



Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com



Des millésimes de Calvados de collection

Au Siècle dernier, Rémi Foucher, Maître distillateur et ami fidèle de notre famille, distillait ces magnifiques millésimes dans son **alambic à feu de bois**, avec lequel ses parents bouillaient avant lui. Quel immense plaisir et honneur avait mon père d'apprendre, tout jeune, d'un tel Maître.

Double distillés en AOC Pays d'Auge, ces très vieux millésimes sont des **rare "coeur de Chauffe"** où Rémi ne conservait que le meilleur du meilleur.

Ils célèbrent ces temps anciens avec la douceur des vieilles barriques qui composent nos chais.

Réduits naturellement par la part des anges au fil des années, ils sont un petit chef-d'oeuvre d'arômes, de tanins de bois, de tradition et d'élégance.

C'est avec la cérémonie qu'ils méritaient que nous avons prélevé leurs premiers flacons, au bout de décennies de patience.

Il nous faudra être très sélectifs pour ne prélever que quelques litres parmi ces raretés, pour laisser aux futures générations le plaisir de **déguster ce qui se faisait de mieux jadis**.

Chaque flacon de millésime est unique, numéroté, et sera prélevé au dernier moment.

Des assemblages XO et VSOP «Secrets de Famille »

A la recherche de notes aromatiques encore plus complexes:

* le XO, un assemblage composé de Millésimes Hors d'Âge très haut de gamme.

* le VSOP, un assemblage plus jeune, moins complexe, mais plus fruitée, de très vieux Calvados

Un Crescendo de Normandie parfait pour les cocktails

Une jeune eau de vie de cidre aux puissants arômes de pommes fraîches pour cocktails innovants.



Distillerie de Courménénil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados du Siècle dernier Millésime 1991

Flacon de 70cl à 47 % vol

Médaille d'argent dans son fût PO7 (**single cask**)

suivie d'une **Médaille d'or** dans son flacon.

Série ultra premium de 300 flacons numérotés.



Le favori des collectionneurs de grands millésimes.

Dégustation :

6 ingrédients sont indispensables pour l'apprécier :

1 flacon, 2 verres, du temps et son meilleur ami. Une amitié qui se renforcera dans la soirée, lorsque fonderont les arômes légèrement toastés qui le composent et dont les larmes versées au fond du verre seront nostalgiques s'il n'en reste plus dans le flacon.

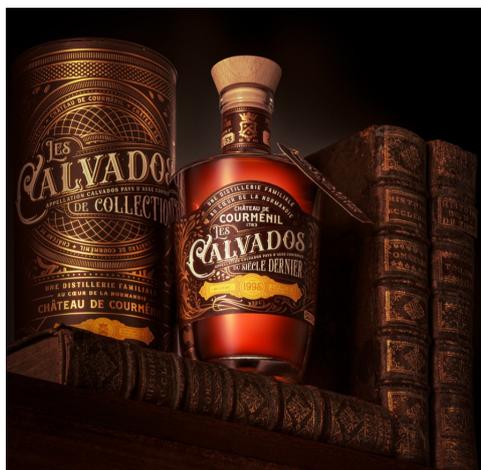
Récolte 1990 :

La saison fut chaude et sèche, pour une récolte exceptionnelle.

*Idéal aussi l'hiver froid qui suivit, pour une fermentation lente. L'été 1991 parfait pour que s'évaporent naturellement les esters trop agressifs et laisser ainsi une distillation d'automne toute en douceur, **pour un millésime hors normes et tout en rondeurs.***

Présentation :

Flacon luxueux de 70cl dans un canister doré à chaud



Étiquettes embossées et dorées à chaud. Armoiries du Château gravées sur un bouchon en hêtre véritable.



Distillerie de Courménénil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados du Siècle dernier Millésime 1995

Flacon de 70cl à 52% vol
Série ultra premium hélas limitée à 150 flacons
Prélevé dans le fût PO111 (**single cask**)

Double distillé au feu de bois dans l'art de la plus prestigieuse de ses appellations, le Calvados Pays d'Auge 1995 du Château de Courménénil est **le plus rare de nos millésimes.**

Dégustation :

Attendre 30 ans pour sortir du tonneau ses premiers flacons aura été particulièrement difficile tant il était déjà magnifique dans sa jeunesse.

