



Ein Schatz in Bernsteinfarben:
Lang gereifte Cognacs
von Ragnaud. Die Ziffern
stehen für das Alter

DAS HAUS RAGNAUD-SABOURIN IST SEIT 15 JAHREN FEST
IN FRAUENHAND. DIE CHEFIN ANNIE BEMUTTERT DEN
EDLEN WEINBRAND VOM REBSTOCK BIS ZUR FLASCHE

Winzer-Cognac: DAS PARADIES DER DAMEN

Text: Jörg Zipprick, Fotos: Joanna MacLennan

Die großen Geister tragen Schwarz: Jede Kellerwand, jede Mauerritze, jede Dachfuge des Cognac-Lagers von Ragnaud-Sabourin ist mit einem tiefdunklen Belag überzogen. „*Torula compniacensis* – der Pilz ist typisch für jeden Cognac-Keller“, sagt Annie Ragnaud-Sabourin. Der schwarze Vorhang zieht sich bis in die Reserve, das „Paradies“, mit etwa 40 Glasballons, voll mit über 140 Jahre altem Cognac. „„Dame Jeanne“ heißen die Ballons. Und nennen Sie den Belag bloß nicht Schimmel, er entsteht durch die Verdunstung unserer Destillate! Den Schwund nennen wir den „Anteil der Engel.“ Um die 20 Millionen Flaschen sollen jährlich in der Region Cognac verdunsten. Die Engel müssen hier so trinkfest und lebensfroh sein wie nirgendwo sonst.

Auch Annie hat beste Laune. „Die Leute trinken wieder Cognac“, freut sich die zierliche 74-jährige Dame auf dem Weg zum Haupthaus. „es ist ein echter Boom.“ Für Annie, die studierte Juristin aus Paris, ist es der Erste, seit sie vor 15 Jahren das Erbe ihres Vaters Marcel übernahm. Erst heute morgen hat ihr ein weltbekannter großer Cognac-Hersteller 5000 Euro für einen Hektoliter junges Destillat geboten – eine übliche Praxis in Cognac, wo die großen Produzenten bei den kleinen Bränden jedes Alters aufkaufen und unter der eigenen Marke verschneiden. Gerechnet hatte sie mit 1800 Euro. „Nur als ich das Geld hätte brauchen können, da gab es diese Angebote natürlich nicht.“

Da hatte Annie Ragnaud-Sabourin schon ein ausgefülltes Berufsleben hinter sich. Aber irgendjemand musste ja den Familiensitz übernehmen, eine cremeweiße zweistöckige Villa vom Anfang des 20. Jahrhunderts. Wer sonst sollte sich um den Cognac kümmern und um die beiden *alambics*, die Destillierapparate? Damals dachten Genießer bei Spirituosen an Wodka, Brandy, Scotch Whisky und sogar an Armagnac – nur nicht



Gelassenheit ist eine Tugend in Cognac:
Chefin Annie Ragnaud-Sabourin



an Cognac, der sein angestaubtes Image einfach nicht loswurde. Plötzlich aber ist Cognac nun bei amerikanischen Rappern angesagt und bei Leuten, die den schwarzen Hip-Hoppers nacheifern. Zugegeben: Nach Ragnaud-Sabourin verlangen sie noch nicht, aber das ist erstens ihr eigener Fehler, und zweitens könnte Annie sie eh nicht beliefern. Ihr Betrieb ist mit etwa 710 000 Euro Jahresumsatz klein, sie hat kein Marketing-Budget, Werbung macht sie nicht, und Geld für flott designte Flaschen gibt sie erst recht nicht aus. Wenn das Familienunternehmen von 1850 trotzdem in der Schar der Anbieter nicht übersehen wird, dann weil *grands chefs* und Sommeliers ihre treuesten Kunden sind und selbst Konkurrenten hinter verschlossenen Türen den Stil ihrer Cognacs loben.

„Wir haben halt drei Dinge, die viele nicht mehr haben“, erklärt Annie, „einen Vorrat mit guten Cognacs aus der Zeit unseres Großvaters, 33 Hektar eigene Reben mitten im besten Anbaugebiet, der ‚Grande

Champagne‘, und viel, viel Zeit. Damit meistern wir die Herstellung vom Weinstock bis zum fertigen Destillat.“ Im Cognac-Gebiet ist das tatsächlich die Ausnahme. Die meisten Häuser müssen bei Winzern ganz oder teilweise die Trauben einkaufen und haben daher weniger Einfluss auf die Grundweine. Und Zeit lassen sich die wenigsten.

