vinetur

Maison Gautier renueva su cognac con un diseño más actual

La casa francesa lanza nuevas botellas para VS y VSOP, además de una edición limitada de 30 años.

viernes 8 de mayo de 2026



Maison Gautier ha presentado un nuevo diseño para su gama de cognac VS y VSOP, junto con una cuvée especial llamada Brut de Fût 270 Ans: Timeless, en una renovación que busca unir la historia de la casa con una imagen más actual. La firma, situada en Aigre, en la Charente, forma parte del grupo MBWS y trabaja desde una antigua molienda junto al río Osme, un lugar que condiciona la crianza de sus eaux-de-vie por la humedad de las bodegas.

La casa sitúa el origen de su actividad en 1644, aunque su fecha oficial de fundación es 1755, cuando quedó recogida en una carta firmada por Luis XV. Según la información difundida por la empresa, Charles Gautier, hijo de un comerciante de madera de roble del bosque de Tronçais, se casó con Jacquette Brochet, hija de un viticultor. De esa unión nació el vínculo entre el trabajo del viñedo y el conocimiento de la madera que dio forma al proyecto familiar.

En 1890, la familia decidió instalarse en una antigua molienda a orillas del Osme, donde sigue hoy la actividad. La compañía explica que ese entorno influye en la maduración de los destilados y en la llamada parte de los ángeles. Desde 2022, el maestro bodeguero es Guillaume Archereau, encargado de mantener el estilo del maison y su relación con destiladores, toneleros y viticultores de la zona.

El nuevo diseño afecta a las referencias VS y VSOP. El VS se presenta como un cognac elaborado con eaux-de-vie envejecidas al menos dos años en barrica y procedentes de los crus Fins Bois y Bons Bois. La casa lo describe con notas de melocotón blanco, vainilla y matices minerales. El precio recomendado en Francia es de 32 euros con IVA incluido.

El VSOP reúne eaux-de-vie con una crianza mínima de cinco años procedentes de Petite Champagne, Fins Bois y Bons Bois. Maison Gautier lo define como un cognac con notas de miel, higo y vainilla. Su precio recomendado en Francia es de 42 euros con IVA incluido. Ambas referencias se venderán en tiendas especializadas, duty free y en la web oficial cognac-gautier.com.

La firma también ha lanzado Brut de Fût 270 Ans: Timeless, una edición limitada reservada a clientes seleccionados en distintos mercados. Se trata de un cognac elaborado con un eau-de-vie raro del cru Petite Champagne, elegido en el Chai Paradis y envejecido durante más de 30 años. Sale al mercado con grado natural de barrica, color ámbar oscuro y notas de rancio, madera, especias dulces y fruta confitada. Su precio es de 190 euros y solo se vende en la boutique de Maison Gautier y en su página web.

La empresa ha aprovechado esta presentación para poner el foco en su oferta de visitas guiadas. Propone recorridos de 90 minutos por sus instalaciones, con paso por las bodegas y por el Chai Paradis, que terminan con una cata. Las reservas se gestionan a través de cognac-gautier.com/fr/visitez-notre-maison.