

UNE AVALANCHE DE TROPHES ET MEDAILLES POUR ALEXANDRE GABRIEL ET SA MAISON AMBLEMATIQUE, COGNAC FERRAND !

*Alexandre Gabriel, le Rhum Plantation 3 Stars et Pierre Ferrand Dry Curaçao
remportent des prix prestigieux au UK RumFest, au German Rum Festival et au Bar Convent Berlin*



Ars, France (22 octobre 2012) – Alexandre Gabriel, président et propriétaire du producteur artisanal de spiritueux Cognac Ferrand, devra faire de la place sur sa cheminée, car il revient chez lui avec les bras pleins de récompenses pour ses grands spiritueux. Au bout de trois semaines et trois expositions internationales de bars, Alexandre Gabriel, son nouveau rhum blanc exceptionnel, le Plantation 3 Stars, et le nouveau Pierre Ferrand Dry Curaçao sont rentrés à la maison avec des trophées prestigieux.

- Au **German Rum Festival**, qui a eu lieu à Berlin dans la première semaine d'octobre, le rhum **Plantation 3 Stars**, le nouveau rhum blanc de Cognac Ferrand, a été reconnu **Meilleur Rhum Blanc**. Un assemblage de rhums de la Barbade, de Jamaïque et de Trinidad, Plantation 3 Stars est le premier rhum blanc à figurer dans la gamme de Cognac Ferrand.
- A peine une semaine plus tard, lors du **UK RumFest** à Londres, un rassemblement prestigieux des plus grands experts du monde du rhum, le rhum **Plantation 3 Stars** a frappé à nouveau, remportant le prix du **Meilleur Rhum Blanc**.
- Lors de la **Golden Barrel Award** au même **UK RumFest**, **Alexandre Gabriel** a été voté Meilleurs **Maître de Chai au monde Assembleur de Rhum de l'Année**. C'est la première fois qu'une telle distinction revient à un Maître de Chai Européen. Cette distinction exceptionnelle récompensant ainsi ses efforts pour créer des rhums d'exception, dont le nouveau Plantation 3 Stars, ainsi que la large gamme Plantation – Grands Crus du Rhum. Celle-ci comprend des rhums d'assemblage de la Barbade, ainsi que de nombreux rhums millésimés d'un seul Cru. Ceux-ci sont élaborés selon une méthode unique de double vieillissement, dans un premier temps en fut de Bourbon sous le climat particulier des Caraïbes et ensuite au Château de Bonbonnet pour un affinement dans des vieux fûts de cognac selon une technique d'élevage propre que la maison Ferrand est seule à pratiquer.

- Le 9 et 10 octobre, lors du **Bar Convent Berlin**, l'exposition annuelle de l'industrie allemande des bars, **Pierre Ferrand Dry Curaçao** a remporté le prix de **Spiritueux de l'Année**.

« C'est un grand honneur, ainsi qu'une leçon d'humilité, d'être nommé Meilleur Maître de Chai », a dit M. Gabriel, qui est également producteur des cognacs Pierre Ferrand et du gin Citadelle. « Je fais ce métier depuis 23 ans et je suis tellement heureux que notre travail obsessionnel de recherche de typicité et de qualité commence à se faire remarquer. Je prends mon travail très au sérieux. C'est plaisant de voir que nos efforts sont appréciés. Je suis fier de tout ce que nous avons accompli à la Maison Ferrand. J'adore l'aspect créatif de mon métier. Notre but est de créer le plaisir à l'état pur dans chaque bouteille. Nous travaillons pour ceux qui aiment les bonnes choses de la vie, et c'est à eux que je dédie toutes ces récompenses. Ce sont aussi eux qui nourrissent ma passion. »

Ces récompenses font suite à celle décernée à **Pierre Ferrand 1840 Original Formula Cognac**, reconnu Meilleur Nouveau Produit aux **Tales of the Cocktail** au mois de juillet, un des prix les plus convoités de l'industrie des spiritueux.

