

# Le Journal

Nr. 1-04



Since 1887

**BIRKEDAL HARTMANN**

*Halfdan*  
BIRKEDAL HARTMANN

EXTRA  
GAMMEL  
COGNAC

Birkedal Hartmann  
248 Bd du Président Wilson  
33000 Bordeaux - France  
Cell phone : (33) 663 14 70 56

Birkedal Hartmann  
20 Quai de L'Orangerie  
16200 Jarnac, Cognac - France  
Fax : (33) 5 45 80 02 12

E mail : [kimbh@birkedal-hartmann.com](mailto:kimbh@birkedal-hartmann.com)  
Web-site : [www.birkedal-hartmann.com](http://www.birkedal-hartmann.com)

# BIRKEDAL HARTMANN

I 1887 etablerte nordmannen Halfdan Birkedal Hartmann seg i Cognac og han skulle bli den første av en rekke nordmenn som startet produksjon av cognac i Frankrike.

Halfdan Birkedal Hartmann gjorde raskt stor suksess med sin cognac og fikk høy anerkjennelse blant de gamle franskbritiske cognac-familiene på slutten av 1800-tallet. Han hadde også stor interesse for vin og i 1892 ble hovedsetet for virksomheten flyttet fra Cognac til Bordeaux. I årene som fulgte reiste han verden rundt for å markedsføre sine produkter. Han solgte den beste cognac og de dyreste viner. Herunder kan nevnes at Mouton Rotschild, Lafite Rotschild og Château Margaux ble tappet i hans kjellere (på denne tiden var dette tillatt). Ellers solgte han champagne, vermouth, rum, whisky og til og med olivenolje. Alt ble solgt under navnet Birkedal Hartmann.

I fire generasjonen har familien videreført tradisjonen med fremstilling av disse edle dråper cognac. Først 115 år etter at cognachuset Birkedal Hartmann ble etablert, er merket tilgjengelig på det norske markedet som VS, VSOP, XO og Halfdan Extra Gammel, i regi av fjerde generasjon Birkedal Hartmann, Kim Birkedal Hartmann.

I motsetning til andre cognacgründere giftet både faren og bestefaren til Kim Birkedal Hartmann seg med en norsk kvinne. Kim selv har bodd 10 av sine 46 år i Norge, snakker flytende norsk og har fremdeles norsk pass.



# VIN

## Birkedal Hartmann Blanc

**Produsent:** S.V.S. Birkedal Hartmann.

Vinen har samme etikett som Halfdan Birkedal Hartmann brukte i 1903.

**Farge:** Fargen er klar, strågul og veldig tiltalende.

**Nese:** Sommer- og sitrusfrukter. Sjarmerende floralt preg.

**Smak:** Rund og fyldig, med preg av lime, kiwi og søtlig urtekrydder. Flott smak med fylde, friskhet og syre

**Druer:** Ugni Blanc og Colombard.

**Anbefales til:** Som aperitif, eller til fisk, skalldyr, hvitt kjøtt, sommerlige retter og salater. En utmerket "drikkevinn" også utenom måltidene dersom den serveres kjølig.

**Presseomtale:**

"Mild duft med litt melonsødme. Enkel smak med lite syre og litt appelsinaktig sødme. Avrundet. Billig." Terningkast 5, Dagbladet 22.11.03.

"Veldig flott smak med fylde, friskhet og syre som gir vinen en balansert smaksurve, også i avslutningen. Til og med etiketten er stylish. Super." Terningkast 6, Bergen Tidene.

Vinmonopolnr. 4179701 - 75 cl.

Vinmonopolnr. 4202506 - 300 cl. BIB



## Birkedal Hartmann Rouge

**Produsent:** Birkedal Hartmann.

Etiketten er identisk med etikettene som ble benyttet i 1903 av Halfdan Birkedal Hartmann.

**Farge:** Dyp rød.

**Nese:** Duft av modne bær, plommer, hint av paprika og lær.

**Smak:** Lett krydder, med fin fruktighet og smak av høstens frukt og bær.

**Druer:** Garnacha og Tempranillo.

**Anbefales til:** En rik og sjarmerende rødvin, delikat og raffinert nok til lett å kunne kombineres med de fleste retter. Egner seg meget godt til vilt, sterke retter, kjøttretter, tapas, lam og oster.

**Presseomtale:**

"Meget godt kjøp". Polets billigste Navarra-vin. Middels dyp rød farge. Flott duftpreg av bjørnebær, krekling, kirsebær og plomme. Peppersnert a la Rhône. Bra etter-smak ". 5 av 6 poeng Telemarksavisa, september 2003.

