



1713

LA FONTAINE  
DE LA POUYADE  
GRANDE CHAMPAGNE  
COGNAC  
PREMIER CRU

COGNAC

TROIS SIÈCLES D'HISTOIRE POUR  
CRÉER UNE OEUVRE D'EXCEPTION

La Fontaine de La Pouyade Cognac appartient à ce jour à une quatorzième génération de la famille Plantevigne-Dubosquet, enracinée en région de Cognac depuis le 17<sup>ème</sup> siècle.

La Fontaine de La Pouyade est le nom réservé aux meilleurs Cognacs choisis par le descendant actuel, détenteur et héritier d'un savoir-faire unique transmis de génération en génération, Cognac dénommé ainsi en hommage à cette Fontaine mentionnée dans un acte de 1713.

Il n'est produit qu'une seule qualité par la Maison, tout en haut dans la niche des Grands Cognacs. La Fontaine de La Pouyade provient exclusivement du coeur de la région délimitée du Cognac : La Grande Champagne classée Premier Cru.

Ce Cognac est composé exclusivement de très vieilles Eaux-de-Vie gardée précieusement en Dame-jeanne une fois parvenues à leur maximum de vieillissement. Des soins tout particuliers sont apportés à chaque stade de son élaboration pour donner naissance à cette qualité rare et exceptionnelle parvenue à son paroxysme de raffinement et de passion.

Les raisins sont récoltés exclusivement sur les coteaux calcaires de la Grande Champagne, où les ardeurs du soleil sont les plus intenses. Le rendement par hectare est plus faible que dans les autres Crus mais il apporte, après un vieillissement plus long, des longueurs olfactives et gustatives incomparables.

La distillation, année après année au cours de l'hiver, s'effectue selon des procédés uniques, ancestraux et secrets qui redonneront, lors de la dégustation, cette large palette harmonique de parfums d'épices, de fruits confits et de fleurs comme l'iris et la violette, si caractéristiques de la Grande Champagne.

Avant le début du Printemps, le Cognac va s'endormir en oubliant le temps, sous le regard vigilant de plusieurs générations de viticulteurs-maitres de chai, dans des fûts fabriqués avec le coeur de très vieux chênes.

En flacon de cristal fini à la main, réplique des anciennes bouteilles 17<sup>ème</sup> siècle détenues par la famille, capsulé et scellé à la cire, chaque flacon est habillé d'une étiquette dorée à l'or fin 24 carats, identifié par un numéro unique, gravé dans le verre et repris sur ce certificat signé infalsifiable et filigrané.

Quelques centaines de flacons seulement sont disponibles annuellement dans le monde.



[www.plantevigne-dubosquet.com](http://www.plantevigne-dubosquet.com)

PLANTEVIGNE-DUBOSQUET

