DEPUIS 1822

DE LUZE

COGNAC

DE LUZE har vært et av de ledende cognacmerkene siden 1822 og er en bestselger også i Norge.
Selskapets nye eiere, Boinaud-familien, har en helt unik tilgang på de aller edleste råvarene i Cognac. VSOP og XO-cognacene er derfor oppgradert til Fine Champagne Cognac. Det betyr at over halvparten av innholdet kommer fra Grande Champagne, som er selve hjertet og kvalitetssenteret av den franske Cognac-regionen. Den andre delen kommer fra Petite Champagne som er den nest beste regionen. Kvalitetsforbedringen kommer som følge av at Boinaud-familien også eier Grande Champagnes største vingård og det største private destilleriet i Cognac.
Rent geografisk ligger Cognac-området i Charentes i den nordlige delen av Sørvest-Frankrike, om lag 10 mil fra Bordeaux.

Historien bak merkevarenavnet DE LUZE strekker seg langt tilbake på 1800-tallet. I 1817 dro brødrene Louis Phillipe og Alfred De Luze sammen til New York for å importere franske produkter til den nye verden. Alfred reiste tilbake til Frankrike for å starte et handelsselskap, for å sikre at kun det beste som kunne oppdrives ble sendt til broren i USA. Etter et toårig samarbeid med andre forretningsmenn, ble selskapet A. DE LUZE & Fils etablert, og dette er fortsatt det offisielle merkevarenavnet.

Boinaud-familien har vært i Grande Champagne siden cognacens morgen, og slekten kan spore sine aner tilbake til 1640 på samme adresse som selskapet har den dag i dag.
I 1940 begynte et nytt kapittel i familiens historie. Da startet Michel Boinaud arbeidet med å utvide produksjons- og destillasjonskapasiteten for sin far Charles.
Boinaud-gården og Michel Boinauds destilleri ble etter hvert svært anerkjent for kvaliteten som ble levert til de store cognac-merkene.

I dag er Boinaud-gården sammensatt av 410 hektar vinmark og et stort pot-still destilleri, samt alle nødvendige fagfolk man trenger for en selvforsynt tilværelse. Den nære tilknytningen og kjærligheten til området har gjort at familien Boinaud har skapt seg et navn. Gården leverer store volum cognac av høyeste kvalitet til de store navnene i bransjen, og er kjent for den høye kvaliteten på det de produserer. En spesiell del av produksjonen er derimot forbeholdt dens eget merke, DE LUZE. Boinaud eaux-de-vie er med andre ord en essensiell kvalitetsingrediens, både i DE LUZE og i andre merker.

Alle deler av produksjonen blir nøye overvåket, og slik har man oppnådd en grad av kvalitet som kun kan nås av en organisasjon med full fokus på alle ledd, fra vinmarken til glasset. Suksessoppskriften innebærer blant annet å være tro mot tradisjonelle metoder, spesialisering innen produksjon og destillasjon av cognac fra Grande og Petite Champagne, og en sjelden grad av savoir faire.

Takket være denne spisskompetansen har cognac i DE LUZE Fine Champagne-utvalget en sjeldent tykk tekstur, noe som forteller mye om smaken og kvaliteten. Her finnes det ikke en dråpe karamell, fargen er et naturlig resultat av lagring i årevis på eiketønner, blending og tapping. Dette gjør også at man slipper den brennende følelsen bakerst i ganen, som man kan få av cognac av lavere kvalitet.

Michel Boineaud er 22. generasjons etterkommer etter Jean Boisneaud som grunnla dynastiet i 1640. Michels sønner Xavier og Eric begynte å jobbe i familieselskapet på 1970-tallet, og sikret dermed selskapets fremtid.
Mens den eldste broren Xavier har ansvar for selskapets administrasjon og økonomi, er Eric kjellermester og kontrollerer alle ledd av produksjonen.
Nå er generasjon 24 ferdig med studiene, og to av Michels barnebarn har vist stor interesse for familiebedriften. Boinaud-familiens savoir-faire og årelange ekspertise ser ut til å være sikret i lang tid framover, og dermed også den svært høye kvaliteten man får fra DE LUZE? Fine Champagne Cognac.
For DE LUZE er jakten på den ypperste cognac en art de vivre, og en jakt som aldri tar slutt. Gourmetkokker vil stadig søke å utvikle og fornye seg, og dette gjelder også i produksjon av høykvalitets-cognac. Også fordi man aldri har noen garanti for hva vingården leverer fra år til år ? vindruer er lunefulle, også når de skal lagres i flytende form.

Siden Boinaud tok over selskapet har DE LUZE økt salget med 5,2 prosent. Spesielt VSOP og XO har økt mye. Førstnevnte har en oppgang på 10,2 prosent, mens sistnevnte har økt med hele 20 prosent. Forbrukerne setter tydeligvis pris på økt fokus på kvalitet.

Cognac (5 cl)	**Veil H pris:**	**V nr:**	**EPD nr:**	**SAP nr:**
De Luze VSOP Fine Champagne - Mørk rav/gylden farge. Duft av roseblader, kandisert frukt og svart lotus. Volumiøs munnfølelse, kompleks, men velbalansert. Behagelige toner av kandiserte frukter og tørkede plommer, velintegrerte innslag av vanilje og eik, med en lang fisnish med innslag av varme kryddertoner.	kr. 68,50	791603	5386461	34900
Cognac (35 cl)				
De Luze VSOP - Mørk rav/gylden farge. Duft av roseblader, kanel, kandisert frukt, sjokolade, vanilje og lakris. Smak og farge er naturlige, det er ikke tilsatt karamell.	kr. 308,50	949002		34957
Cognac (50 cl)				
De Luze VS Fine Cognac PET - Fin ravgul, klar farge. Deilig duft av vårblomster. Smak av sitrus og frokt og appelsin, preg av eikefat. Lang ettersmak.	kr. 360,80	3463902	585216	34860
De Luze VSOP Fine Champagne PET - Mørk rav/gylden farge. Duft av roseblader, kanel, kandisert frukt, sjokolade og vanilje og lakris. Smak og farge er naturlige, det er ikke tilsatt karamell.	kr. 389,20	4339202	1065069	34870
De Luze XO Très Vieille Réserve Supérieur PET - Fin og gylden, klar farge. Deilig duft av blomster som jasmin og iris. Smak av modne fiken, kandisert appelsin og plommer, samt et lite preg av mynte, kanel og sigar. Lang ettersmak.	kr. 488,70	791502	1360577	34899