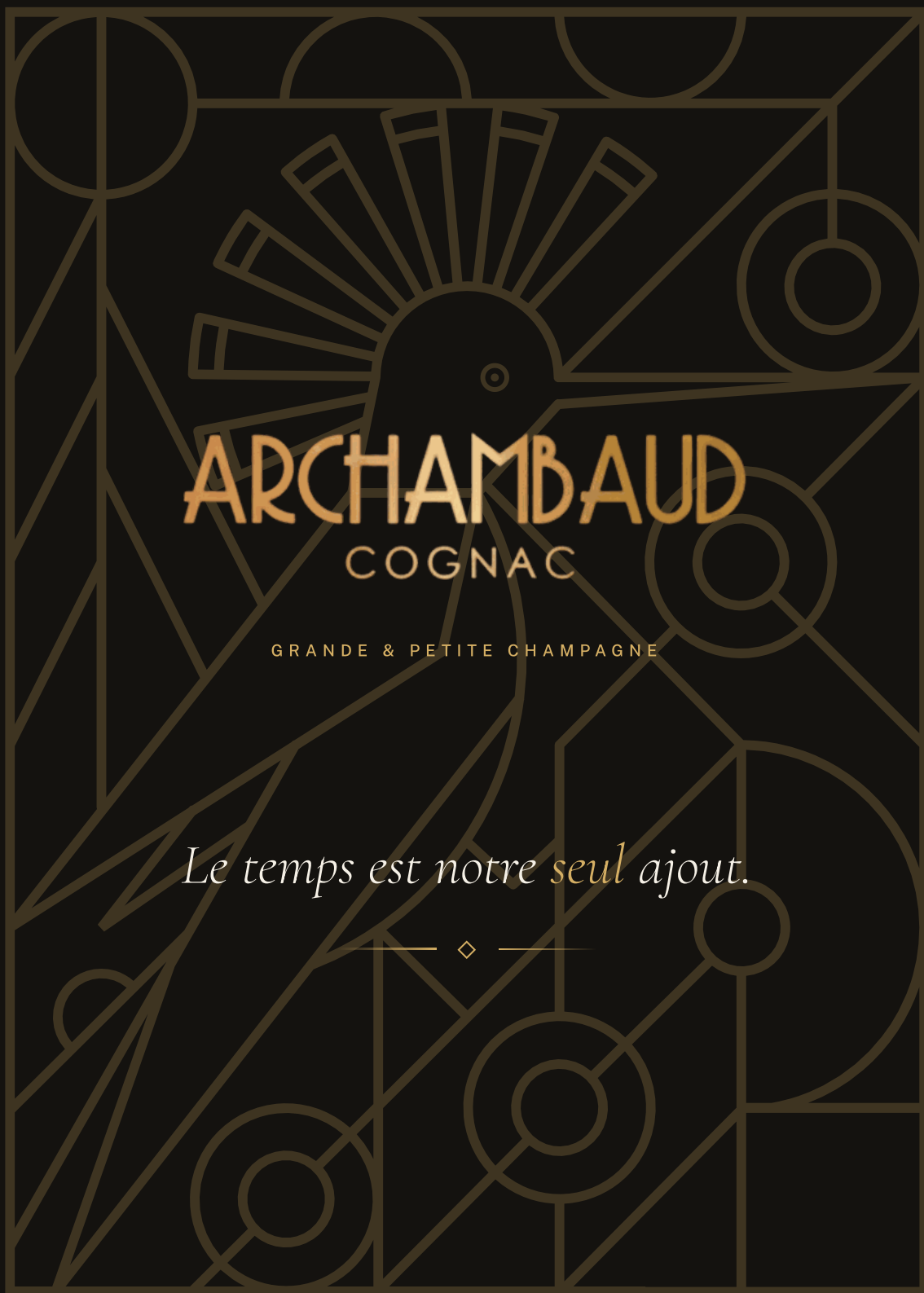




ARCHAMBAUD

COGNAC

GRANDE & PETITE CHAMPAGNE

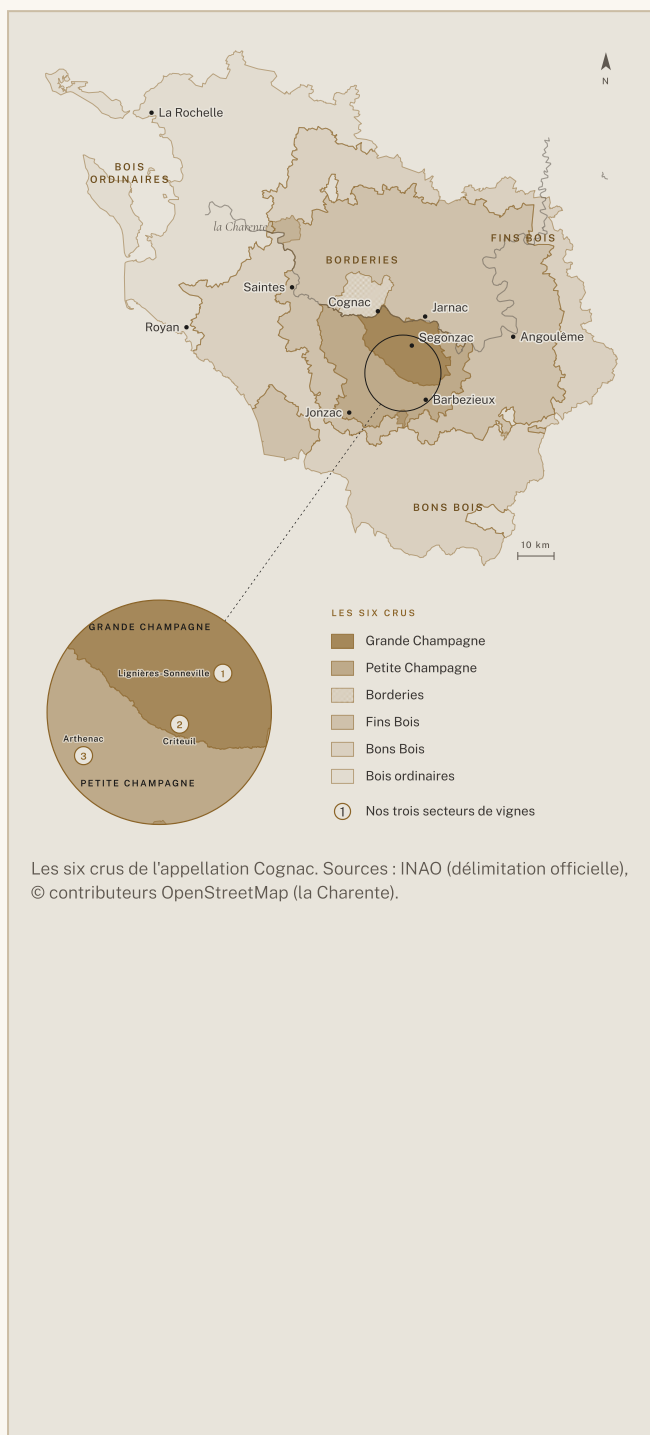
*Le temps est notre **seul** ajout.*



Domaine unique · Familial · Depuis 1791

PRÉSENTATION DU DOMAINE · 2026

Au cœur des deux *premiers crus.*



Archambaud est un domaine de Cognac familial et indépendant. Depuis 1791, chaque Cognac naît, est distillé, vieillit et est assemblé ici — et nulle part ailleurs.

Notre domaine de 70 hectares s'étend sur la Grande et la Petite Champagne — une position rare pour un producteur familial de notre envergure. Ces vignobles sont situés dans des secteurs très réputés des deux crus les plus prestigieux, recherchés pour leur structure, leur finesse et leur potentiel de vieillissement.

GRANDE CHAMPAGNE

① Lignières-Sonneville · Saint-Preuil · Ambleville

Le cœur historique du domaine.

② Criteuil-la-Magdeleine

Reconnu pour ses eaux-de-vie structurées et de longue garde.

PETITE CHAMPAGNE

③ Arthenac

Des parcelles historiques, traditionnellement considérées parmi les meilleurs terroirs calcaires du cru.

Les sols riches en craie, l'enracinement profond et la régulation naturelle de l'eau donnent à notre Ugni Blanc sa tension, son élégance et sa longévité.

1791

FONDATION DU DOMAINE

70 ha

D'UN SEUL TENANT

2 crus

GRANDE & PETITE
CHAMPAGNE

100 %

ISSU DU DOMAINE



II · HÉRITAGE

Une famille, *deux siècles d'indépendance.*

Établie comme bouilleurs de cru au cœur de la Grande Champagne, la maison Archambaud est restée familiale et indépendante pendant plus de deux siècles.

