

COGNACFLESSSEN

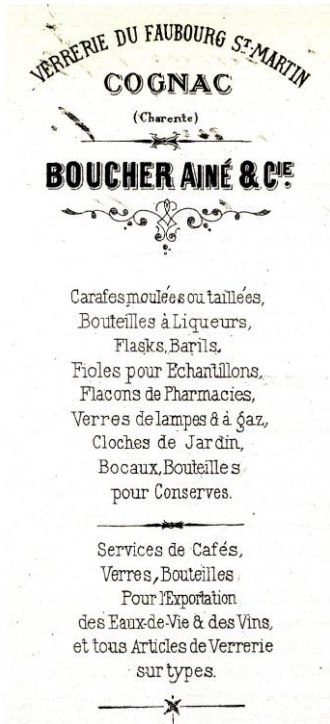
JOHAN SOETENS



In ontelbare bochten kronkelt de rivier Charente zich door het golvende groene heuvellandschap, op weg naar het oude Protestante bolwerk Rochefort en de zee. Dit gebied, ten noorden van de Bordeaux, was van oudsher een zoutwinningsgebied en tevens een van de oudste wijnstreken van Frankrijk, reeds gesticht door de Romein Probus, keizer van 276 tot 282. De Hollanders kwamen hier al vanaf de 17^e eeuw om zout te kopen alsmede de schrale witte wijn met laag alcohol percentage die hier geproduceerd werd. Deze werd in het thuisland tot brandewijn afgestookt tot men tot de conclusie kwam dat dit beter en goedkoper kon worden gedaan door ter plaatse distilleerketels te installeren. Zo kon het gebeuren dat de Hollanders, naast de ontwikkeling van de Kaapwijnen en de wijngaarden langs de Douro, ook aan de wieg hebben gestaan van Frankrijks' meest prestigieuze drank: Cognac.



De handel in cognac vond lange tijd uitsluitend op fust plaats: een uitstekende leerschool om er achter te komen dat de vaten van Limousin en Tronçais eiken kleur en een ongeëvenaarde smaak aan het distillaat verlenen. Dat ging niet vanzelf: oorspronkelijk werd het distillaat gekleurd en aangezoet met molasse. De leveringen vonden behalve naar de Lage Landen hoofdzakelijk plaats naar Engeland en Scandinavië, streken waarmee de overwegend Protestante bevolking van de Charente als het ware van nature een goede relatie onderhield. Pas tegen het midden van de 19^e eeuw vonden de eerste afvullingen van cognac op fles plaats. In 1848 werd er bij Martell voor het eerst in de geschiedenis een etiket op een cognacfles geplakt. De flessen werden door handelaren aangeleverd vanuit de Bordeauxstreek en van een speciaal model cognacfles was lange tijd geen sprake zoals een bezoek aan het Musée de Cognac al spoedig leert. Pas vanaf 1853 werden pogingen gedaan om glas te maken rond het stadje Cognac maar de meeste kleine fabriekjes die daardoor ontstonden zijn in vergetelheid geraakt, met uitzondering van het bedrijf dat opgezet werd door Claude Boucher (1842-1913). Als tienjarige jongen was deze in dienst gekomen bij de verrerie de Blanzay (Saône et Loire) en in 1865 en 1868 werkte hij in verschillende glasfabrieken waar behalve flessen ook vlakglas werd gemaakt. Tegelijkertijd behaalde hij een graad in chemie. Hoewel van eenvoudige afkomst, moet het hem voor de wind zijn gegaan want in 1878 werd hij eigenaar van de glasfabriek Saint Martin á Cognac. De plaats was goed gekozen, want de streek beschikte behalve over een onuitputtelijke hoeveelheid zand

