



Hennessy

VERY SPECIAL

ÉDITION LIMITÉE PAR

Stephane Ashpool





HENNESSY VERY SPECIAL PAR STÉPHANE ASHPOOL

Ancrée dans son temps, la Maison Hennessy ne cesse de se renouveler en alliant savoir-faire d'exception et contemporanéité. Au cours de ces dix dernières années, la Maison a fait appel à de nombreux artistes, issus de la culture urbaine, pour réinventer l'apparence de son emblématique bouteille Hennessy Very Special.

En 2021, c'était au tour du duo artistique Les Twins d'offrir leur propre vision de ce cognac, mettant le mouvement au cœur de leur processus créatif et leurs valeurs communes : précision des gestes, patience et recherche de qualité.

Pour cette nouvelle année, c'est avec la même approche artistique que la Maison Hennessy laisse à l'artiste, Stéphane Ashpool, le soin de réinterpréter sa bouteille emblématique de Hennessy V.S. Résulte alors une édition limitée colorée, uniquement disponible en France.

QUAND L'UNIVERS HYBRIDE DE L'ARTISTE RENCONTRE LA VERSATILITÉ DU COGNAC HENNESSY V.S.

S'il fallait trouver un seul point commun entre Stéphane Ashpool et la Maison Hennessy, il faudrait parler de leur capacité à vivre avec leur temps. L'un comme l'autre s'inspirent du monde qui les entoure. Mais il y en a tant d'autres !

Ces valeurs communes, cette exigence et ce besoin de se réinventer par l'expression artistique... Tant de choses abordées sur les terres de la Maison Hennessy. C'est en allant à Cognac que Stéphane Ashpool a puisé son inspiration pour teinter la bouteille de Hennessy Very Special de nouvelles couleurs.

L'artiste hybride aux multiples facettes et à l'univers artistique coloré y a découvert un cognac avec tout autant de versatilité et de caractère. Deux univers, donnant lieu à une édition limitée surprenante.



LA RÉINTERPRÉTATION ARTISTIQUE DU COGNAC HENNESSY V.S.

Pour cette nouvelle édition limitée Hennessy Very Special, Stéphane Ashpool a souhaité retranscrire le caractère singulier de l'assemblage de ce cognac tout en le transposant dans son univers artistique coloré et urbain.

Pour la première fois, ce n'est pas seulement l'étiquette qui est retravaillée mais la bouteille qui est entièrement recouverte d'une peinture « caméléon » au dégradé de bleu, de jaune et de vert. Avec ses teintes irisées, cette réinterprétation singulière d'Hennessy Very Special donne l'impression de couleurs lumineuses en mouvement s'accordant à tous les décors.

Un analogisme parfait pour ce cognac dont les notes chaudes et torréfiées, s'accordent avec chaque cocktail.



HENNESSY VERY SPECIAL PAR STÉPHANE ASHPOOL

Edition limitée uniquement distribuée en France

Disponible dans une sélection de cavistes,
à la boutique Hennessy de Cognac, sur Clos 19,
sur notre pop-up STR.EAT
et au 3^{ème} étage de la Samaritaine
à partir du 15 juin

Prix de vente conseillé :
52 euros la bouteille de 70cl

LE COCKTAIL « CAMÉLÉON »

Stéphane Ashpool et la Maison Hennessy ont décliné la couleur jusque dans le verre ! Ensemble, ils revisitent l'un des cocktails les plus connus au monde, le mojito, et co-créent une version aromatique et florale: le cocktail « Caméléon ». Ce cocktail aux notes sucrées, fruitées, boisées et épicées peut se déguster au moment de l'apéritif. Côté visuel, le cocktail « Caméléon » offre les mêmes teintes que la bouteille d'Hennessy Very Special, dévoilant un nouvel aspect visuel à chaque instant de la dégustation.

INGRÉDIENTS DU COCKTAIL

- 40ml de cognac V.S Hennessy
- 50ml de soda menthe, clémentine & gingembre

INGRÉDIENTS DU SODA MENTHE, CLÉMENTINE & GINGEMBRE

- 2 gouttes d'huile essentielle de menthe BIO
- 2,5g de zeste de clémentine
- 10g de gingembre frais
- 100g de sucre
- 500g d'eau
- 7g d'acide citrique

INGRÉDIENTS DE L'HUILE CAMÉLÉON

- 50ml d'huile de tournesol
- 2 bsp de colorant alimentaire turquoise
- 1 bsp de colorant alimentaire vert menthe
- 2 bsp de décoration alimentaire « Starlight Sunglow »
- 2 bsp de décoration alimentaire « Metallic Golden Sands »
- 1 bsp de décoration alimentaire « Metallic Fire Cracker »



PRÉPARATION DU SODA MENTHE, CLÉMENTINE & GINGEMBRE

Mixer les zestes de clémentine et le gingembre avec le sucre et l'acide citrique. Filtrer avec un superbag/filtre textile et conserver dans une bouteille en plastique placée au réfrigérateur. Une fois le liquide refroidi, gazéifier la bouteille 3 fois consécutives.

PRÉPARATION DE L'HUILE CAMÉLÉON

Mélanger et dissoudre les ingrédients dans un récipient ou à l'aide d'un blender. Conserver la préparation dans un flacon compte-gouttes.

PRÉPARATION DU COCKTAIL

Verser le cognac et le soda dans un verre à mélange rempli de glace.

Remuer à l'aide d'une cuillère pour mélanger et refroidir le cocktail. Filtrer dans un verre de type nick & nora et décorer avec une grosse goutte d'huile caméléon déposée à la surface.

Servir !

À PROPOS DE STÉPHANE ASHPOOL

Stéphane Ashpool est né dans le 9^e arrondissement de Paris, dans le quartier de Pigalle en 1982.

À 20 ans, Stéphane Ashpool initie la création du collectif Pain O chokolat et organise divers événements dans les domaines du design et de la création de vêtements. En 2002, il crée avec sa mère, VIDA9: une société de production de défilés. C'est donc assez naturellement que Stéphane Ashpool crée Pigalle, une boutique et une marque qui reflètent son identité et son mélange des genres.

Depuis il travaille régulièrement avec différentes marques dont il réinterprète les univers.

À PROPOS DU COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL

Le Cognac Hennessy Very Special est l'un des cognacs les plus vendus au monde. Essentiellement élevé en fûts de chêne neufs, il conserve sa fraîcheur et son parfum. Au nez, un parfum frais d'amande grillée et de sucre roux, complété par les arômes subtils du fruit de la vigne. En bouche, son intensité aromatique se traduit par un palais riche et crémeux laissant découvrir une dimension vanillée, le tout arrondi par une note fraîche et florale. Hennessy Very Special par le biais de réinterprétations singulières par des artistes, fait l'objet d'éditions limitées chaque année. Hennessy Very Special se déguste seul, avec des glaçons ou en cocktail pour révéler la vivacité de ses arômes.





CONTACTS PRESSE

BLACKMILK AGENCY

Léa De Aquino

lea.deaquino@blackmilkagency.com

Anne Rondeau

anne.rondeau@blackmilkagency.com

MOËT HENNESSY DIAGEO FRANCE

Maud Canet

mcanet@mhdfrance.fr

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