



LISE BACCARA

— SPIRITUEUX AUTHENTIQUES —

**Cognac pour connaisseurs
& néophytes**

1978

Lise Baccara, Maison du Cognac

Créée en 1998, Lise Baccara fut le fruit de l'effort conjoint de plusieurs producteurs indépendants, avec un marché mondial porté par une demande constante et exponentielle depuis les années 90, la maison a progressivement élargi sa gamme pour inclure des créations originales au cours des dernières décennies.

En complément de notre gamme de cuvées de cognac pur, Lise Baccara a développé des gammes de liqueurs à base de cognac, naturellement parfumées aux plantes aromatiques et aux fruits. La Maison a démarré il y a 23 ans avec une large gamme de Troussepinètes aromatisées, une liqueur traditionnelle et locale parfumée aux pousses de prunellier. Récemment, nous nous sommes inspirés des Caraïbes français pour développer une nouvelle gamme de cognacs arrangés. Notre cognac est issu des plus belles eaux-de-vie, sélectionnées dans notre plus vieux stock et élaborées avec des raisins de notre propre vignobles.

Arômes naturels

Lise Baccara met un point d'honneur à n'utiliser que des ingrédients naturels ou biologiques pour donner à son cognac toute sa profondeur et ses notes caractéristiques. Contrairement à la plupart des producteurs de spiritueux, nous n'utilisons jamais d'arômes artificiels; nos saveurs ne se révèlent que par la macération d'ingrédients naturels.

Douce finesse

Chaque Maison de Cognac développe ses propres notes pour ses cuvées signatures. Chez Lise Baccara, nous sommes pleinement conscients que le cognac peut être un goût acquis et nous pensons qu'il doit être rendu aussi accessible que possible aux nouveaux arrivants. Les cognacs Lise Baccara sont raffinés, élégants et légèrement plus doux.

Reconnaissance & récompense

Lise Baccara est régulièrement récompensée pour l'originalité et la grande qualité de ses recettes en France et à l'étranger: aux USA nous avons remporté 3 prix (à San-Francisco, New-York et Miami) pour notre cognac XO âgé de 20 ans, notre Troussepinètes et nos cocktails



Rencontrez le maître liquoriste



Le fondateur de Lise Baccara, Gérard Paignon est aujourd'hui à la fois son PDG et maître liquoriste. Sa créativité est à l'origine de nombreuses recettes de la marque.

Ce qui vous a amené dans le monde du Cognac ?

Je suis actuellement un producteur de Cognac de 3^e génération. Avant Lise Baccara, j'ai déjà cultivé et distillé mon propre Cognac, d'abord avec mon père, puis seul après avoir obtenu mon diplôme d'école œnologique et devenir Maître Liquoriste.

Ce qui différencie vraiment votre Cognac

Tout comme le whisky, le cognac peut être sec et agressif sur la langue. Quelqu'un qui l'essaie pour la première fois tombe sur une cuvée très sèche pourrait décider que ce n'est tout simplement pas pour eux. Notre cognac est distillé différemment pour révéler les notes les plus douces de chaque cuvée, permettant à un public plus large d'en profiter. Il n'est pas sucré en soi, mais il est moins secs que les autres cognacs; nettement plus accessible.

Est-ce cela qui vous a poussé à créer des lignes fruitées de liqueurs de cognac ?

Oui. La liqueur à base de cognac est également un bon moyen de faire découvrir le cognac aux néophytes. Notre vaste gamme de cognacs aromatisés naturellement offre un monde de saveurs aux curieux explorateurs d'alcool, des fruits rouges aux cocktails exotiques. Une fois que les papilles se sont habituées aux notes de notre cognac, on est prêt à essayer son goût original avec une cuvée pure et sans saveur... ou à essayer plus de nos spécialités aromatisées.

Comment inventez-vous de nouvelles saveurs ?

