanciert. Gewürze, Holz und Nussaromen verschmelzen harmonisch mit Anklängen von Honig und Lakritz. Der Abgang ist lang, rund und von tiefer aromatischer Komplexität

