

  
**CAMUS**  
INDEPENDENT SINCE 1863

---

LA MAISON CAMUS PROPOSE DEUX  
COGNACS AU FINISH ÉLÉGANT,  
EN ÉDITIONS LIMITÉES



## LA RECHERCHE DU RAFFINEMENT ABSOLU

---

Maison familiale et indépendante depuis 1863, CAMUS est un modèle unique d'entrepreneuriat familial. Aujourd'hui dirigée par Cyril Camus, 5<sup>ème</sup> génération d'entrepreneurs repreneurs, la Maison n'a qu'une seule ambition : élaborer les meilleurs Cognacs au monde.

Et pour mener à bien cette quête, il ne s'agit pas seulement de préserver l'héritage de CAMUS, mais aussi d'en construire le futur avec passion et ambition. Une construction qui passe aussi bien par l'innovation pure et dure, que par le respect de traditions ancestrales. Quels que soient les moyens mis en oeuvre, l'essentiel est la qualité finale des Cognacs de la Maison.

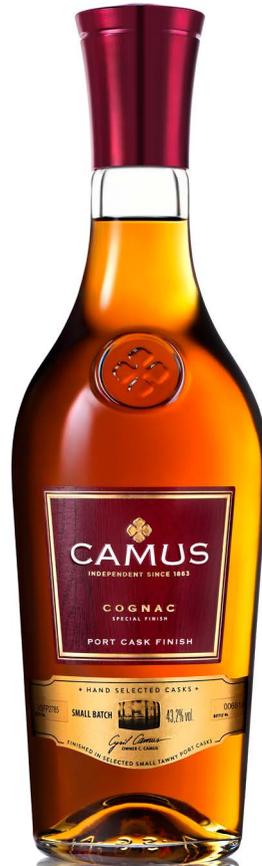
Une philosophie presque scientifique qui pousse le perfectionnisme à son paroxysme, afin de

proposer le cognac à la puissance aromatique la plus intense. Ce potentiel organoleptique magnifié est le fruit d'un processus de production longuement étudié et appuyé par 15 années de Recherche & Développement. Le résultat : les Cognacs Camus offrent des arômes floraux et fruités uniques, dont l'équilibre exceptionnel séduit tous les amateurs de spiritueux bruns.

Cette puissance aromatique au caractère affirmé, signature de CAMUS, se retrouve dans deux cognacs au finish spécifique, proposés en édition limitée : PORT CASK FINISH & COGNAC CAMUS SAINT-AULAYE.

Deux expressions authentiques, où le finish vient accentuer la fraîcheur et le fruit du Cognac, et par lesquelles l'expertise de la Maison s'exprime de la plus belle des façons.

# PORT CASK FINISH L'INTENSITÉ DU FRUIT



Ce deuxième batch de CAMUS PORT CASK FINISH porte à leur quintessence les arômes très fruités du Cognac, grâce à un vieillissement inédit en fûts de Porto Tawny.

L'équilibre parfait de ce Cognac résulte tout d'abord d'une distillation des vins avec les lies, dans de petits alambics de 2 500 litres, ce qui lui confère une concentration maximale en arômes et une préservation de la fraîcheur des eaux-de-vie, et ensuite du vieillissement traditionnel perpétué par la

Maison CAMUS. La maturation est effectuée dans des fûts légèrement chauffés afin que le liquide et le bois rentrent en symbiose libérant ainsi de subtiles notes de chêne dans le cognac vieilli.

Les fûts de Porto Tawny, soigneusement sélectionnés par le Maître de Chai de la Maison, offre une structure distinctive, où opulence et complexité des saveurs, de la couleur et de la texture viennent s'ajouter au caractère traditionnel du Cognac CAMUS.