Que ce soit pour une commande sur mesure ou simplement pour développer notre gamme, j'essaye constamment de nouveaux mélanges inhabituels par petits lots. J'interroge également des employés et des clients pour avoir de nouvelles idées. Je n'utilise que des ingrédients frais et naturels et je préfère travailler en saison pour limiter notre empreinte carbone, mais nous sommes en mesure de créer de nouvelles recettes à la demande.

Cognac

Esprit AOC, le cognac Lise Baccara est élaboré à partir de raisins provenant uniquement du vignoble de la Maison et vinifiés dans nos caves. Avec une teneur en alcool d'environ 9%, le vin obtenu est distillé deux fois dans la distillerie de la Maison, produisant une gamme de cognacs or ambrés exquis.



Cognac Extra

40 ° - *Vieillessement de 20 ans en fûts de chêne*

Couleur : Or intense et scintillant.

Bouquet : Profondément séduisant, son bouquet évoque les agrumes cuits enveloppés d'un doux parfum de chèvrefeuille.

Bouche : Une finale chaleureuse avec des accents d'épices et des notes de fruits acidulés. Un bel équilibre.

Cognac VSOP

40° - *Vieillessement de 6 ans et plus en fûts de chêne*

Couleur: Or profond et étincelant.

Bouquet: Profondément séduisant, son bouquet évoque les agrumes cuits enveloppés d'un doux parfum de chèvrefeuille.

Bouche: Une finale chaleureuse aux accents d'épices et aux notes de fruits acidulés. Un bel équilibre.



Cognac XO

40 ° - *Vieillessement de 10 ans en fûts de chêne*

Couleur: Or ambré/

Au nez: Un nez aux notes de fumée, de vanille légèrement boisé dû à son vieillissement en fût de chêne, des accents de frangipane, de poire.

Bouche: Notes très rondes et douces qui commencent par un goût fruité intense souligné par une acidité vivifiante.



Cognac XXO

40 ° - *Assemblage de cognac de 20 à 45 ans*

Couleur: Un ambre profond et scintillant.

Au nez : Le premier nez mélange des notes de cannelle et de noix de muscade, complétées par du tabac blond doux et des senteurs subtiles de tapis forestier.

Bouche: Une attaque ronde évolue vers un milieu de bouche riche et délicatement épicé avec des notes de cannelle. La longueur en bouche dépasse les attentes.

Troussepinète

La Troussepinète est issue d'une épine de prunellier traditionnel, si épaisse qu'elle est difficile à manipuler et impossible à traverser. Le prunellier à l'état sauvage, notamment en lisière des forêts. Les jeunes pousses sont cueillies à la main et macérées d'abord dans le Cognac fin Lise Baccara, puis dans le vin, pendant une durée totale de 3 mois. Cette macération et assemblage complexes permettent l'extraction délicate d'arômes subtils d'épines, donnant à la Troussepinète de Lise Baccara son gout unique.



Troussepinète traditionnel

La Troussepinète traditionnel est disponible en deux coloris: rouge et blanc.

Couleur: Rubis dense et or cuivré.

Nez: Un bouquet profond dominé par des notes fruitées de prunelle.

Bouche: Arômes subtils d'amande naturelle équilibrés avec le gout distinctif des pousses d'épines.

Meilleur servi froid, parfait pour une boisson avant le repas et une très bonne alternative aux vins de dessert, en particulier pour les desserts au chocolat noir. Peut également être servi en mélange avec des toniques.

Troussepinète BIO

Pour faire de la Troussepinète bio, seules les pousses bio sont récoltées avant macération dans du Cognac bio et du vin.

Couleur: Rubis clair.

Nez: Agréable, fruité, notes de fruits et de vin fortifiés.

Bouche: Arômes agréables, sucrés, de prune et de fruits rouges.



Goût Fruité de la Troussepinète

Pour faire de la Troussepinète aromatisée aux fruits, les fruits sont soigneusement sélectionnés et macérés dans du cognac avant d'être macérés dans le vin.