*Déguster ce grand calvados Pays d'Auge est une sensation délicate à exprimer, **un moment hors du temps.***

*Les mots peuvent caractériser certains de ses arômes, comme le bois intense ou **son raffinement extrême**, mais ne suffisent pas à percer **le mystère de son étonnante complexité.***

Son degré naturellement réduit découle d'années de vieillissements drapées dans la noblesse de nos chais historiques.

Incrovable d'imaginer tant de douceur à 52%, et pourtant...!

Récolte 1994 :

*Encore une année un peu chaude mais beaucoup plus arrosée sur la fin de l'été, pour un cidre riche et puissant prouvant les immenses qualités de nos variétés de pommes sur ces rares veines de calcaires sectionnant l'argile de notre étonnant terroir. La fermentation au cours de l'année 1995 fut ponctuée de vagues de fortes chaleurs ouvrant la voie à une distillation inhabituellement douce pour **un très grand millésime au fort potentiel de vieillissement prolongé.***

Présentation :

*Flacon luxueux de 70cl
dans un canister doré à chaud*



Étiquettes embossées et dorées à chaud. Armoiries du Château gravées sur un bouchon en hêtre véritable.



Distillerie de Courménénil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados du Siècle dernier Millésime 1997

Flacon de 70cl à 54% vol
prélevés dans le fût PO113 (single cask)
Série ultra premium limitée à 120 flacons

Un nectar des dieux dont les anges n'ont pas manqué de prélever leur bonne part, **laissant aux hommes patients la juste récompense** d'avoir su attendre toutes ces années.

Double distillé au feu de bois dans l'art de la plus prestigieuse de ses appellations, l'AOC Pays d'Auge, le Calvados millésime 1997 du Château de Courménénil est un millésime très rare que nous limiterons à 120 flacons afin d'en laisser autant à la génération suivante, lorsqu'il aura dépassé 50 ans d'âge.

Le plus puissant de nos millésimes.

Dégustation:

On retrouve avec bonheur **les arômes particuliers** que notre terroir offre à nos pommes, notamment celles cuites au four et légèrement épicées, ses fruits secs et doucement torréfiés. Réduit naturellement par tant d'années de vieillissement son degré reste fort, mais **sa rondeur suffit à en démontrer l'infinie noblesse.**

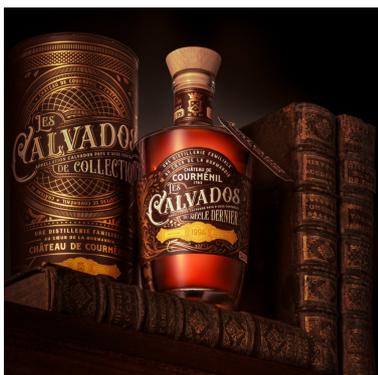
Récolte 1996 :

Une grosse sécheresse et des chaleurs provençales ont produit peu de pommes mais d'une étonnante sucrosité pour un cidre gourmand.

La première fermentation d'automne fut rapide mais une fin de printemps 1997 marquée par de fortes chaleurs suffit pour éliminer toute l'agressivité des premiers alcools, augurant d'une distillation toute en rondeurs.

Présentation :

Flacon luxueux de 70cl
dans un canister doré à chaud



Étiquettes embossées et dorées à chaud. Armoiries du Château gravées sur un bouchon en hêtre véritable.



Distillerie de Courménénil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados du Millénaire Millésime 2000

Flacon de 70cl à 44% vol

Médaille d'argent 2018

Médaille d'argent 2023

Série ultra premium de 300 flacons numérotés qui seront prélevés dans le fût numéro B7 (**single cask**)

Double distillé au feu de bois dans l'art de la plus prestigieuse de ses appellations, l'AOC Calvados Pays d'Auge.



La Famille Royale d'Angleterre ne s'y est pas trompée puisque **l'un des premiers flacons du Calvados du Millénaire** du Château de Courménénil **figure à la table de leur palais...** mais qu'ils en profitent avec parcimonie car **même les princes ne pourront s'affranchir de sa rareté.** Nous les remercions vivement pour leur **extraordinaire distinction des Armoiries de la Couronne.**

Dégustation:

A l'oeil, tout juste or ambré, comme témoin de son vieux fût.

