

TRANSPARENCE HENNESSY

Responsable et engagée sur son territoire, la Maison Hennessy a souhaité aller plus loin en termes de transparence sur son impact environnemental et social. Elle propose à travers cette plateforme de découvrir les coulisses des différentes étapes du cycle de vie de ses cognacs, depuis l'origine des matières premières jusqu'à l'expédition en passant par les partenaires et fournisseurs qui participent à son élaboration. Vous découvrirez ici les spécificités du processus de production, les composants ainsi que les différents sites et acteurs engagés tout au long de cette chaîne de création de valeur.

NOTRE RAISON D'ÊTRE

De génération en génération, nous créons des cognacs d'exception, issus de la rencontre d'une nature unique et du talent des hommes, servis aux quatre coins du monde. Cet esprit de conquête nous pousse toujours à investir l'avenir en cultivant le meilleur. Animés par une recherche inlassable d'excellence, nous nous engageons à :

1. Associer la préservation de la terre et du climat à toutes nos décisions
2. Innover sans cesse tout en transmettant l'essentiel
3. Assembler les talents dans notre aventure collective
4. Partager une dégustation riche de sens
5. Embrasser toutes les cultures du monde

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ENSEMBLE, CULTIVONS L'AVENIR : UNE STRATEGIE EXIGEANTE ET AMBITIEUSE EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

La Maison Hennessy dont les métiers sont intimement liés à la nature, s'est engagée il y a 30 ans dans une démarche exigeante et ambitieuse qui lui a permis de mettre en place un système de management de l'environnement et d'obtenir la certification ISO 14001 dès 1998 et l'évaluation Ecovadis Gold en 2025. Cet engagement et la volonté d'agir se retrouvent dans les 2 piliers de sa démarche de responsabilité.

LIMITER NOS IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX

- La viticulture durable : Avec nos partenaires, nous transformons nos pratiques viticoles pour restaurer la biodiversité et régénérer les sols.

- La biodiversité : Intimement liée au bois de par le vieillissement de ses eaux-de-vie en fûts de chêne, la Maison s'est également engagée sur 10 ans pour préserver et régénérer les écosystèmes forestiers. D'ici 2030, 1 000km de haies seront plantés en Charente et 50 000 hectares de forêts régénérés dans le monde.
- Le climat : Portée par l'innovation, la Maison travaille à alléger ses carafes, limiter les emballages et à réduire sa consommation d'eau et d'énergies. Hennessy investit pour décarboner son activité et ses transports mais aussi pour écoconcevoir ses bâtiments ainsi que ses produits. Nos flacons, pour traverser les mers, utilisent à plus de 90% le fret maritime du fait de son impact CO₂ faible. Pour aller plus loin, le cargo à voile sera prochainement testé pour livrer les Etats-Unis à la force du vent.

PROTEGER ET DEVELOPPER LES PERSONNES

- L'attention aux autres : La Maison porte une attention très particulière à la qualité de vie au travail de ses salariés, à la santé et à la sécurité des collaborateurs ainsi qu'à la promotion d'une consommation responsable.
- L'inclusion sociale : L'engagement de la Maison auprès des populations les plus diverses tire ses origines de son histoire, tournée vers l'international depuis ses premiers pas. La Maison promeut la mixité, la diversité et l'inclusion sociale.
- Le soutien à la culture : A l'instar de la région de Cognac, un territoire investi dès les débuts où les soutiens aux associations locales sont toujours nombreux, la Maison s'investit également auprès de différentes communautés dans les régions du monde où elle est présente afin de soutenir la culture et préserver le patrimoine. En 2021, la Maison a publié son premier rapport de Développement Durable, présentant son ambition et ses actions en faveur d'une croissance durable, engagée pour l'environnement et la société.

[Découvrez le rapport Développement Durable Hennessy 2025](#)

UNE CHAINE DE VALEUR AVEC L'ENSEMBLE DES PARTENAIRES

Plus de 250 ans d'histoire et un élan permanent vers l'avenir ont façonné la culture d'entreprise de la Maison et sa recherche d'excellence. Depuis plus de 30 ans, les équipes Hennessy, les partenaires viticulteurs et les fournisseurs travaillent ensemble pour diminuer les impacts sociaux et environnementaux sur l'ensemble des étapes du cycle de vie des cognacs Hennessy. Cette démarche d'amélioration continue collective et engagée est l'un des maillons essentiels d'une chaîne de valeur durable. Pour en garantir la qualité et en certifier l'authenticité, la Maison est particulièrement vigilante et engagée dans la lutte anti-contrefaçon. De la mise en bouteilles à la commercialisation sur les marchés, des techniques

innovantes sont déployées permettant au consommateur d'être assuré de déguster un cognac Hennessy.

