



MAISON FERRAND DISTINGUÉE AUX COGNAC MASTERS 2026 UNE RECONNAISSANCE INTERNATIONALE AU SERVICE DE TOUT UN TERRITOIRE



Ars – le 4 mai 2026 - Maison Ferrand est heureuse de partager une belle reconnaissance pour ses cognacs à l'occasion des *Cognac Masters 2026*, organisés par *The Spirits Business*, l'une des compétitions de référence dans le monde des spiritueux.

Chaque année, ce concours international réunit un jury d'experts indépendants — acheteurs, sommeliers, journalistes spécialisés — qui dégustent à l'aveugle des cognacs venus du monde entier. L'exigence du processus et le niveau des dégustateurs en font un rendez-vous particulièrement respecté par la profession.

Pour cette édition 2026, 42 cognacs issus de 14 maisons ont été évalués. Maison Ferrand y présentait cinq références — quatre ont été récompensées aux plus hauts niveaux :

Ferrand Cognac Sélection des Anges — MASTER, catégorie XO Ultra-Premium

Ferrand Cognac Double Cask — MASTER, catégorie VSOP Ultra-Premium

Ferrand Cognac 1840 Original Formula — GOLD, catégorie VS Ultra-Premium

Ferrand Cognac 10 Générations — GOLD, catégorie VSOP Premium

« Obtenir deux médailles Master et deux médailles Gold dans ce contexte est une reconnaissance forte. Pour une maison familiale indépendante comme Maison Ferrand, ancrée en Charente depuis plus de trente ans, ces distinctions ont une signification particulière. Le cognac est un spiritueux magique. Sa diversité, la richesse de ses terroirs et de ses crus, c'est précisément ce pour quoi nous nous battons chaque jour. Cette victoire, nous en sommes fiers, et nous espérons qu'elle rappelle à tous combien Cognac mérite d'être porté haut ».

Alexandre Gabriel, Maison Ferrand



Au-delà des distinctions, ces résultats reflètent un travail de fond : une maîtrise directe d'une partie de la production grâce à nos propres vignes, ainsi que la réintroduction de cépages devenus rares tels que le Colombard et la Folle Blanche ; une sélection rigoureuse des eaux-de-vie auprès de viticulteurs partenaires ; des vieillissements longs et une expertise dans l'art de l'assemblage ; ainsi que des investissements continus dans les vignobles et les chais pour accompagner le temps nécessaire à la qualité.

Plus qu'une réussite individuelle, ces médailles viennent mettre en lumière toute une équipe et un écosystème local, celui de la région Cognac. Derrière chaque cognac récompensé, il y a des producteurs, des distillateurs, des équipes de chai. C'est ce collectif qui est ici reconnu.

À noter : Le Manoir de Mademoiselle, demeure ancestrale de la famille Ferrand à Segonzac, au cœur de la Grande Champagne, ouvrira ses portes au public cet été. Ce lieu d'exception — dont le Paradis abrite les plus vieux cognacs de la maison — est aussi le siège de la Fondation Ferrand, dédiée à la préservation du patrimoine immatériel du cognac. *Visites sur le site de maison Ferrand* -

Réservations sur le site : <https://maisonferrand.com/fr/home/mademoiselle-manor>

À PROPOS DE FERRAND COGNAC

Fondée en 1989 par Alexandre Gabriel, Maison Ferrand est une société familiale indépendante dont les racines charentaises remontent au XVII^e siècle. Depuis plus de trente ans, Alexandre Gabriel, propriétaire et Maître Assembleur, s'attache à produire des cognacs d'exception ancrés dans la Grande Champagne, Premier Cru de Cognac, en conjuguant respect des traditions — distillation lente sur lies, vieillissements longs, cépages rares — et audace créatrice. Ferrand Cognac est aujourd'hui présent dans plus de 90 pays.