Les Troussepinètes aux arômes de fruits se déclinent en 7 saveurs, dont 2 succulent cocktails de fruits :

- Noix
- Framboise
- Cerise
- Pêche
- Mirabelle
- Fruits blancs (Coing, poire)
- Fruits rouges (cerise, framboise et mûre)

Cognac Arrangé

Pour son cognac arrangé, Lise Baccara s'est inspirée de la tradition caribéenne française du rhum arrangé, un rhum dans lequel le fruit a macéré pendant 3 mois, infusant toutes ses saveurs naturelles dans l'esprit. Le cognac arrangé est élaboré selon la même méthode: les fruits frais sont sélectionnés localement en saison et directement coupés et laissés à macérer dans le meilleur cognac Lise Baccara pour une durée de trois mois.



Nos Cognacs Arrangés

La collection de Cognac Arrangés de Lise Baccara offre un large éventail de choix :

- **Orange-Vanille-Cannelle** (macération de zestes d'orange, gousses de vanilles naturelles et bâtons de cannelle).
- **Fruits rouges** (cerise, fraise et framboise).
- **Exotique** (ananas, mangue, papaye et rhubarbe).

Bouche : l'attaque est douce et vive à la fois, suivie d'un voile chaud et soyeux d'accents fruités...

À déguster à des occasions similaires à celles du rhum arrangé: apéritif, dessert ou digestif post-repas. Accompagnez-le de desserts au chocolat, crêpes ou avec des puddings... Mais aussi avec des tapas ou des plats asiatiques pour une savoureuse expérience sucrée et salée.



Mixologie

Pur ou sur glace, le Cognac Arrangé de Lise Baccara, Orange-Vanille-Cannelle, est mieux servi froid et peut-être versé dans deux cocktails faciles :

Le toit : 50% de Cognac O-V-C de Lise Baccara / 50% d'eau Tonique ou pétillante, dans un verre long drink.

Le Roof Top : 50% du Cognac Arrangé O-V-C de Lise Baccara / 50% de Champagne (ou vin mousseux) et une tranche de citron vert, dans une flute à Champagne.



Notre gamme d'arrangements de cognac est également disponible en bouteilles plus petites de 20 ou 25cl, et peut être emballée sous forme d'un ensemble comprenant 3 saveurs.

Personnalisation & commandes

Lise Baccara propose un service complet aux clients ayant besoin d'un produit sur mesure, de l'emballage à la recette.

Recette

Chez Lise Baccara, tout est possible. Faites une suggestion ou demandez une recette spécifique et l'équipe vous proposera des conseils ou des essais pour étudier les dosages et les saveurs. Toute nouvelle recette prendra entre 3 et 6 mois pour être finalisée.

Emballage

L'entreprise est également en mesure de proposer une bouteille entièrement personnalisée. En collaboration avec un studio de design, ils travaillent dans les limites du budget et des directives graphiques pour s'assurer que le produit final correspondra entièrement aux attentes du client.

Il n'y a pas de limite à leur créativité:

- Étiquettes de bouteilles; sérigraphie; étiquettes transparentes ou en étain, gravures etc.
- Bouchons: verres, bois ou plastique, avec ou sans gravure etc.

Commande minimum

- Pour des produits de marque: 500Btl
- Pour des créations personnalisées: 2000 à 3000 Btl

Plage de temps

- Pour toute création originale: 60 jours à la première commande
- Pour tout autre produit: 45 jours à la première commande

Les réapprovisionnement planifiés peuvent prendre aussi peu que 15 jours





LISE BACCARA

— SPIRITUEUX AUTHENTIQUES —

Contact

www.lisebaccara.com

contact@lisebaccara.com

Pinthiers rue des Potirons

17 800 Pons, FRANCE

Tel : +33 (0)5 46 96 21 98

Fax : +33 (0)5 46 96 18 19

1978