

Maandag 5 maart

Elf leden van het NGS vertrokken met de corporate jet van LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy) vanaf vliegveld Zestienhoven bij Rotterdam voor een 'werkbezoek' van twee dagen aan Hennessy in Cognac. Tijdens de Wereldkampioenschappen voor Sommeliers in oktober vorig jaar in Canada wist voorzitter Cees Vos de topman van Hennessy te overtuigen van het nut van een bezoek van de sommeliers aan dit bekende cognachuis. Hennessy pakte de zaken voortvarend aan en nodigde direct de sommeliers voor een bezoek uit. Het werd een eerste dag met een vliegreis in een ultra moderne jet, een boeiende kennismaking met een beroemd cognachuis en een uiterst verzorgde afsluiting in een zeer luxe ambiance.

Het vertrek

In het 'jet-center' van vliegveld Zestienhoven (het luxueuze ontvangstcentrum) werden de elf leden van het NGS door Bob Bron, de directeur van Moët Hennessy Nederland, persoonlijk welkom geheten. Op het platform stond de splinternieuwe Dassault Falcon 900, een ultramoderne driemotorige zakenjet van de puissant rijke eigenaar van LVMH: Bernard Arnault. Het toestel werd december vorig jaar door Dassault opgeleverd en heeft 35 miljoen gulden gekost. Het interieur van dit toestel is uiterst luxueus. Geen dicht op elkaar geplaatste stoelen met weinig beenruimte, maar ruime directiezetels in vergaderopstelling.

Take-off

Om 11.55 uur taxiede het toestel naar de startbaan. Achter de twee piloten mocht een van ons op de 'observer seat' plaatsnemen. Als vliegtuig-enthousiast aarzelde ik geen moment en nam tussen de piloten plaats. Toen we op de startbaan waren 'opgelijnd' en de gashandels van drie motoren op 90% gingen, merkte je goed de enorme voortstuwing van de drie motoren van dit relatief kleine toestel. De Falcon kwam zeer snel 'los'. Het weer was vrij mistig, maar op 4.000 voet werd het direct helder. Het landingsgestel was amper ingetrokken toen Bob Bron uit de koelkast de Champagne Moët & Chandon te voorschijn haalde. Dit noem ik een goed begin van een 'zakenreis'. Met een glas Champagne in de ene hand en een routekaart in de andere kant kon ik mooi het uitklimmen van het toestel naar 32.000 voet volgen (meer dan 10 km hoogte).

Landing in Cognac

Gerda Vesseur mocht na een uur en een kwartier de landing op de 'observer seat' in de cockpit meemaken. Het weer in Cognac was veel beter dan in Rotterdam en met het zicht op de runway van het militaire vliegveld kon je de perfecte landing in de cockpit volgen. Het (militaire) vliegveld leek uitgestorven. Voor de cognacbaronnen en hun gasten is op een afgelegen gedeelte van het vliegveld een kleine ontvangstruimte ingericht. Onze gastvrouw Gaby Croispeau en de heren Jean-Michel Cochet en Christophe Pouille verwelkomden ons hartelijk.

De bus

De kleine bus die voor ons klaar stond, was duidelijk van een ander bouwjaar dan de ultramoderne jet. Het ontlokte de gastheren de opmerking dat het vliegtuig zoveel geld had gekost, dat men op deze bus wat moest besparen. De tocht ging naar de plaats Cognac. Op het hoofdkwartier van Hennessy werd een aperitief geserveerd: **Pure White**, een cognac met een lichte kleur die het beste met een 'softdrink' en ijs kan worden gedronken. In Nederland nog niet verkrijgbaar. Verfrissend aperitief voor de lunch, die zeer verzorgd was.

Grande Champagne

Na de lunch werd met de bus een toer gemaakt door het beste gebied van de Cognac, de 'Grande Champagne'. Landschappelijk zeer aantrekkelijk.

Distilleerderij

De distilleerruimte van Hennessy was het volgende reisdoel. In een zaal waar je werkelijk van de vloer kunt eten staan de alambics opgesteld. We proefden eerst de brouillis, het product van de eerste distillatie. Het is een kleurloos distillaat van 27% alcohol. Daarna proefden we de bonne chauffe, het product van de tweede distillatie met een alcoholgehalte van 70%.

Drie oude cognacs

Het volgende programmaonderdeel was een bezoek aan de kelderruimte, waar een indrukwekkende hoeveelheid vaten en flessen zijn gelagerd. We proefden drie bijzondere cognacs uit het vat.

Petite Champagne 1949

Amberkleurig met florale aroma's.

Petite Champagne 1934

Een bijzondere neus en een forse, vitale smaak.

Grande Champagne 1878

Een opmerkelijke geur van peperkoek, wat vanille en een lang nagalmende, forse smaak.