Depuis nos débuts, notre philosophie est simple : la maîtrise totale de la production, de la vigne à l'assemblage. Au fil des générations, les techniques ont évolué, mais l'engagement à élaborer des Cognacs structurés et aptes à un long vieillissement est resté intact.

Aujourd'hui, Johan et Axel Archambaud perpétuent cette tradition avec un engagement de longue date envers la précision de la distillation, l'intégrité du vignoble et un vieillissement maîtrisé.



« Les décisions sont guidées par la patience plutôt que par la quantité, et par la structure plutôt que par l'immédiateté. »

BOUILLEURS DE CRU

INDÉPENDANTS

FAMILIAUX

Du cep au verre, *tout se fait ici.*

La qualité de nos vins guide chacune des décisions qui suivent — de la précision de la coupe à la manière dont nos eaux-de-vie intègrent le chêne neuf et mûrissent au fil du temps.



O1

LA VIGNE

Des vins d'exception

Situés dans certains des secteurs les plus prisés de Grande et Petite Champagne, nos vignobles nous offrent des vins d'une qualité exceptionnelle — la base d'une distillation particulièrement sélective.

UGNI BLANC

SOLS DE CRAIE

RÉCOLTE DU DOMAINE

O2

DISTILLATION

Une distillation poussée

Toutes nos eaux-de-vie sont distillées dans nos alambics charentais traditionnels en cuivre, exclusivement à partir de notre propre récolte. Nous distillons sur lies : un choix qui apporte profondeur aromatique et texture.

ALAMBIC CHARENTAIS

SUR LIES

DISTILLATION POUSSÉE

LA BONNE CHAUFFE : OÙ NOUS COUPONS

La qualité aromatique de nos vins nous permet de pousser la distillation au maximum. En tête de chauffe, nous ne retirons qu'un minimum de têtes : c'est ce qui donne leur **puissance** à nos eaux-de-vie. En fin de chauffe, nous coupons les queues bas, voire très bas : c'est ce qui leur donne une **longueur** exceptionnelle.



Le chêne neuf, *puis le temps.*



03

LE BOIS

Chêne neuf & temps long

Le vieillissement se fait surtout en fûts de chêne français de 350 litres, choisis pour leur grain. Nos eaux-de-vie ont la concentration nécessaire pour intégrer une large part de chêne neuf sans en être dominées.

Vient ensuite le temps long, dans nos *fûts roux* : elles gagnent en complexité sans perdre en précision.

04

LE TEMPS

Réduire, attendre, assembler

Les réductions sont effectuées progressivement, en plusieurs étapes, préservant ainsi la texture et l'intégrité aromatique. Puis vient l'assemblage — au domaine, comme tout le reste.

Le temps n'est pas une contrainte, mais un outil à part entière — façonnant la structure, la longueur et l'équilibre.

Le Cognac, tel que *le temps l'a fait.*



Sans sucre



Sans caramel



Sans boisé

L'appellation Cognac permet d'ajuster la douceur, la couleur ou le boisé après le vieillissement ; nous avons choisi de ne pas le faire. Chaque Cognac est présenté tel que le fût l'a façonné. Seule une petite quantité d'eau pure, incorporée lentement, l'amène à 40 % vol. (Le « boisé » est une préparation à base de copeaux de chêne, qui renforce l'impression de bois et de vieillissement.)



VS

DÈS 4 ANS



VSOP

DÈS 7 ANS



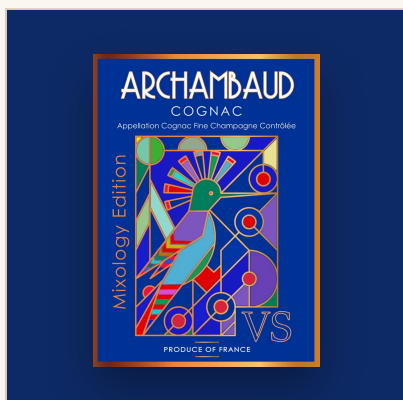
XO

DÈS 14 ANS

Robe à l'âge minimum de chaque assemblage. Sans caramel ajouté, la robe ne doit rien qu'au chêne et au temps. Couleurs indicatives.

Trois expressions, *une même exigence.*

Chaque Cognac Archambaud est Pale & Dry : sans sucre, sans caramel, sans boisé — seulement nos eaux-de-vie, le temps et un peu d'eau pure.



VS

Vif. Précis. Pur.

CRU	Fine Champagne
ÂGE MIN.	4 ans (légal : 2)
STYLE	Pale & Dry · 40 % vol.