Vor 350 Jahren entstand der Cognac wahrscheinlich darum, weil gebrannter Wein auf dem langen Transportweg nach England und Skandinavien besser seine Qualität bewahrte. Ursprünglich wurde der Weinbrand mit Wasser zur Wein-Trinkstärke zurück-

Aus den traditionellen *alambics*, den kupfernen Brennblasen (l. o.), kommt der Weinbrand in Fässer aus Limousin-Eiche mit jeweils etwa 380 Liter Volumen (l.). Ob sich deren kostbarer Inhalt richtig entwickelt, wird regelmäßig kontrolliert (l. u.).

verdünnt, aber das pure Destillat mit 45 Volumenprozent gefiel den Kunden bald viel besser. Dass ausgerechnet Cognac unter den Weinbränden durch seine Aromenfülle so herausragt, liegt wohl einerseits am besonderen Klima und am kreidereichen Boden der Charente, andererseits aber auch an den strengen Auflagen, die seit über 100 Jahren für seine Herstellung gelten. Die Art der Weinreben, die Größe der Brennkolben (*alambics charentaises*), der Alkoholgrad beim Destillieren (mindestens 40 und höchstens 72 Volumenprozent) und viele weitere Details sind von der Cognac-Behörde vorgeschrieben. Dieses

B.N.I.C. (Bureau National Interprofessionel du Cognac) zwingt zum Beispiel jeden Produzenten, seine Brände in einem eigenen Fasslager (*chai*) aufzubewahren, in dem keine andere Spirituose liegen darf. Sonst gilt der Cognac als „infiziert“ und darf nicht mehr als solcher verkauft werden.

Das Geheimnis der exzellenten Cognacs von Ragnaud-Sabourin besteht zum einen darin, dass die Familie noch strenger bei der Herstellung ist, als die gesetzlichen Vorgaben verlangen. Gebrannt wird noch wie zu Großvaters Zeiten, Neuerungen wären unsinnig. Entsprechend bejährt, aber gut sind die kupfernen Brennblasen der Anlage, in denen der feine Cognac zweimal destilliert wird. Der Brand wird mit rund 70 Volumenprozent Alkohol in neue Fässer aus bester Limousin-Eiche gefüllt und darf ruhen. „Andere verwenden auch Tronçais-Eiche“, erklärt Annie, „wir finden aber, dass unsere Cognacs darin nicht so gut altern.“ ▶▶▶



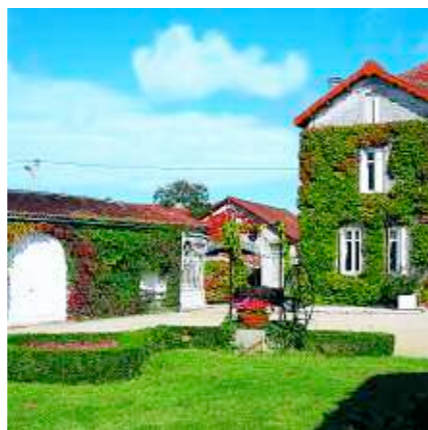
Dass Annie Ragnaud-Sabourin, längst im Rentenalter, Tag für Tag den Cognac im Fasslager probiert und sich um den Verkauf kümmert, ist in der Region nicht ungewöhnlich: In vielen Familienunternehmen dürfen Sohn oder Tochter, ganz wie bei Königshäusern, erst das Zepter in die Hand nehmen, wenn der Chef gestorben ist. Kein Wunder, dass Erbstreitigkeiten, Intrigen und sogar Mordversuche häufig waren. Die spannendsten Fälle aus der Charente hat Madame Annie mit juristischem Sachverstand gemeinsam mit Jean-Charles Gonthier in einem Buch geschildert („*Les grandes affaires criminelles de Charente*“, 310 Seiten, Verlag De Borée, Romagnat 2008, € 24, nur auf Französisch).

Cognac ist eben nur etwas für sehr geduldige Leute. Der junge Brand im Fass braucht Zeit, Zeit und nochmals Zeit zum Reifen, je länger, desto besser. Hundertjährige Cognacs schmecken meist hervorragend, werden aber selten pur verkauft, sondern sind sehr wertvolle Zutaten für gute Verschnitte aus verschiedenen Jahrgängen (siehe Kasten). Die Zeit und der sensible Gaumen, mit dem Madame Annie diese Cuvées abschmeckt, machen hauptsächlich die Qualität ihres Cognacs aus. Dazu kommt der kompromisslose Qualitätsanspruch: Zuckercouleur, mit dem viele andere Häuser ihre Brände schön braun färben, ist hier selbstverständlich tabu.