Museum

Het museum van Hennessy in Cognac was het laatste informatieve doel van deze dag. Geen stoffig gedoe, maar een modern opgezet museum met gevoel voor moderne kunst en duidelijk appellerend aan de beleving van het merk Hennessy. De obligate promotiefilm aan het einde was onderhoudend.

Diner op Château de Bagnolet

In dit prachtige landhuis, waar de familie Hennessy lang heeft gewoond, brengt Hennessy zijn gasten onder. Het ademt de sfeer van de 19e eeuw en is vorig jaar volledig gerenoveerd.

Het diner bestond uit een filet van zonnevis, een perfect klaargemaakte parelhoen, kaas en dessert. Uiterst verzorgd. Bij het hoofdgerecht **Moulin de T du Château Talbot 1990**, St. Julien, de derde wijn van Château Talbot. Een zeer vitale Médoc met verfijnde expressie.

Na afloop werd de beroemde en zeer kostbare **Cognac Richard Hennessy** geserveerd. Deze topcognac bestaat voor een deel uit (minimaal) 70 jaar oude cognac en een deel 160 jaar oude cognac. Deze cognac wordt uiteraard in een bijzondere fles verpakt.

Wij konden terugkijken op een zeer geslaagde eerste dag. Een reis in de luxueuze zakenjet, de hartelijke ontvangst, de bijzondere proeverij van oude cognacs en het verblijf op Château de Bagnolet met een uiterst verzorgd diner in een opmerkelijke ambiance vormden de hoogtepunten.

De leden van het Gilde oogden de volgende morgen opmerkelijk fris. Niet omdat ze vroeg naar bed waren gegaan, maar door de exclusieve en kostbare Cognac Richard Hennessy (die tot in de vroege uurtjes rijkelijk vloeide) had het gezelschap blijkbaar snel de slaap Gevat.

Dinsdag 6 maart

Op het programma stond deze tweede dag een bezoek aan de kuiperij van Hennessy. gevolgd door een masterclass van de assistent-keldermeester. Na de lunch zou het

vliegtuig ons naar Rotterdam terugbrengen.

De kuiperij

In de kuiperij volgden we een spoedcursus barrique maken. De gespierde kuiper zette de leden van het NGS direct aan het werk. De 29 duigen werden door Cees Vos en Sebastiaan van Rijgersma in rij en gelid gebracht. Vakmanschap is Meesterschap, moet iedereen gedacht hebben. Het pure ambachtelijke handwerk van de kuiper dwingt respect af.

Masterclass

Assistent-keldermeester Vincent Perrin wachtte het gezelschap op in het hoofdkwartier van Hennessy. Hij verving Yves Tricoire, die voor een spoedklus op het laatste moment was weggeroepen. Vincent had een proeverij voorbereid met zeven distillaten. Wij proefden de cognac en wisselden daarna onze bevindingen uit met de ervaren cognacproever Vincent. Het is wel zaak om het distillaat niet door te slikken.

In het eerste glas zal een **Grande Champagne 2000** met een alcoholgehalte van 70%. Niet bepaald een product dat je iedere dag om 11.00 uur in de ochtend naar binnen werkt.

Zeven keer cognac

Vincent Perrin maakte in zijn toelichting en commentaar duidelijk hoe de blend wordt samengesteld en welke bijzondere elementen in de cognac te ruiken en te proeven zijn. Een leerzame masterclass die je niet vaak meemaakt.

Lunch en vertrek

De bus bracht ons vervolgens naar een plaatselijk restaurant voor de afsluitende lunch. Voorzitter Cees Vos bedankte namens de groep de gastvrouw en gastheren van Hennessy. Voor de heren had hij als geschenk een mooi boek over Vincent van Gogh. Voor Gaby Croispeau was er een fraaie speld in de vorm van een tulp. Ze was er zichtbaar mee in haar nopjes.

De lunch eindigde tegen drie uur en 10 minuten later stapten we in de Falcon 900. Op het (militaire) vliegveld maakten de kleine lesvliegtuigjes van de Franse luchtmacht aan het begin van de startbaan plaats voor de statige privéjet. Enkele seconden later waren we 'air born' en vlogen we in noordelijke richting naar Nederland. Bob Bron herhaalde tot ieders genoegen het ritueel met de Moët & Chandon. Het Zwitserleven gevoel was ons deel.

Tot slot

De deelnemers kijken terug op een unieke reis. Leerzaam en boeiend, met mooie herinneringen om nog lang over na te pralen. De naam Hennessy heeft een bijzondere betekenis gekregen. Deze staat niet alleen voor kwaliteit en vakmanschap. We hebben door de kennismaking met de mensen achter dit cognachuis ook veel meer inzicht gekregen in het product cognac in het algemeen en in dit unieke huis in het bijzonder.