Vinmonopol nr. 4194701 – 75 cl.

Vinmonopol nr. 4202606 – 300 cl. BIB



# COGNAC

## Birkedal Hartmann 1887

Fremstilt av 5 til 6 år gammel Cognac.

**Farge:** Cognacen har en amber farge til å være så ung.

**Nese:** Bouquet av lys tobakk og svisker, med et diskret eikepreg. God sødme, ikke for skarp.

**Smak:** Cognacen har en myk, behagelig og lang ettersmak.

### Presseomtale:

"Lys farge, bouquet med diskret eikepreg. Myk, rund, behagelig smak, sikker vinner for alle som foretrekker en lettere Cognac".  
Terningkast 6, VG 14.02.03

Vinmonopolnr. 3443801 – 70 cl

Vinmonopolnr. 4194802 – 50 cl



## Birkedal Hartmann XO

Fremstilt av 12 til 17 år gammel Cognac

**Farge:** Cognacen har en ren og mørk farge.

**Nese:** Nyanser av pepper, lakris og vanilje.

**Smak:** Smaken av aprikos og kakao kommer fint frem, og den kjennes rund og ikke for skarp i munnen. Aromaene sitter eksepsjonelt lenge igjen i glasset.

### Presseomtale:

"Nøttebrun på farge, svært elegant bouquet med "temmet" eikekarakter. Fin rundhet, edel tørrhet (ikke påtrengende), harmonisk smak."  
VG 14.02.03. Terningkast 5

"Kanskje den beste norske XO."

Omtale på nettet av Dagens Næringsliv.

Vinmonopolnr. 3379501 – 70 cl

Vinmonopolnr. 3379506 – 5 cl



## Birkedal Hartmann VSOP

Fremstilt av 8 til 10 år gammel Cognac

**Farge:** Flott amber farge

**Nese:** Rik duft av blomstrer og fiol.

Dufter også av vinstokker og tørket løv.

**Smak:** I smaken finner vi aprikos, i tillegg til sjokolade og vanilje.

### Presseomtale:

"Mørkere i fargen, stor aroma, nærmest litt krydret. Fin fylde, smak med både tyngde og letthet. Varig, intens smak." Terningkast 5, VG 14.02.03

Birkedal Hartmann er eneleverandør til House of Lords i England med sin VSOP. Kontrakten gjelder i 9 1/2 år.

Vinmonopolnr. 3379601



## Halfdan Extra Gammel

Denne cognac er laget av de fineste eau de vie, gjemt bort i mange år, da de skulle brukes til en spesiell anledning. Denne anledningen er "Halfdan Extra Gammel", til ære for Halfdan Birkedal Hartmann som startet familiebedriften i Cognac i 1887. "Extra Gammel" er Birkedal Hartmanns betegnelse på over 20 år gammel cognac. Farge: Brilljant kobberfarge med nyanser av edelbrun.

**Nese:** Sødme, frukt og personlighet.

**Smak:** Aprikos blandet med gammel eik. Nydelig balanse i frukt og toast. Bra lengde i munnen. Halfdan Extra Gammel er blandet av 94% cognac lagret i 22-30 år og 7% lagret i 55 år.

Vinmonopolnr. 4202801



Birkedal Hartmann Cognac er lagret på eikefat fra Fronçais og Limouzin.

# BY-COGNAC

Ideen om å lage en "by-cognac" startet i Mandal i slutten av 2002. Den endelige blandingen kom frem gjennom et samarbeid med Nicolas Mahé de Berdouaré hos Vinhuset Nofra, Kim Birkedal Hartmann og to lokale representanter fra Mandal. De ønsket å lage en cognac under merket "Lordens" som en heder til den skotske lorden som etablerte seg i Mandal-distriktet noen hundre år tilbake. Lordens Cognac ble fort "Mandals Cognac" og slik fikk Vinhuset Nofra idéen til å lage flere by-cognacer.

Hver by-cognac er blandet av en fagkyndig ambassadør fra den aktuelle byen, i samarbeid med cognachuset Birkedal Hartmann. Dermed har hver av cognacene fått sitt spesielle preg og sin særegne smak, som gjenspeiler akkurat sin by. Etikettene er designet av den kjente franske kunstneren Pascal Perret.