***Au nez, somptueux et soyeux,** un mille-feuille de miel et de chêne.*

***En bouche, suprêmement élégant** alliant quelques soupçons de fleurs de pommes aux fruits secs et amandes grillées, enrobés de notes de moka. Un équilibre parfait pour une finale persistante célébrant les plus grands Calvados du Pays d'Auge.*

Récolte 1999

Une année qui restera dans la mémoire de la Normandie.

***La récolte à l'automne fut exceptionnelle en qualité** et satisfaisante en quantité. Une grosse tempête en décembre arracha hélas plusieurs centaines de nos pommiers qui tirèrent ainsi une élégante révérence à l'issue de leur dernière récolte : celle qui allait devenir **l'incroyable millésime du Millénaire.** Un cidre tellement remarquable que nous avons pu distiller en 2000 **ce fameux «coeur de chauffe»**, que se réservaient les anciens lors des rares cuvées qui le permettaient.*

Présentation :

Flacon luxueux de 70cl dans un canister doré à chaud



Étiquettes embossées et dorées à chaud. Armoiries du Château gravées sur un bouchon en hêtre véritable.



Distillerie de Courménénil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados Pays d'Auge Millésime 2004

Flacon de 70cl à 42% vol

Série ultra premium de 150 flacons numérotés
prélevés dans le fût B2301 (single cask)



Double distillé au feu de bois dans l'art de la prestigieuse appellation AOC Pays d'Auge, ce Calvados Normand qui dépasse les 20 ans d'âge est **une symphonie envoûtante d'arômes riches et complexes**. Chaque gorgée révèle des couches de saveurs profondes pour les connaisseurs à la recherche d'**une expérience gustative raffinée et authentique**.

Dégustation :

*Une couleur vieil or pour un **Calvados gourmand**.*

*Avec ses notes de pomme mûre, de vanille, de caramel et de chêne, **ce spiritueux captivant offre une expérience sensorielle inoubliable**.*

*Par sa richesse aromatique, il pourrait ne pas faire ses 20 ans, mais **sa complexité** témoigne de ses longues années sous bois dans nos chais. **Une finale aux notes de miel**, d'une grande souplesse.*

Récolte 2003

*Une floraison perturbée par de fortes pluies. **Un été hors normes** marqué par une chaleur montante quasi constante de mai à fin août.*

De lourdes pluies de septembre rafraîchissantes pour nos pommiers.

***Une récolte** très faible en quantité mais **exceptionnelle en qualité**, suivie d'une fermentation tranquille de près d'un an qui permet **une distillation ultra sélect en coeur de chauffe**, le meilleur du meilleur en Pays d'Auge.*

Présentation :

*Flacon luxueux de 70cl
dans un canister doré à chaud*

Étiquettes embossées et dorées à chaud. Armoiries du Château gravées sur un bouchon en hêtre véritable.



Distillerie de Courménénil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados Pays d'Auge XO – Hors d'Âge

Flacon de 70cl à 40% vol

98% des millésimes qui composent ce délicat assemblage ont reçu les plus belles distinctions: **3 médailles d'or, 1 de vermeil, 1 d'argent.**



Ce Calvados, le préféré de l'élite de l'armée française, a reçu l'extraordinaire et rarissime Médaille d'Excellence des mains du Général en Chef des Forces Spéciales.

Des médailles bien méritées pour ce « Secrets de Famille », car **cet assemblage n'est composé que de grands millésimes de Calvados**, double distillés dans l'art de la prestigieuse appellation AOC Pays d'Auge. **Viellis dans nos chais historiques pendant 17 ans en moyenne, le XO du Château de Courménénil pousse jusqu'à 30 ans pour son plus vieux millésime.** Un choix 3 fois plus coûteux, que les 6 ans requis pour bénéficier de cette appellation, **mais l'excellence est à ce prix et le résultat en valait la patience.**

A l'oeil, acajou vieil or, témoin du très long vieillissement de ses millésimes.

Au nez, il est raffiné et opulent, des notes de tarte tatin, légèrement épicées et torréfiées de bois grillé.