TRAÇABILITE DU COGNAC HENNESSY

Ingrédients

Ingrédients : Distillat de vin, eau, sucre, couleur : caramel

Les cognacs Hennessy sont sans OGM et sans allergène, ne contiennent pas de gluten et conviennent aux végétariens. 30ml est la dose moyenne utilisée pour un cocktail à base de Hennessy.

Au sujet des ingrédients et informations nutritionnelles

Pour réduire le titre alcoométrique volumique jusqu'à 40% VOL, de l'eau ultra pure, issue d'un site de la Maison Hennessy, est ajoutée. Pour compléter et harmoniser le goût final, du sirop de sucre de canne est incorporé en faible quantité. Si cela est nécessaire, du caramel colorant (caramel ordinaire) issu de pur sucre de canne peut être ajouté en très petite quantité pour égaliser la couleur (les nuances sont notamment liées aux différentes natures des bois utilisés pour les fûts). Le sirop et le caramel colorant sont fabriqués en Charente exclusivement à partir de sucre de canne et d'eau osmosée, sans adjonction de catalyseur.

[Pour en savoir plus sur les informations nutritionnelles du cognac VS](#)

[Pour en savoir plus sur la dégustation riche de sens](#)

Vignobles & Vinification



Le cognac Hennessy est issu d'un terroir de la zone d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Cognac d'environ 80 000 hectares. Il est élaboré localement conformément au Cahier des charges Cognac à partir de raisins cultivés exclusivement dans l'aire délimitée de l'Appellation Cognac. La Maison Hennessy s'approvisionne auprès de 1600 viticulteurs, installés principalement au sein de quatre des six crus : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois et de quelques parcelles de Bons Bois pour la qualité de leurs sols, sous-sols et leur exposition. Le raisin vendangé, majoritairement de manière mécanique, est ensuite pressé pour obtenir un moût qui sera vinifié, sans sucrage et sans sulfitage. En revanche, le levurage est possible pour mieux contrôler la fermentation alcoolique. Les vins blancs charentais sont propices à une conservation naturelle du fait de leur forte acidité.

Pour en savoir plus sur :

- [Les vignobles Hennessy](#)
- [Les actions remarquables en viticulture](#)

Distillation



La Maison Hennessy collabore avec des distillateurs et bouilleurs de cru charentais, experts de la double distillation des eaux-de-vie en alambics de cuivre. Entre le mois d'octobre et le 31 mars au plus tard, les distilleries travaillent nuit et jour. Des artisans remplissent, surveillent et choient les traditionnels alambics charentais en cuivre. Ce processus, visant à transformer le vin en eau-de-vie, repose sur les composants volatils du liquide. Une distillation longue et délicate préserve les arômes du vin. Pour en savoir plus sur l'art de la distillation, rendez-vous sur <https://www.hennessy.com/fr-fr/maison/du-cepage-la-bouteille>

Pour en savoir plus sur :

- [Les distilleries Hennessy](#)
- [Les distilleries exclusives partenaires Hennessy](#)

Vieillessement & Assemblage



Les eaux-de-vie des cognacs Hennessy sont vieilles sous bois dans des fûts exclusivement issus de forêts de chênes françaises, selon des durées qui varient en fonction de chaque expression : au minimum 2 ans pour le **V.S**, 4 ans pour le **V.S.O.P** et le **James Hennessy**, 10 ans pour le **X.O** et 14 ans pour le **X.X.O**. Pour les cuvées d'exception que sont le **Paradis** et le **Richard Hennessy**, les eaux-de-vie, identifiées comme très élégantes dès les premières dégustations, sont sélectionnées par le Maître Assembleur après plusieurs décennies, voire plus d'un siècle de vieillissement. Tout au long de cette période d'élevage, les eaux-de-vie peuvent changer de contenant et de chais, tous les 3 à 5 ans pour les plus prestigieuses. Après le vieillissement, le Maître-Assembleur, véritable chef d'orchestre, veille à ce que chaque eau-de-vie exprime ses caractéristiques propres et que toutes les qualités soient réunies en parfaite harmonie, garantissant ainsi la continuité et l'excellence aromatique de chaque cognac Hennessy, année après année.