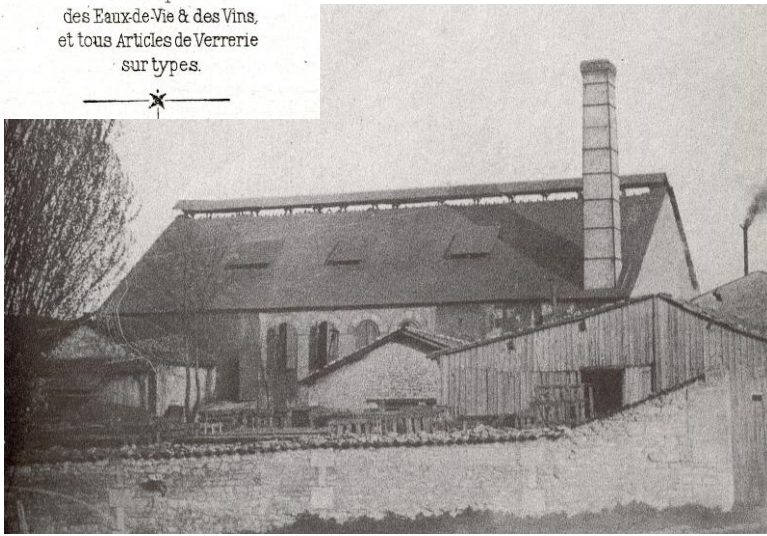


van uitstekende kwaliteit tevens over uigebreide kalkgronden: de 'champagne', waar de beste kwaliteit cognac vandaan komt. Het bedrijf zou in 1919 overgenomen worden door het glasconcern Saint Gobain, dat in 1960 om dezelfde reden van ruim aanwezige grondstoffen hier een grote, moderne flessenfabriek liet bouwen.

De 'Verrerie de Cognac' zou echter vooral de geschiedenis ingaan door het feit dat in 1898 door Claude Boucher de eerste Franse half-automatische flessenmachine werd ontwikkeld: een feit waarop men tot op de huidige dag in Frankrijk danig trots is. In 1998 werd er in het Musée de Cognac zelfs een grote tentoonstelling aan gewijd.

Hoewel mede ontwikkeld om het loodzware werk van de glasblazers te verlichten, ontmoette de introductie er van veel weerstand bij de arbeiders die bang waren hun baan te verliezen. Een Bouchermachine kon zo'n 5000 flessen per dag maken en speciaal vakmanschap was er niet voor nodig. Pas na de Eerste Wereldoorlog, toen honderdduizenden de dood waren ingegaagd en een hele generatie vakmensen was verdwenen vond de machine algemeen toepassing binnen de Franse flessenindustrie.

Er zijn er misschien wel enkele honderden van in bedrijf zijn geweest die in later jaren vrijwel allemaal op de schroothoop zijn beland. Mij zijn in heel Frankrijk slechts een drietal machines bekend en zelfs die leiden een onzeker bestaan.



Boven: De glasfabriek faubourg Saint-Martin à Cognac, 1920.

Inzet: Briefhoofd Claude Boucher, 1879.

Rechts: De etiketten van vroege cognacflessen waren veel uitbundiger dan tegenwoordig. (Collectie Musée de Cognac)

Onder: René Hérissou: De glasfabriek van Claude Boucher in 1904, met de eigenaar links in beeld. Olieverf op doek.

(Collectie Musée de Cognac).

Rechtsonder: Flessenproductie op een Boucher machine, 1930.

(Voor een gedetailleerde beschrijving zie Johan Soetens; 'In Glas Verpakt').



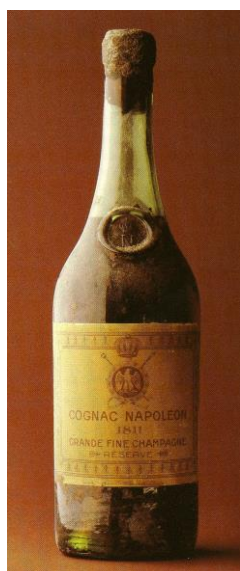


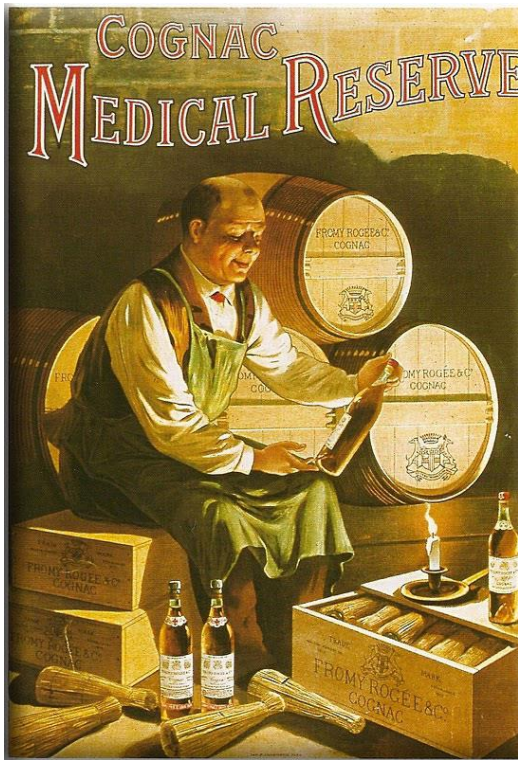
Al met al moet het tot begin 1900 geduurd hebben voordat er sprake was van een typische cognacfles. Dat was wat aangeduid wordt als de 'cognaçaise', een slanke fles van licht getint glas met een diepe ziel. Vrijwel alle cognachuizen maakten daarvan gebruik zoals op veel oude bedrijfsfoto's en op posters te zien is. Een goede tweede was en is nog steeds het lagere, gedrongen model dat aangeduid wordt met 'carafon'.