Quelques informations à propos des lauréats :

ALEXANDRE GABRIEL

Alexandre Gabriel est né et a grandi en France, dans une ferme du sud de la Bourgogne, non loin de la ville médiévale de Cluny, où son grand-père lui a appris comment faire le vin et distiller les spiritueux. Étudiant à Lyon, Alexandre a visité les Etats-Unis dans le cadre d'un échange universitaire avant de réintégrer une école de commerce à Paris. Il y a plus de 20 ans, Alexandre Gabriel a découvert une vieille maison de cognac, presque à l'agonie, et en a fait ce qui est devenu aujourd'hui Cognac Ferrand, située au cœur de la région de la Grande Champagne près de la ville de Cognac. Grâce à la passion et la vision d'Alexandre Gabriel, la petite maison de cognac est devenue le grand spécialiste des spiritueux artisanaux,.

PLANTATION RUM 3 STARS www.facebook.com/plantationrum

Alexandre Gabriel a nommé le rhum Plantation 3 Stars en honneur des trois étoiles des Caraïbes qui produisent les rhums à partir desquels celui-ci est élaboré : la Barbade, le Trinidad et la Jamaïque. Il souhaitait produire un rhum blanc qui se démarque des autres en profitant du savoir-faire de la société dans l'assemblage du cognac. Le Plantation 3 Stars est un assemblage de vieux rhums de Trinidad (3 ans) et de Jamaïque (12 ans), tous deux filtrés sur charbon afin garder la douceur aromatique apporté par quelques années de vieillissement tout en retirant certains tanins plus lourds du bois, et de rhums non-vieillis de la Barbade et de Jamaïque.

PIERRE FERRAND DRY CURACAO www.facebook.com/pierreferranddrycuracao

Basé sur une recette du 19^{ème} siècle, le Pierre Ferrand Dry Curaçao est un Curaçao traditionnel d'orange français, élaboré à partir d'écorces d'oranges Curaçao et d'épices, assemblées avec de l'eau-de-vie et du cognac Pierre Ferrand. Bien que le Curaçao soit élaboré majoritairement à partir d'écorces d'orange séchées au soleil, Ferrand utilise également jusqu'à 14 ingrédients différents pour enrichir et faire ressortir les arômes d'orange. C'est une liqueur élégante tout en étant riche, complexe et équilibrée. Elle est délicieuse en digestif et saura aussi donner une nouvelle sophistication aux punches, slings, fizz et autres cocktails comme dans les siècles passés.

PIERRE FERRAND 1840 ORIGINAL FORMULA COGNAC www.facebook.com/pierreferrandcognac

Créé afin de renouer avec un mode de consommation quasiment perdu ainsi qu'avec l'esprit des cocktails emblématiques du 19^{ème} siècle, le Pierre Ferrand 1840 Original Formula fait revivre le cognac classique « 3 étoiles ». Le style de ce cognac particulièrement adapté aux cocktails a été inspiré par une bouteille bien conservée de cognac Pinet-Castillon distillée en 1840. Au 19^{ème} siècle, lorsque l'art du cocktail tel que nous le connaissons aujourd'hui s'est développé, les barmen savaient que rien ne convenait mieux à l'élaboration des meilleurs cocktails qu'un bon cognac 3 étoiles, assez jeune pour être vif mais aussi plus ambré et plus riche en arômes. Mis en bouteille avec un TAV de 45%, plus élevé que la plupart des cognacs, Pierre Ferrand 1840 est ainsi le cognac idéal pour les cocktails phares du 19^{ème} siècle, tels les crustas, les juleps et les punches. Il est aussi délicieux en fine à l'eau de Seltz ou sur glace comme nos ancêtres savaient l'apprécier.

A PROPOS DE COGNAC FERRAND www.cognacferrand.com, www.facebook.com/CognacFerrand

Le Cognac Pierre Ferrand est produit par Cognac Ferrand, l'un des premiers producteurs indépendants de spiritueux fins au monde et fondateur du concept des spiritueux artisanaux. La gamme primée des Cognacs Pierre Ferrand comprend 1840 Original Formula, Ambre, Réserve, Sélection des Anges, Abel et Ancestrale, ainsi que les rares millésimes 1972 et 1914. Ils sont disponibles en restaurants gastronomiques, bars, lounges et magasins de vins et spiritueux à travers tout le pays. Le Château de Bonbonnet à Ars, en France, abrite le siège social ainsi que les installations de production de la Maison Cognac Ferrand, et ses produits sont distribués dans plus de 40 pays. Pour plus d'informations sur Cognac Ferrand, consultez www.cognacferrand.com ou la page de la société sur [Facebook](https://www.facebook.com/CognacFerrand).