## Lordens Cognac XO (Mandals Cognac)

I denne Cognacen finner du resultatet av generasjoners kjærlighet til druer og drikken som de lages av, lagret i mørke kjellere i mange år. Vi har plukket blant det aller beste for å gi akkurat den Cognacen vi vet at du liker.

Vinmonopol nr. 4188101



---

## 1783 XO (Sandnes Cognac)

1783 – starten på det hele: Ved etableringen av Sandnes første teglverk, Gamla Værket, ble grunnlaget for en blomstrende industri og sosial utvikling lagt. Drensrør fra teglverkene drenerte de fuktige Jærmarkene og over hele landet kunne befolkningen glede seg over husgeråd produsert i Sandnes. Dyktige mennesker med kremmerånd og talent for handel produserte spyttebakker, krukker og fat av den lokale blåleiren. Gamla Værket er nå et moderne gjestgiveri, men håndverkstradisjonene fra pottemakerne holdes fortsatt i hevd, og i potteriet kan du fortsatt finne ekte Sandnes-leirvare. 1783 XO inneholder resultatet av tålmodig arbeid lagt ned gjennom generasjoner i Birkedal Hartmann, et arbeid gjort av mennesker som har visst å få mest mulig ut av det omgivelsene hadde å tilby.

Vinmonopol nr. 4202101



## Bergen Cognac XO

Bergen Cognac XO er et resultat av et nært samarbeide mellom Hilton Cognac Club i Bergen og Birkedal Hartmann – det eldste ”norske” Cognachus, etablert i 1887. Medlemmer av Hilton Cognac Club og Birkedal Hartmanns egen kjellermester har i fellesskap tilvirket en utsøkt og eksklusiv Cognac spesielt for Bergen by. Lang tids lagring har gitt Bergen Cognac XO en ren, mørk farge, med rund og behagelig karakter. Hilton Cognac Clubs fortjeneste på denne Cognac, doneres i sin helhet til veldedige organisasjoner i Bergen.

*Ove Stave, Kim Birkedal Hartmann*

Vinmonopol nr. 4202101



## Déjà Vu Soprano Cognac XO (Grünerløkka cognac, Oslo)

Aristo (innehaver av gourmetrestauranten Riverside Cafe og Bar på Grünerløkka) vokste opp i Persia, og har alltid vært fasinert av Frankrikes atmosfære, kultur og historie. Med årene har han fått et lidenskapelig forhold til Cognac. Etter mange års studie av disse edle dråper, produksjonsmetodene, distriktet og gjennom et tett samarbeide med Cognachuset Birkedal Hartmann, har endelig hans drøm gått i oppfyllelse. Déjà-vu Soprano er en mild og behagelig XO Cognac med lang ettersmak, krydret og med noe røyknyanser i smak og lukt. Logoen er hentet fra den klassiske, persiske mytologien, Zaratostra, tilbake til år 1200 f.Kr.

*Aristo M, Kim Birkedal Hartmann*

Vinmonopolnr. 4202001



## Trondheim Cognac XO

Trondheim har spilt en sentral rolle i norsk brennevinshistorie og har stolte og lange tradisjoner å ta vare på. Byen har hatt svært gode relasjoner til Cognac i generasjoner og disse edle dråper har alltid blitt behandlet med respekt. Det er derfor med stor glede jeg har fått muligheten til å blande en egen Cognac spesielt for Trondheim by sammen med den eneste Cognacfamilien med sterke familieband fra Trondheim. Birkedal Hartmann var det første ”norsk” Cognachus som etablerte seg i Cognac i 1887. Nyt din Trondhjem Cognac XO slik en god Cognac fortjener!

*Roar Hildonen, Kim Birkedal Hartmann*

Vinmonopol nr. 4202201



## Hammerfest Cognac XO

Isbjørnen er en del av byvåpnet i Hammerfest – verdens nordligste by. Dette rovdyret, som ikke har naturlige fiender, symboliserer polarregionens mystikk, villskap og kraft. Gjennom århundre har Cognac befestet sin posisjon som nytelsesdrikk i de arktiske strøk. Hva er da mer naturlig enn å gi Hammerfest sin egen spesielle Cognac. Hammerfest Cognac XO er fremstilt av godt lagrede eau de vie av beste kvalitet. Lagringen har gitt dette produktet en ren og mørk farge. Sammen med eikearomaer finnes duft av vanilje og lakris. Smaken er rund, med nyanser av aprikos og kakao. Kim Birkedal Hartmann og Ove Aase er stolte av å kunne levere Hammerfest egen by-Cognac.