Madame öffnet die schmale Villentür: „Zeit für einen guten Cognac am Nachmittag!“ Links liegt der Salon mit Konzertflügel, Kamin und historischen Bildern der Familie in Öl. „Mein Großvater hat das Haus erbauen lassen. Er wollte zeigen, dass wir die Reblauskrise von 1870 wirtschaftlich überwunden hatten“, erklärt sie und fasst unter die Tischkante. Da öffnet sich ein Geheimfach mit Flaschen und Schwenkern. Namen wie „Florilège“, „Héritage“ oder „Paradis“ stehen auf den Etiketten, oder auch Zahlen wie 4, 10, 20, 35; diese geben das Alter der Gewächse an.

Schon der erste Schluck zeigt, warum viele den Ragnaud-Sabourin lieben: Jeder Cognac ist rund und samtig, bestens geeignet auch für Gäste, die sonst Spirituosen scheuen. Die Farben reichen von strohgelb beim Jüngling „Alliance N° 4“ bis zu tiefen Mahagonitönen beim „Paradis“, der durchschnittlich 100 Jahre alt ist. Ab 20 Jahren Lagerung gewinnen die buttrig-pilzigen *rancio*- und die Ledertöne die Oberhand, dazu Noten von Vanille und Hyazinthe. Die „großen Drei“, die für den Ruf des Hauses stehen, sind „Florilège“, „Héritage“ und „Paradis“. „Den ‚Florilège‘ lagern wir 45 Jahre lang im Eichenholzfass. So reduziert sich der Alkoholgehalt ohne Verdünnen mit Wasser, nur durch die Verdunstung, von 70 auf 45 Prozent“, erklärt Annie: „Dieser Cognac hat eine deutliche Note von Trockenfrüchten, der etwa 100-jährige ‚Héritage‘ eher klare Gewürzaromen.“ Aus einer unscheinbaren Flasche gießt sie einen Schluck „Paradis“ in den letzten Schwenker: „Manche Sommeliers können noch nach einer Stunde das Aroma des ‚Paradis‘ am Gaumen orten.“ Annie Ragnaud-Sabourin macht eine kleine Pause. „Der enthält tatsächlich noch zehn Prozent Cognac aus der Zeit vor der Reblauskrise von 1870. Meine Mutter Denise hat sie mir anvertraut, ich werde diese Brände irgendwann meiner Tochter Patricia hinterlassen.“ So, wie es in der Familie Ragnaud seit 158 Jahren immer gewesen ist. ▶▶▶

Der 150-jährige Familiensitz der Familie Ragnaud-Sabourin mit Lagerhaus (links)



DAS ETIKETT

Es gibt insgesamt sechs Qualitätslagen (Crus) im Cognac-Gebiet. Die edelste Lage ist die „Grande Champagne“ im Herzen der Region mit der Stadt Cognac und einem südöstlich angrenzenden Gebiet von insgesamt 12 700 Hektar. Es folgen „Petite Champagne“ mit 15 500 Hektar und „Borderies“ (4000 Hektar). Geringere Qualität liefern „Fins Bois“, „Bons Bois“ und „Bois Ordinaires“. Neben der Lage bestimmt den Preis vor allem das durchschnittliche Alter der Cuvée, also die Reifezeit ihrer Bestandteile. Die gesetzlichen Anforderungen sind relativ gering – ein „VS“ (Very Special) muss zwei Jahre im Fass gelagert sein, ein „VSOP“ (Very Special Old Pale) vier Jahre, ein „XO“ (Extra Old) sechs Jahre; 2010 wird dies auf zehn Jahre heraufgesetzt. Tatsächlich sind viele Cognacs mit diesen Angaben erheblich älter, der „XO“ von Otard etwa ist durchschnittlich 35 Jahre gereift. Wichtig: Spirituosen altern nach der Abfüllung nicht weiter. Ungeöffnet lassen sich die Flaschen – immer stehend, das schützt den Korken vor dem Alkohol! – praktisch unbegrenzt im Keller aufbewahren.

INFOS: www.cognac.fr, Cognac-Büro: Tel. 07121-49 20 47



Ragnaud-Sabourin

La Voûte, FR-16300 Ambleville, Tel. 0033-545 80 54 61,
Fax 545 80 50 13, www.ragnaud-sabourin.com,
Besuch nur nach Voranmeldung

Bezugsquelle für die Cognacs

Robert Heymel Versand exklusiver Spirituosen,
Tel. 06039-93 10 05, www.calvados.de, Preise: € 65-1000