



FERRAND COGNAC, SE PARE D'UN NOUVEAU PACKAGING QUI ALLIE HÉRITAGE ET SAVOIR-FAIRE AU COEUR DES VIGNES



ARS, FRANCE (FÉVRIER 2025)

**FERRAND COGNAC DÉVOILE LA TOUTE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE DE SES TROIS
EXPRESSIONS EMBLÉMATIQUES, 1840 ORIGINAL FORMULA, AMBRÉ ET DOUBLE CASK :
UN PACKAGING OÙ L'AUTHENTICITÉ DU PASSÉ RENCONTRE L'EXCELLENCE
D'AUJOURD'HUI.**

FERRAND COGNAC LA PASSION D'UN HÉRITAGE VIVANT

Ferrand Cognac est la marque fondatrice de Maison Ferrand, créée en 1989 par Alexandre Gabriel, propriétaire et Master Blender.

Dix générations de la prestigieuse famille Ferrand ont cultivé la vigne, élaboré du vin et distillé du cognac dans leur manoir familial à Segonzac, au cœur de la Grande Champagne, premier cru du Cognac.

Aujourd'hui appelé Manoir de Mademoiselle, ce manoir rend hommage à la dernière descendante de la lignée, Mademoiselle Henriette, gardienne de l'histoire familiale.

Reconnaissant en Alexandre Gabriel l'audace et la créativité de son grand-père, Élie Ferrand VIII, elle lui a ouvert les portes de la maison et légué son histoire.

Aujourd'hui, il veille sur cet héritage en véritable passeur de mémoire, perpétuant son esprit avec passion et exigence. Ferru d'histoire, Alexandre Gabriel consacre depuis plus de 30 ans son énergie à explorer et préserver le savoir-faire des viticulteurs, distillateurs et assembleurs de l'appellation cognac.



UN ECRIN REPENSÉ, UN HOMMAGE A L'HÉRITAGE ET AU SAVOIR-FAIRE

Les équipes de viticulteurs, distillateurs et assembleurs de Ferrand Cognac supervisent chaque étape de la production avec un savoir-faire technique et une volonté constante d'innovation. Leur passion sans faille et leur approche singulière prennent vie à travers ce nouveau design, où bouteille et étiquette honorent la tradition tout en s'ouvrant à la modernité. Seul l'écrin se transforme, tandis que l'excellence du cognac demeure intacte.

Parmi les nouveautés notables du packaging

Un bouchon en bois, évoquant un fût, symbolise le rôle essentiel du vieillissement dans l'élaboration de Ferrand Cognac. C'est dans les chais de vieillissement que débute la transformation de l'eau-de-vie en un cognac d'exception.

La bouteille attire l'attention par son blason élégant, sublimé par un effet martelé évoquant les alambics charentais faits à la main. Un hommage à l'art de la distillation, où chaque détail résonne avec l'histoire de notre maison.

Des étiquettes rendant hommage au passé, illustrant l'engagement de Ferrand à faire revivre des techniques oubliées tout en alliant tradition, modernité et innovation.





1840 ORIGINAL FORMULA

Né de la collaboration entre Alexandre Gabriel et David Wondrich, historien des spiritueux et des cocktails, 1840 Original Formula est un cognac vif et aromatique, inspiré par les techniques d'assemblage que l'on trouvait au XIX^{ème} siècle, incarnant ainsi l'Âge d'Or du Cognac et du cocktail. Inspirée du style architectural de l'époque, l'étiquette représente deux petits anges savourant un cocktail dans une coupe, un clin d'oeil à l'ère du cocktail, époque à laquelle Elie Ferrand VIII a vécu.

Prix public : 59 euros - 45 % ABV - 70cl



AMBRÉ

Hommage au savoir-faire de nos viticulteurs, Ambré est élaboré à partir de raisins Ugni-Blanc associés au Colombard, une variété oubliée et que Ferrand Cognac a souhaité réintroduire, notamment pour ses notes délicates et florales. Sur l'étiquette, la feuille de vigne symbolise l'héritage et l'engagement de Ferrand dans la préservation des cépages anciens. À l'intérieur de la feuille, deux fûts rappellent l'importance du vieillissement et de l'assemblage.