Frais, fruité et précis, pensé pour offrir aux bartenders une liberté totale dans le verre.

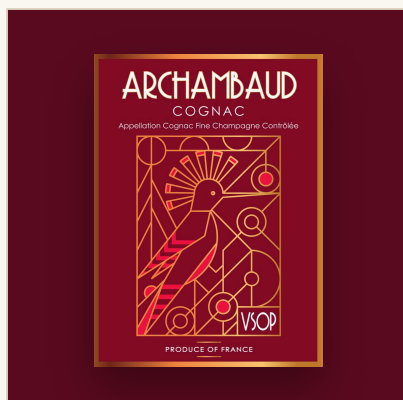
NEZ

Intense et fruité : vanille, amande, noix de coco et fruits exotiques, sur un boisé subtil.

BOUCHE

Souple et ronde, texture soyeuse, finale persistante.

Idéal pour : la mixologie — Cognac & Tonic, Summit, Sidecar, Sazerac.



VSOP

Élégant. Structuré. Généreux.

CRU	Fine Champagne
ÂGE MIN.	7 ans (légal : 4)
STYLE	Pale & Dry · 40 % vol.

Pensé pour l'équilibre, la profondeur et le plaisir immédiat.

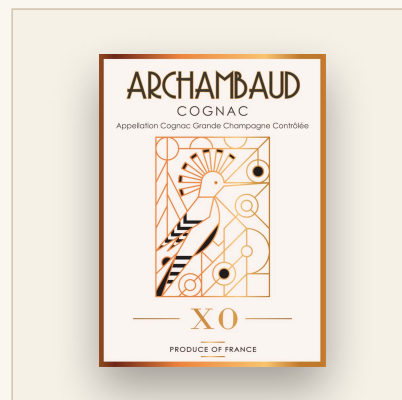
NEZ

Harmonieux et posé : écorce d'orange, violette, épices douces et pâtisserie toastée.

BOUCHE

Texture fondue. Fruits compotés et agrumes confits. Ronde, persistante, d'une longueur tranquille.

Idéal pour : pur, sur un glaçon, ou dans les grands classiques.



XO

Raffiné. Profond. Durable.

CRU	Grande Champagne
ÂGE MIN.	14 ans (légal : 10)
STYLE	Pale & Dry · 40 % vol.

Une expression où le temps, la structure et l'élégance atteignent leur parfait équilibre.

NEZ

Expressif et complexe : fruits confits et exotiques, brioche toastée et épices délicates.

BOUCHE

Rancio classique, zeste d'orange, cerise confite et noix de cajou grillée ; une texture soyeuse et une persistance remarquable.

Idéal pour : la dégustation pure — à savourer lentement.

Pale & Dry

Sans sucre · Sans caramel · Sans boisé

40 % VOL.

Une vision qui se compte *en générations.*

Le domaine est doublement certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) et CEC (Certification Environnementale Cognac) : un engagement concret et mesuré pour la biodiversité, la vie des sols et une conduite responsable de nos 70 hectares.



BIODIVERSITÉ

Haies replantées

Pour restaurer des corridors écologiques naturels entre les parcelles.

SOLS VIVANTS

Enherbement naturel

Géré sans excès d'intervention, il préserve la vie du sol et limite l'érosion.

TRADITION

Pâturage d'hiver

L'hiver, des moutons pâturent entre les rangs : une méthode naturelle qui enrichit les sols.

Une maison *ouverte sur le monde.*

Nous abordons la distribution comme notre métier : avec patience, structure et vision à long terme. Nous collaborons avec un nombre limité de partenaires distributeurs par marché afin d'assurer une croissance structurée et un positionnement de marque à long terme.

NOS PARTENAIRES IDÉAUX

- ◇ Gastronomie et CHR haut de gamme
- ◇ Construction de la marque sur le long terme
- ◇ Respect du terroir et du produit
- ◇ Développement commercial structuré
- ◇ Portefeuille sélectif

CE QUE NOUS OFFRONS

- ◇ Domaine familial, de la vigne à l'assemblage
- ◇ Double certification environnementale
- ◇ Une gamme structurée, 100 % Pale & Dry
- ◇ De longues réserves de vieillissement
- ◇ Accès direct à la famille



ARCHAMBAUD

COGNAC

SITE

www.archambaudcognac.com

E-MAIL

axelarch@gmail.com

WHATSAPP

+33 7 88 72 83 37

SA Archambaud et Fils

6 route des Androux · 16130 Lignières-Ambleville · France