De behoefte aan een eigen herkenbare verpakking zou zich pas ruim na de Tweede Wereldoorlog sterk doen voelen al waren er natuurlijk ruim voor die tijd al afwijkende modellen in gebruik.

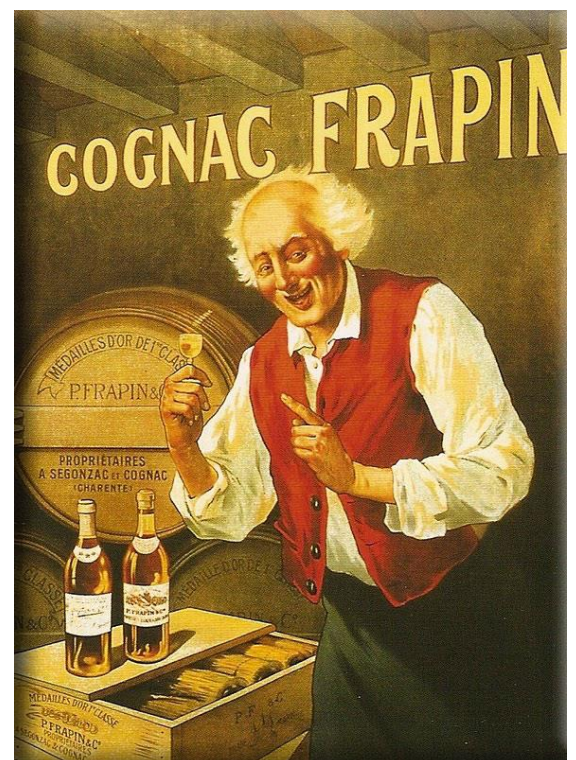
Links: Drie flessen uit de collectie van het Musée de Cognac, eind 19^e eeuw.

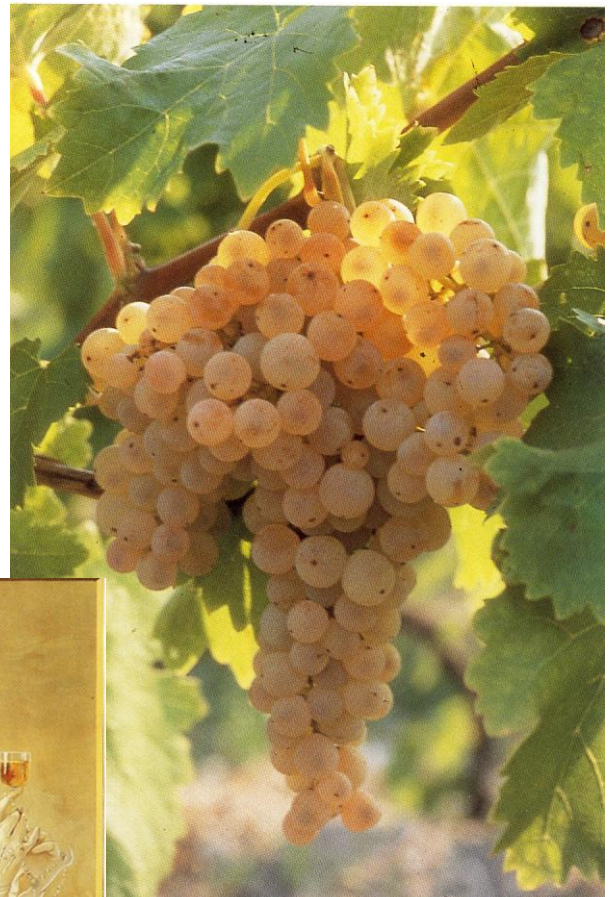
Linksonder: Etiketteren en verpakken bij Cognac Otard, ca. 1900. De flessen zijn standaard cognaçaises. Het zou leuk zijn geweest als de strohulzen door de fabriek van Catalonië geleverd waren maar dat was niet het geval.