Prix public : 59 euros - 40% ABV - 70cl



DOUBLE CASK

Avec Double Cask, Ferrand Cognac fait revivre la technique oubliée de la double maturation en ex-fût de vins. Pionnier dans la réintroduction de ce savoir-faire, Double Cask est d'abord vieilli en fût de Cognac, puis en fût de Pedro Ximenez, ce qui lui confère des notes de fruits secs et compotés. L'étiquette arbore ainsi deux fûts illustrant cette méthode, notamment retrouvée dans les écrits d'Elie Ferrand VIII (en portrait). La Manoir de Mademoiselle, symbole de l'héritage de Ferrand Cognac, est aussi mis à l'honneur à travers le papier peint qui habille toujours aujourd'hui les murs du bureau d'Elie VIII. Enfin, l'entrelacement d'un cep de vigne et d'un arbre de vie incarne l'attachement profond de Ferrand Cognac à son histoire et à son terroir.

Prix public: 84 euros- 42.3% ABV- 70cl



RECOMPENSES

Ferrand 1840 Original Formula et Ambré ont été récompensés par des médailles d'or lors des Spirit Business Cognac Masters 2024. Le Drinks International Brands Report 2025 a classé Ferrand Cognac #2 des Top Trending cognac brands et #3 des Best Selling Cognac brands dans les meilleurs bars du monde.

Ferrand Cognac cultive ses vignobles sur le terroir d'exception de la Grande Champagne et ses environs en adoptant des pratiques écologiques qui lui ont valu la certification **Haute Valeur Environnementale pour une agriculture durable**. Ses cépages Ugni Blanc, Colombard et Folle Blanche sont cultivés, puis fermentés et doublement distillés, lot par lot, dans des alambics en cuivre traditionnels.

Alexandre Gabriel et son équipe sont fiers d'avoir ravivé la technique oubliée de la double maturation, qui consiste à faire vieillir d'abord le cognac en fûts de chêne français traditionnels, puis dans des fûts ayant contenu ayant préalablement contenue du vin (Porto, Sherry, Banyuls, Sauternes, etc..).

En tant que Master Blender, Alexandre dispose d'instruments uniques pour créer des harmonies élégantes, **qui ont permis à Ferrand Cognac de remporter plus de 300 distinctions dans l'industrie et de conquérir un public fidèle dans plus de 50 pays.**





A P R O P O S

À PROPOS DE FERRAND COGNAC

S'inspirant du savoir-faire de dix générations de vignerons et de maîtres de chai au cœur de la Grande Champagne, Premier Cru de Cognac, Ferrand Cognac est un lieu où la passion et la curiosité règnent en maîtres. Depuis 1989, son propriétaire et Master Blender, Alexandre Gabriel est un expérimentateur infatigable, explorant aussi bien les cépages utilisés dans la gamme Ferrand Cognac que les fûts employés pour son vieillissement.

À PROPOS DE MAISON FERRAND

Reconnue pour ses spiritueux d'exception maintes fois primés, Maison Ferrand est une entreprise familiale dirigée par Alexandre Gabriel, Master Blender et créateur de spiritueux d'exception tels que Ferrand Cognac, Citadelle Gin, Canerock et Planteray Rum.

Basée à Cognac et à la Barbade, Maison Ferrand élabore Ferrand Cognac selon des techniques historiques transmises depuis dix générations; Planteray Rum, qui célèbre les plus grands terroirs de rhum à travers le monde; Canerock, un rhum gourmand infusé aux épices naturelles ; et Citadelle Gin, pionnier du mouvement mondial du gin artisanal.

L'engagement indéfectible de l'équipe Ferrand à réinventer les spiritueux tout en respectant les traditions est régulièrement récompensé par des distinctions de l'industrie et par la fidélité d'une communauté passionnée à travers le monde.

www.maisonferrand.com