*Ove Aase, Kim Birkedal Hartmann*

Vinmonopol nr. 420230



## Christiania Cognac XO

Oslo, eller Christiania som byen het frem til 1925, er i dag en pulserende, flerkulturell minimetropol – en smeltedigel. Gastronomisk sett er byen helt i verdenstoppen, med god tilgang til utsøkte råvarer. Lucien Mares fra Brasserie Mares på Frogner, er blant de som har blitt en del av Oslo-kulturen. Etter 20 år i Oslo har han lært kunsten å tilfredstille kresne Oslo-ganer og i hans mat- og livsfilosofi har også god cognac en naturlig plass. Lucien Mares har derfor i samarbeid med Birkedal Hartmann, det eldste norske cognachus i Frankrike, produsert en cognac spesielt for hovedstaden – Christiania Cognac XO. Christiania Cognac XO er basert på vellagret cognac fra hjertet av byen med samme navn. Den er elegant, med en nydelig gyllen farge, delikate aromaer av fiol og et fint innslag av vanilje og krydder.

*Lucien Mares, Kim Birkedal Hartmann*

Vinmonopol nr. 4224101

## Målselv Cognac XO

Birkedal Hartmann var det første ”norske” cognachuset som etablerte seg i Cognac, i 1887. 4. generasjon i cognacfamilien, Kim Birkedal Hartmann, ble født på Nymo i Målselv kommune i 1955 og har fortsatt sterke bånd til hjemstedet. Sammen med sin nære slektning og ordfører i Målselv, Lars Nymo, har de blandet denne helt spesielle cognacen. Målselv Cognac XO er fremstilt med tanke på å få frem kvaliteter som forteller noe om distriktet. Derfor har cognacen fått farge av en vakker høstkveld, dufter som minner om blomstereng og mosegrodde stier i skog og mark, med en vennlig og behagelig smak som gjenspeiler Målselvs innbyggere.

*Lars Nymo, Kim Birkedal Hartmann*

Vinmonopol nr. 4224201



## Svalbard Cognac XO

Svalbard, med sitt majestetiske landskap og ville natur, står i sterk kontrast til den varme og gjestfrihet man møter blant innbyggerne her oppe. Kenneth Ask flyttet for flere år siden til denne øygruppen midt i ishavet og lot seg raskt fascinere av både menneskene og det arktiske landskapet. Hans lidenskapelige interesse for fransk gastronomi og kultur, førte han i kontakt med Birkedal Hartmann, det eldste ”norske” cognachuset i Frankrike, og ideen om en spesiell cognac for Svalbard ble til virkelighet. Sammen med kjellermesteren hos Birkedal Hartmann, har Kenneth fremstilt en cognac som symboliserer nettopp livet på Svalbard. Resultatet ble Svalbard Cognac XO - et nærbilde av Svalbard - intens, sterk og temperamentsfull, med en avrundet, varm og harmonisk avslutning.

*Kenneth Ask, Kim Birkedal Hartmann*

Vinmonopol nr. 4224401

## Tromsø Cognac XO

Reinsdyret, selve symbolet på vinter og glede, er en del av byvåpenet til Tromsø. ”Nordens Paris” som byen ofte blir kalt, er kjent for sine utmerkede restauranter og uteliv langt utover landegrensene. Kombinasjonen av villmark og natur sammen med gastronomiske opplevelser, ga oss inspirasjon til å lage en spesiell cognac for Tromsø. Derfor har vi sammen med Birkedal Hartmann, det eldste ”norske” cognachuset, tilvirket en cognac vi mener verken vil gjøre skam på oss tromsøværing eller byens verdenskjente mattradisjoner. Tromsø Cognac XO er fruktig og balansert med preg av vanilje etter lang tids lagring på eikefat. Cognacen er tørr, men samtidig rund med nyanser av kakao og sjokolade. Nydelig, lang ettersmak som varmer godt på nordlige breddegrader...

Vi tørre anbefale at denne utmerkede XO cognac nytes med moderasjon og glede.

*Jørn Hoel, Steinar Albrigtsen, Kim Birkedal Hartmann*

Vinmonopol nr. 4224301





Vinhuset NoFra AS, Drammensveien 155, 0213 Oslo

Tlf: 23 13 33 14, Fax: 23 13 33 34

E-mail: [post@vinhusetnofra.no](mailto:post@vinhusetnofra.no)

Web: [www.vinhusetnofra.no](http://www.vinhusetnofra.no)

Web: [www.birkedal-hartmann.com](http://www.birkedal-hartmann.com)