De periode na 1850, het begin van de industriële revolutie, was de Gouden Eeuw van de affichekunst. Deze vormde tot in de jaren 1930 de basis van reclame voor consumentenproducten. De ontwerpen kwamen niet zelden van kunstenaars van grote naam, van Toulouse Lautrec tot Alfons Mucha en vormen nu de trots van sommige musea. Ze waren in de tijd van ontstaan al een verzamelobject. Sommige waren zó populair dat ze van de muren en aanplakzuilen gehaald werden of zelfs uit de drukkerij werden onttrokken. Dank zij hun verzamelwaarde zijn ook een aantal affiches van cognachuizen bewaard gebleven. Vrijwel zonder uitzondering tonen die de standaard slanke cognacfles als verpakking. Moderne distributiesystemen en vooral de ontwikkeling van de duty-free markten brachten daar verandering in.





Links boven; Poster in Mucha-stijl, 1899.
Midden; Poster voor Cognac Otard door Ernest Louis Lessieux (1848-1925).
Onder; Posterontwerp door Alfons Mucha (1869-1939).
Hier boven: De Ugni blanc druif levert een droge, zure wijn op die een ideale basis vormt voor distillatie.



Wat drinken we?

'We', dat zijn zeker niet alleen heren achter een after-dinner sigaar zoals blijkt uit deze op vrouwen gerichte reclame. 'Wat' is in bijna alle gevallen afkomstig van de ugni blanc druif die door de eeuwen heen bewezen heeft het meest resistent te zijn voor schimmel-aandoeningen. Naast de aan strenge voorschriften gebonden productiemethoden is ook de aanduiding op etiketten aan stricte regels gebonden. Alle cognacs zijn het resultaat van blending. Voor de leeftijdsbepaling geldt uitsluitend de rijpingstijd op fust.

VS of *** minimaal 2 jaar op fust gelagerd: eigenlijk te kort om voldoende te rijpen, vandaar dat vaak additieven zoals caramel worden toegevoegd.

VO of VSOP (Very superior Old Pale) minimaal vier jaar op fust. Réserve of Grande Réserve minimaal vijf jaar lagering.

XO, Vieille Réserve of Napoléon minimaal zes jaar verblijf op fust. (De connectie met Napoleon wordt primair geclaimd door het huis Courvoisier, waarvan bekend is dat men hem tijdens diens campagnes van cognac voorzag, zelfs tot aan boord van de Northumberland, het Engelse schip waarmee de keizer naar St.Helena werd gebracht. Op iedere fles Courvoisier staat diens silhouet afgebeeld met de zin 'Le Cognac de Napoléon')

Tenslotte is er nog de Fine Champagne, een blend van 50% Grand Champagne en Petite Champagne, afkomstig van de kalkrijke gronden uit het centrum van de cognacstreek.

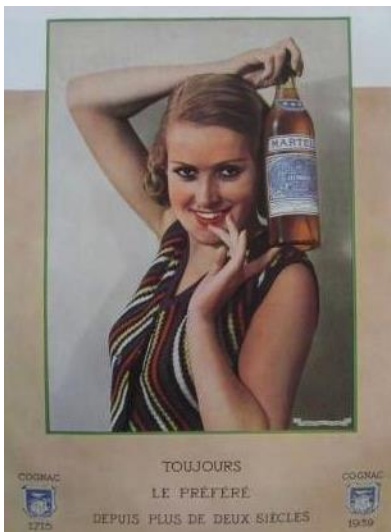
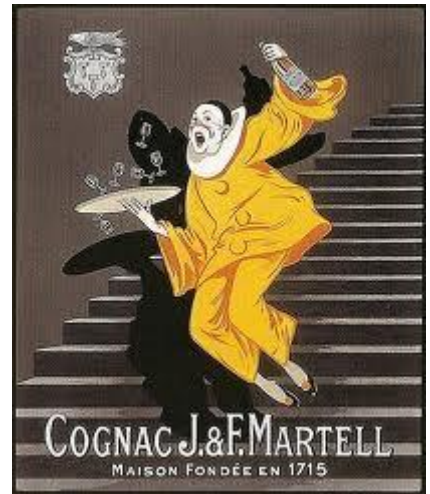
Alle producenten van cognac vermelden zou een boekwerk vereisen. Het merendeel er van heeft trouwens geen eigen adres omdat ze zijn ondergebracht bij of deel uitmaken van een beperkt aantal grote 'huizen'.