## NOTES DE DÉGUSTATION

**COULEUR :** Rouge brillant avec des reflets dorés

**NEZ :** Notes de fruits confits et d'amandes grillées

**PALAIS :** Arômes doux de cerise noire aux accents épicés, avec une longue finale de chocolat noir

Edition limitée à 3 000 bouteilles

Disponible dans le réseau cavistes au prix de vente conseillé de 50€.

# COGNAC CAMUS SAINT-AULAYE HOMMAGE À LA DORDOGNE

Avec ce cognac mono-cru des dernières vignes de Saint-Aulaye en Dordogne, la Maison CAMUS s'attache à sauver l'Appellation Cognac dans cette région du Périgord.

Cette édition limitée est réalisée à partir des récoltes provenant des derniers vignobles du village de Saint-Aulaye, l'une des rares communes à bénéficier encore de l'Appellation Cognac dans ce terroir. Un patrimoine unique sauvé par la Mairie de ce village de Dordogne, grâce à l'acquisition des droits de plantation et à l'accord de collaboration exclusif signé par la Maison CAMUS en 2014.

Le Cognac CAMUS Saint-Aulaye est élaboré à partir

d'une distillation des vins avec leurs lies, dans de petits alambics en cuivre de 2 500 litres, et d'un vieillissement de l'eau-de-vie dans des fûts de chêne à grain fin issu de la forêt de la Double, dans la pure tradition du style traditionnel CAMUS.

Ces fûts, contenant peu de tannins, confèrent au cognac des notes riches et subtilement boisées. Un second vieillissement dans des petits fûts de chêne de 225 litres ayant précédemment contenu du Monbazillac vient perpétuer la tradition de la région. Ainsi, ce cognac est enrichi par les notes douces et onctueuses caractéristiques du Monbazillac pour offrir une expérience de dégustation exceptionnelle.

## NOTES DE DÉGUSTATION

**COULEUR :** Jaune or avec des reflets ambrés

**NEZ :** Un profil riche et distinctif évocateur des notes douces et onctueuses du Monbazillac

**PALAIS :** Arômes de fruits secs, d'épices douces et d'écorces d'orange, soulignés par de délicates notes de café torréfié

Edition limitée à 3 000 bouteilles

Disponible dans le réseau cavistes au prix de vente conseillé de 55€.





# À PROPOS DE CAMUS COGNAC

---

Fondée en 1863, CAMUS est la dernière des grandes Maisons de Cognac à être indépendante. Cette Maison familiale est aujourd'hui dirigée par Cyril Camus, 5<sup>ème</sup> génération d'entrepreneurs repreneurs. Un modèle entrepreneurial unique dans le monde des vins & spiritueux.

CAMUS cultive une passion pour les cognacs d'exception, toujours à la recherche du raffinement absolu afin de proposer les meilleurs cognacs au monde grâce à un procédé breveté de distillation sur-mesure. Les « têtes » sont extraites et dégustées litre par litre, afin de sélectionner celles qui sont les plus fortement concentrées en arômes, et de les réintégrer au cœur du distillat pour produire des eaux-de-vie intensément aromatiques. Cette méthode, propre à la Maison,

permet de créer des cognacs riches en saveurs et fait de CAMUS la marque la plus récompensée par les jurys internationaux.

Sous la direction de Cyril Camus, la Maison CAMUS emploie désormais plus de 300 personnes réparties dans huit pays et trois continents et possède des filiales en Chine et aux États-Unis, ainsi que des équipes locales en Russie et à Hong-Kong.

En 2017, CAMUS a reçu le label Entreprise du Patrimoine Vivant qui récompense les entreprises françaises au savoir-faire artisanal et industriel d'excellence.



---

CONTACTS PRESSE :

iTEM\_Intimate PR

+33 1 42 77 61 75

Margaux Lipszyc - [margaux.lipszyc@item-pr.com](mailto:margaux.lipszyc@item-pr.com)

Julia Rappeneau - [julia.rappeneau@item-pr.com](mailto:julia.rappeneau@item-pr.com)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION