vinetur

Maison Gautier relooke ses bouteilles de cognac

La maison française repense le packaging de ses VS et VSOP pour afficher une image plus moderne tout en préservant son héritage.

vendredi 8 mai 2026



Maison Gautier, l’une des plus anciennes maisons de cognac en France, dévoile un nouveau visage pour ses bouteilles de VS et de VSOP dans le cadre d’une démarche plus large visant à moderniser la marque tout en gardant visible sa longue histoire. Basée à Aigre, en Charente, sur les bords de l’Osme, la maison explique que ce redesign doit offrir à la gamme une apparence plus épurée et plus contemporaine, tout en préservant l’identité qui la définit depuis des générations.

Cette évolution intervient alors que Gautier continue de s’appuyer sur son héritage. La maison indique que sa fondation officielle remonte à 1755, lorsque le roi Louis XV a signé sa charte, mais son histoire a commencé plus tôt, en 1644, lorsque Charles Gautier a épousé Jacquette Brochet, fille d’un vigneron. Cette union a lié viticulture et commerce du chêne, deux éléments qui allaient façonner l’avenir de la maison dans la production de cognac. En 1890, la famille s’est installée dans un ancien moulin à eau à Aigre, où la maison se trouve toujours aujourd’hui.

Gautier fait désormais partie de MBWS, ou Marie Brizard Wine & Spirits. L’entreprise précise que ce nouveau packaging pour ses cognacs d’entrée et de milieu de gamme s’inscrit dans une stratégie de premiumisation destinée à renforcer la marque sur les marchés du retail et à l’export. Les bouteilles redessinées entendent traduire l’élégance et la continuité plutôt qu’une rupture avec le passé.

L’expression VS, baptisée « Fruity, Elegant », est élaborée à partir d’eaux-de-vie vieillies au moins deux ans en fûts de chêne et issues des crus Fins Bois et Bons Bois. Gautier la décrit comme un cognac équilibré aux notes de pêche blanche, de vanille et aux accents minéraux. En France, son prix de vente conseillé est de 32 euros TTC.

Le VSOP, baptisé « Generous, Harmonious », est élaboré à partir d’eaux-de-vie vieillies au moins cinq ans provenant de Petite Champagne, Fins Bois et Bons Bois. Gautier indique qu’il offre des arômes de miel, de figue et de vanille. Son prix de vente conseillé en France est de 42 euros TTC. Les deux expressions sont commercialisées chez les cavistes, en duty free et sur le site internet de l’entreprise.

La maison met également en avant les façons de servir ces cognacs. Gautier précise que le VS comme le VSOP peuvent se déguster sur glace ou entrer dans des cocktails. Parmi les boissons mises en avant figurent un French Mule à base de Cognac VS, jus de citron vert et ginger beer, ainsi qu’un French Daisy élaboré autour du Cognac VSOP avec liqueur de fleur de sureau, jus de citron vert et liqueur de cassis.

Parallèlement à cette mise à jour du packaging, Gautier attire aussi l’attention sur une cuvée limitée issue de son chai Paradis. La mise en bouteille, baptisée Brut de Fût 270 Ans: Timeless, a été créée pour le 270e anniversaire de la maison et est réservée à une sélection de clients dans le monde entier. Elle provient d’une rare eau-de-vie de Petite

Champagne choisie dans le chai Paradis et vieillie pendant plus de 30 ans. Le cognac est embouteillé au degré naturel du fût et la maison le décrit comme présentant une robe ambrée profonde, des notes de rancio et des touches boisées subtiles. Il est vendu exclusivement via la boutique Maison Gautier et le site officiel au prix de 190 euros.

Le chai Paradis reste central dans l'identité de la maison. Les eaux-de-vie doivent avoir au moins 25 ans pour y être stockées, selon Gautier. Certaines restent en fût plusieurs années supplémentaires ; d'autres sont conservées en bonbonnes en verre selon le résultat recherché. Le chai se situe au-dessus de l'Osme, dont le microclimat humide influe sur le vieillissement et l'évaporation à l'intérieur des chais.

Depuis 2022, c'est le maître de chai Guillaume Archereau qui supervise ce travail. Originaire de Charente, il a pour mission de préserver ce que Gautier appelle l'âme de la maison tout en entretenant les relations avec les distillateurs, tonneliers et viticulteurs dans toute la région. L'entreprise estime que ces liens contribuent à garantir la constance de ses eaux-de-vie après 2 ans, 10 ans ou même 50 ans d'élevage.

Gautier continue aussi à promouvoir le tourisme sur son site historique. La maison propose des visites d'1h30 comprenant une promenade dans ses chais et dans le chai Paradis avant une dégustation finale. Les informations sur les visites sont disponibles sur son site internet.