Hoewel de Franse cognachuizen tot de trots en glorie van de natie behoren waren van de oprichters van de oudste ervan lang niet altijd Frans. Veel van hen kwamen uit Schotland, Ierland en Engeland en vrijwel allemaal hebben ze een interessante geschiedenis. Voor geïnteresseerden verwijs ik graag naar de literatuurlijst.

De oudste cognacfirma, **Augier Frères**, is van 1643 maar er zullen niet veel lezers zijn die er van gehoord hebben of er ook maar een fles van hebben gezien want het bedrijf is eigendom van Seagram en de vrij kleine productie wordt niet onder eigen naam verkocht.

Dat ligt geheel anders bij **Martell**, het oudste van de grote cognachuizen.

De oprichter, Jean Martell (1694-1753) kwam in 1715 naar de Charente vanuit het eiland Guernsey als eerste van een reeks Engelse en Ierse ondernemers die hun naam gaven aan enkele van de grootste nog bestaande cognacproducenten. Martell's vader was koopman en beschikte over goede contacten in Rotterdam, Hamburg en Lübeck. In 1721 verscheepte Martell al meer dan 200.000 liter. Later kwam daar de export naar Amerika, Rusland en het Verre Oosten bij. Martell was de cognac die gedronken werd na het tekenen van de wapenstilstand op 11 november 1918. Sinds 1988 is het bedrijf eveneens onderdeel van het Canadese Seagram.



Richard **Hennessy** was kapitein in de Ierse Brigade van Louis XV en begon de cognacfirma die tot op vandaag zijn naam zou dragen in 1765. Logischerwijze waren de eerste zendingen bestemd voor Ierland en Engeland maar dat breidde zich al spoedig uit tot de Franse kolonies in America. Tegenwoordig is Hennessy, na fusie met Moët et Chandon en Christian Dior parfums, onderdeel van Louis Vuitton (LVMH) en goed voor bijna een kwart van alle cognacverkopen.

Thomas **Hine** (1775-1822) was ook een van de vroege, uit Engeland afkomstige cognacmakers. Geboren in Beaminster in Dorset, kwam hij in 1793 naar Frankrijk om er de taal te leren. Tijdens de Franse Revolutie werd hij korte tijd opgesloten in het kasteel van Jarnac, samen met een scheepskapitein die ervaring had in het vershippen van cognac. Na zijn vrijlating trouwde hij een française en begon zijn eigen cognacfirma. Hij bracht het zelfs tot burgemeester van de stad Jarnac: de eerste Engelsman in de geschiedenis die ooit zo'n functie bekleedde. Evenals Hennessy is Hine tegenwoordig onderdeel van de LVMH groep.



Baron Jean Baptiste Antoine O'tard de Lagrange, de oprichter van het cognachuis **Otard**, werd geboren in Grives bij Cognac en was dus fransman, maar met Noorse en Schotse voorouders. In 1793, tijdens de Franse Revolutie, werd hij ter dood veroordeeld maar op de vooravond van de executie gered door de plaatselijke bevolking. In 1795 was hij na een verblijf in Engeland weer terug in de cognacstreek begon daar in samenwerking met zijn vroegere burens, Jean en Léon Dupuy, zijn cognachandel waarmee hij zo succesvol was dat hij twee jaar later het Château de Cognac kon kopen, gebouwd in 1450 en ooit de geboorteplaats van koning François I. Nog altijd rijpt 40% van de Otard cognacvoorraad binnen de zware muren.

In 1987 werd Otard overgenomen door het Britse Bass Charington.