En bouche, une forte puissance aromatique associant les pommes au four de nos vergers, les fruits confits et amandes grillées **des fûts chauffés au feu de bois** de la tonnellerie artisanale du Pays d'Auge, pour **une finale d'une rare longueur.**

On y découvre les intéressantes notes de poivre du millésime 2012, celles de miel du coeur de chauffe 2004, la puissance du fameux millésime 1998, l'intensité qui avait valu **la médaille d'or** au millésime 1995. Cet assemblage se complète aussi par **la vivacité des arômes des pommes fraîches** de la récolte 2015 **dont le Calvados a obtenu une médaille d'or.**

Présentation :

Flacon élégant de 70cl dans un magnifique canister argenté à chaud



Etiquettes embossées et argentées à chaud.



Distillerie de Courménénil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Calvados Pays d'Auge VSOP-Très Vieux Calvados

Flacon de 70cl à 40% vol



2 médailles de vermeil successives pour le Calvados Pays d'Auge VSOP «Secrets de Famille» du Château de Courménénil.

100 % des millésimes qui le composent ont eux-mêmes reçu les plus hautes distinctions, dont 3 médailles d'or.

Ils ont été vieillis dans nos chais historiques pendant 8 ans en moyenne, soit le double du requis légal, mais **le résultat en valait la patience**, car seules les années dans les fûts laissent aux arômes plus complexes le temps d'apparaître, pour compléter les belles notes florales caractéristiques de ces jeunes alcools.

Sur le chemin de l'excellence, ce VSOP suit à la trace son grand frère, notre fameux XO.

Dégustation :

Vitalité, puissance, sagesse et complexité sont les 4 piliers de ce bel assemblage.

A l'oeil,

une robe lumineuse et alezane, comme le disent les cavaliers du Haras du Pin, notre voisin.

Au nez,

la fraîcheur des arômes de nos pommes, fruitées et briochées sur un boisé léger.

En bouche,

une harmonie de fleurs, de fruits et de bois sur des notes de miel.

Toute la nervosité subtilement épicée d'un jeune cheval de course pour une finale déjà délicate de saveurs aux notes de fruits persistantes des très vieux Calvados du Pays d'Auge.

Présentation : Flacon élégant de 70cl dont les étiquettes sont embossées et argentées à chaud, comme témoignage de ses nombreuses médailles.



Distillerie de Courménénil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Distillerie de
COURMÉNIL

www.distilleriedecourmenil.com

Crescendo de Normandie

Flacon de 70cl à 40 % vol

Avec son feu d'artifice d'arômes, suivi d'un bouquet final de pommes fraîches, le Crescendo de Normandie est une base parfaite pour de délicieux cocktails.

Double distillée dans le cadre de l'appellation Calvados Pays d'Auge, la plus prestigieuse de toutes, **cette jeune eau de vie de cidre deviendrait un superbe millésime** si on lui laissait le temps de vieillir.

Mais pourquoi attendre tant ses saveurs sont riches et puissantes ?



Parfait pour des cocktails normands

Le Mojito Normand

- sur glace, **une dose de Crescendo de Normandie**
- des petits carrés de citron vert
- une petite dose de sucre de canne
- une feuille de menthe
- et 2 doses de tonic,

vos amis apprécieront **cette variation normande du plus célèbre des cocktails.**



Les chefs mixologues aiment aussi lui **ajouter nos liqueurs de fruits**, aux framboises, aux agrumes, aux poires, ou au Réglisse.

Associé avec Les Dérangés Normands, composez toute une variété de cocktails, toujours sur la base de ces **notes puissantes de pommes normandes.**

Inscrivez-vous sur notre site pour en recevoir quelques exemples.

Histoire du Crescendo de Normandie



Mon grand-père jouait sur son orgue pendant des heures, au pied de l'alambic. C'est **en distillant sur une fugue de Bach** qu'est né ce «Crescendo», **communion symphonique parfaite de notes organiques** entre ces deux instruments, parfois douces, parfois puissantes, **selon le tempo de la distillation.** Une tradition d'oenologie musicale que l'on perpétue toujours depuis 30 ans.

Distillerie de Courménénil. 61310 Gouffern en Auge. Normandie, France. www.distilleriedecourmenil.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

