
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Cognac, le 12 septembre 2026

FINE ISLAND COGNAC

Un cognac d'assemblage 100 % Île de Ré

Appellation Cognac Contrôlée — cru des Bois à terroirs — 40 % vol.

Camus la Grande Marque annonce la sortie de **Fine Island Cognac**, un cognac d'appellation issu à 100 % de vignobles de l'Île de Ré, dans le cru des Bois à terroirs. Titrant 40 % vol., il est élaboré par Julie Landreau, maître de chai de la Maison. Sa mise en marché est prévue en distribution sélective chez les cavistes, au prix public de 44 €.

1. ORIGINE : LE MICRO-TERROIR DE L'ÎLE DE RÉ

L'Île de Ré constitue la limite occidentale de l'aire d'appellation Cognac et appartient au cru des Bois à terroirs. Le vignoble insulaire couvre environ cinq cents hectares, dont la moitié est destinée à la production de cognac.

Ses sols calcaires et sableux, l'exposition aux embruns, la présence naturelle d'iode et de varech et les vents marins confèrent aux raisins une salinité mesurée jusqu'à sept fois supérieure à celle relevée sur le continent. Ces caractéristiques pédoclimatiques constituent la signature du terroir dont Fine Island est issu.

2. MODE D'ÉLABORATION

Un assemblage de trois composantes. Toutes les eaux-de-vie proviennent de l'Île de Ré. Une part d'Île de Ré classique, mais distillée sur lies — ce qui n'est pas l'usage sur ce cognac — apporte complexité et profondeur aromatique ; la distillation sur lies est l'un des marqueurs de la Maison Camus. Une petite part provient de Dark and Stormy. Une part, enfin, est l'eau-de-vie de Xynthia : un compte 10 employé comme bonificateur, qui accentue encore le caractère salin.

Chauffe crocodile, Char 4. Une partie de l'assemblage passe en fût de chêne bousiné au niveau Char 4, le plus élevé, obtenu directement au chalumeau. Le cognac y séjourne un mois au minimum, avec une dégustation hebdomadaire pour déterminer le moment d'arrêter ce vieillissement. Le bois apporte une rondeur toastée, des épices douces et une pointe de vanille, sans prendre le dessus.

Île de Ré et Fine Island. Le cognac Île de Ré, que la Maison produit sur l'île depuis le début des années 2000, est l'expression brute du terroir ; Fine Island en est l'alliance avec la recherche de la Maison. Il prolonge les expérimentations conduites sur Île de Ré Double Matured et Dark and Stormy, en poussant les curseurs d'intensité : les traceurs de l'île — l'iode et la fraîcheur — sont accentués, la complexité venant du travail d'assemblage et de vieillissement.

« *Le plus abouti des cognacs Île de Ré. Le but était de garder les traceurs de l'Île de Ré que l'on aime retrouver en les accentuant — l'iode et la fraîcheur — en ramenant un côté boisé qui ne prend pas le dessus.* »

Julie Landreau, maître de chai de la Maison Camus

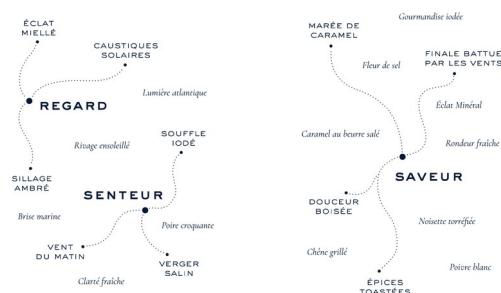


Fine Island Cognac — bouteille 70 cl et étui

3. CARACTÉRISTIQUES OLFACTIVES ET GUSTATIVES

- NEZ** Frais, fruité, iodé.
- BOUCHE** Ronde et fraîche, notes de caramel.
- FINALE** Épicée et iodée, notes toastées et grillées ; persistance longue.
- Le produit peut se consommer frais, sur glace ou en cocktail.

CONSTELLATION ORGANOLEPTIQUE



4. FICHE TECHNIQUE

Dénomination	Cognac
Appellation	Appellation Cognac Contrôlée
Composition	Assemblage d'eaux-de-vie issues à 100 % de vignobles de l'Île de Ré
Mode d'élaboration	Distillation partielle sur lies ; assemblage intégrant un compte 10 ; passage d'une partie de l'assemblage en fût chauffe crocodile (Char 4)
Titre alcoométrique	40 % vol.
Conditionnement	Bouteille de 70 cl, étui carton illustré
Mode de consommation	Se consomme frais, sur glace ou en cocktail
Modalités de vente	Distribution sélective en cavistes — prix public : 44 €
Élaboration	Julie Landreau, maître de chai de la Maison Camus
Producteur	Camus la Grande Marque, 29 rue Marguerite de Navarre, 16100 Cognac, France

Distribution France. Produit réservé au réseau des cavistes, Fine Island est distribué en France par Whiskies du Monde (WDM), importateur et distributeur de spiritueux — 22 avenue Neil Armstrong, 33700 Mérignac. Fine Island rejoint la gamme Les Hussards de Camus la Grande Marque, aux côtés des VSOP Borderies, XO Borderies et Île de Ré.

CONTACT PRESSE

Alexandra de la Purification · Consultante sénior en relations presse

contact@alexandrarp.com — 06 32 90 87 96

Visuels haute définition et échantillons presse sur demande.

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

Communiqué destiné à la presse et aux professionnels. Vente d'alcool interdite aux mineurs de moins de dix-huit ans (art. L. 3342-1 CSP).