Poster uit 1920 voor de Mexicaanse markt met de tekst 'De beste ter wereld'. en 'Wat een pech dat ik er niet van kan drinken'

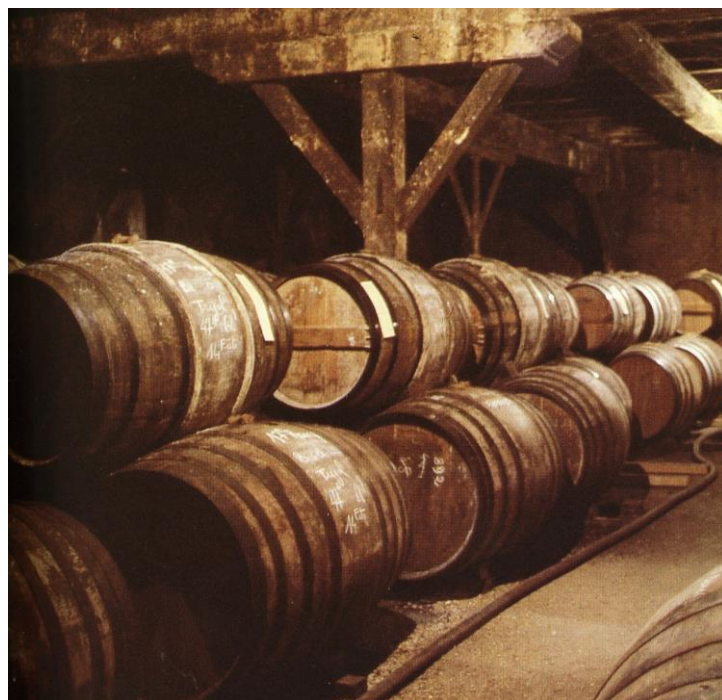
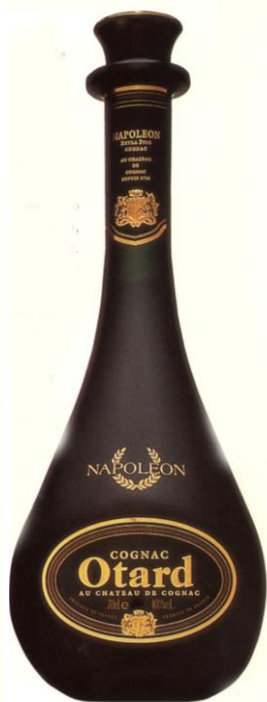
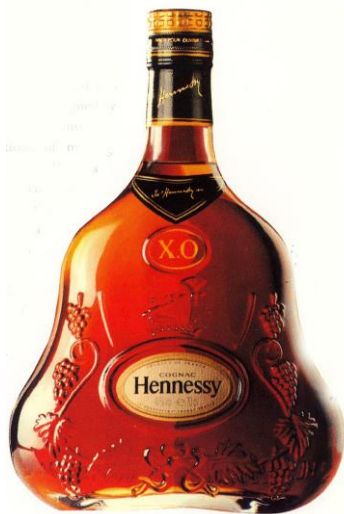
Literatuur:

Gert v. Paczensky; *Cognac*, Alphen aan den Rijn, 1988

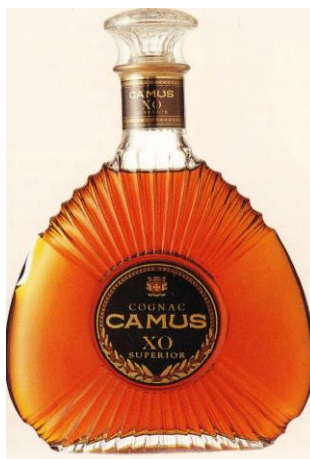
Conal R. Gregory; *The Cognac Companion*, Londen 1997

Wina Born; *Kijk op Cognac*, Schoorl, 1990

The Heart of Cognac; uitgave Rémy Martin zonder jaartal.



Voor de lang op fust gelagerde en daardoor dure cognacs die hoofdzakelijk bij luxe reataurants en in het Duty Free kanaal worden afgezet hebben veel cognacfirma's speciale flessen en karaffen laten ontwikkelen. Otard was een van de eersten om af te stappen van de traditionele cognaçaise. In 1947 had Hennessy, dat altijd een leidende rol heeft gespeeld in de promotie van cognac voor de betere soorten al een karaf-vormige fles geïntroduceerd. Bij Remy Martin ging men zelfs zo ver om voor verschillende leeftijdsgroepen een afzonderlijk model karaf te laten maken.



Hieronder van links naar rechts: Remy Martin VSOP (flesontwerp laat 1960, ca. 8 jaar oud; CLUB, gemiddeld 12 jaar oud; XO Excellence (85% Grande Champagne en 15% Petite Champagne) gemiddeld 23 jaar; EXTRA (90% Grande Champagne) gemiddeld 30 jaar; LOUIS XIII (100% Grand Champagne), gemiddeld 50 jaar op fust.

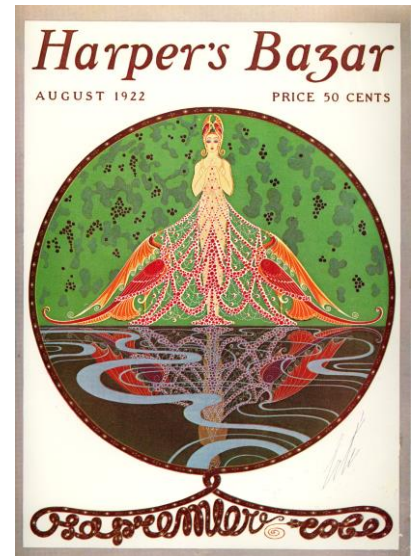
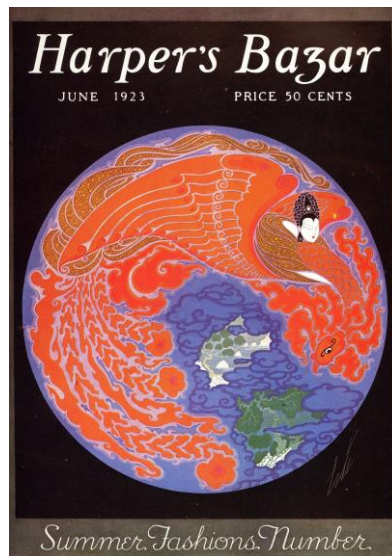
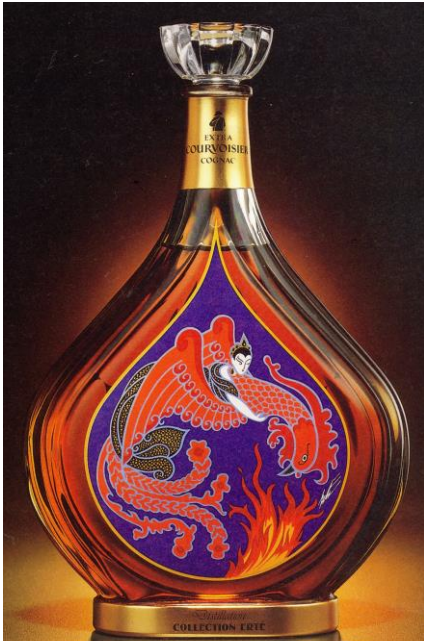
De prijzen zijn navenant. Voor de laatste variëteit zullen de meeste van ons nog even door moeten sparen.



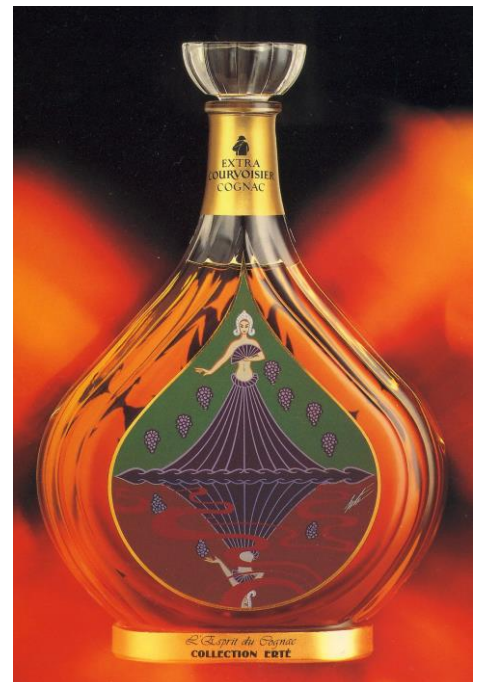


Courvoisier lanceerde in 1988 naast de reeds bestaande luxe verpakking een serie karafvormige flessen, gedecoreerd naar ontwerpen van de in Rusland geboren maar in Parijs en Zuid Frankrijk woonachtige Art-Deco kunstenaar Romain de Tiroff (1892-1990), beter bekend onder zijn artiestennaam ERTÉ. Hij had in de jaren 1920 een reputatie gevestigd met zijn modeontwerpen en illustraties in het Amerikaanse *'Harper's Bazar'*. In zijn ontwerpen voor Courvoisier gebruikte hij daar elementen van zoals bijgaande afbeeldingen tonen. De 'karaffen', helaas van gewoon flessenglas, verschenen in gelimiteerde oplagen van 12.000 stuks tussen 1988 en 1995 met uitzondering van de laatste, *'Inédit'* (*Onuitgegeven*) waarbij wat meer zorg aan de fles werd besteed en waarvan slechts 4.000 exemplaren werden gemaakt. Aan iedere uitvoering werd vier maanden gewerkt waarbij 18 verschillende kleuren 'silk screening' en vier inbrandprocedures nodig waren. De flessen werden allemaal met de hand gedecoreerd met 24 karaats goud rond de voet en aan de achterzijde waar een groot wijnblad staat afgebeeld. De flessen, gevuld met een blend van cognac, waaronder

Grand Champagne uit 1892, ERTÉ's geboortjaar, kostten bij uitgifte Hfl. 1.000,- en hebben bij verzamelaars inmiddels weinig aan waarde ingeboet. Vooral in Amerika vindt men veel collectioneurs.



Hierboven, met de klok mee: *'Distillation'*, 1990; Omslag Harper's Bazar, juni 1923; Idem, augustus 1922; *'L'Esprit du Cognac'*, 1993; *'Dégustation'*, 1992; *'Inédit'*, 1995
De overige uitvoeringen waren: *'Vigne'*, 1988; *'Vendance'*, 1990; *'Vieillessement'*, 1991 en *'La Part des Anges'*, 1994.



SUMMARY

During the 17th century, the Dutch mercantile navy was the largest in the world. In 1651 for example, 423 out of the 441 ships that sailed from the harbour of Bordeaux, were from Holland. It is not surprising then that north of Bordeaux, in the region of Charente, the Dutch could be found trading for salt, along with English and Scandinavian merchants. The area, named after the river that meanders through the countryside, produced also large quantities of low-graded white wine, not very pleasant on the palate but very well suited for making brandy. However, it did not take long for the Dutch to find that it was cheaper to install stills in the region instead of first shipping the wine to Holland and so the first production of what would be called 'Cognac' took place.



Although the Dutch may have given birth to it, English and Irish traders brought it to maturity, namely Jean Martell from Jersey, Thomas Hine from Dorset, Richard Hennessy from Ireland and John Exshaw, whose father had been Lord Mayor of Dublin. Many of their companies still bear the names of the founders, although they might have been merged with or taken over by large conglomerates.

For centuries the spirit was shipped in casks, primarily to northern Protestant countries such as England, Holland and Scandinavia, later also to the French and English colonies in America. Those were areas with whom the Protestant 'Charentais' had a natural understanding with.

It was around 1850 that the trading houses started to export in bottles, which were brought in from the Bordeaux area

by merchants and traders. For a long time there was no such thing as a specific cognac bottle. Early efforts to start glass production in the cognac area met with little success until 1879, when Claude Boucher started his factory in St. Martin à Cognac. He was the inventor of the first French semi-automatic bottle making machine that could produce 5,000 bottles per day and could be served by untrained labourers. Especially after the First World War, when hundred of thousands of men had been slaughtered on the battle fields, bottle making in France would have been barely possible without Claude Boucher's invention.

The bottle most widely used, was the 'cognaçaise', a elongated light-coloured bottle with a pushed-up bottom, that appears in almost all advertisements and posters along with a second, more thick-set type, called 'carafon'. With some slight alterations those are in use to day. Even after the Second World War the larger cognac 'houses' did feel the need for a personalized bottle, however, modern distribution systems and the development of the Duty Free markets changed that rapidly. Especially for the higher quality cognacs beautiful bottles and crystal carafes have been developed, the most spectacular of which are perhaps those decorated by de Russian/French Art-Deco artist Romain Tirtoff (ERTÉ). These are richly decorated with 24 carat gold. Introduced between 1988 and 1995 in limited editions of 12,000 they were possibly too expensive to be sold in regular shops but they are treasured by collectors all over the world.