Pour en savoir plus sur :

- [Les fûts de chêne et nos tonnelleres partenaires](#)
- [Les chais de vieillissement](#)
- [L'assemblage Hennessy](#)

Packaging



Le packaging des produits Hennessy comprend la bouteille, les étiquettes ou habillages, le bouchon en liège avec sa tête, la capsule métallique ou le sleeve, l'étui ou le coffret et la caisse de transport. Depuis 2011, dans le cadre de l'échange de bonnes pratiques au sein du Groupe LVMH, et afin d'encourager l'innovation, tous les packagings de la Maison sont évalués selon l'indice de performance environnementale (IPE) validé par l'ADEME sur la base de 4 critères : poids, volume, séparabilité des éléments, nombre de couches. En 2016, le Groupe a introduit de nouveaux critères – le plastique, les sources locales, l'impact des transports – et mis en place un mécanisme de bonus/malus. En 2020, afin de consolider cette démarche et d'aller plus loin, Hennessy a mis en place un comité Ecodesign, qui réunit toutes les directions impliquées : Marketing, Développement, Environnement, Achats. En 2022, la création d'un poste dédié à l'écoconception renforce l'ambition de la Maison. En 2023, Hennessy internalise un outil d'analyse de cycle de vie simplifié dans l'objectif d'accompagner les équipes dans les choix les plus écoconçus possible. Une nouvelle version de l'IPE, commun à toutes les Maisons Moët Hennessy est également mis en place en 2023. Répondant aux enjeux réglementaires et aux engagements du groupe LVMH, cet outil intègre notamment les notions de poids, de volume, de recyclabilité et de choix des matériaux.

Pour en savoir plus sur :

- [La verrerie](#)
- [Le bouchage](#)
- [Les étuis](#)
- [La mise en bouteille](#)
- [Le recyclage](#)

Expédition



Présente dans plus de 160 pays, la Maison Hennessy expédie 99% de sa production à travers le monde. Pour limiter l'empreinte écologique du transport de ses produits, la Maison a favorisé les modes de transports les plus vertueux depuis de nombreuses années. Ainsi, 90% des expéditions sont effectuées par voie maritime et 4% en ferroviaire (la route représentant 5% et l'aérien moins de 0,5%). La Maison s'est engagée en décembre 2020 aux côtés de Néoline pour développer le transport transatlantique de Saint Nazaire à Baltimore par cargos voilier. Le lancement d'une ligne pilote a été réalisé en 2025. Au-delà des transports, l'entrepôt central à Cognac est certifié HQE et l'entrepôt central à Singapour pour l'Asie est certifié LEED.

Pour en savoir plus sur :

- [Les plateformes logistiques France](#)
- [Les pays distribués](#)

Actions remarquables et fournisseurs de la Maison, en détail

Les Vignobles Hennessy



La Maison Hennessy dispose de 180 hectares de vignoble, qui représente 0,5% de son approvisionnement et dont la première vocation est de constituer un lieu d'expérimentation et de partage avec ses partenaires viticulteurs. Ces vignobles Hennessy, comme le reste des sites de la Maison, sont quadruplement certifiés ISO 14001, ISO 22000, ISO 45001 et ISO 50001. Ils ont aussi obtenu la double certification CEC et HVE en matière de viticulture durable. Dès 2011, une partie du vignoble a rejoint le réseau des fermes de référence du plan Ecophyto. Depuis 2021, les vignobles Hennessy n'utilisent plus d'herbicides.

Domaine de La Bataille 📍 Saint-Preuil, France

Le site de la Bataille, vignoble et lieu d'exploitation de la Maison Hennessy est implanté au cœur de la Grande Champagne. Ce site est ferme de référence du plan Ecophyto depuis 2011, certifié HVE (Haute valeur Environnementale) en 2016 et pilote de la certification CEC : la Certification Environnementale Cognac en 2018. Lieu d'expérimentation, en lien étroit avec la recherche et les nouvelles technologies, la Bataille accueille les viticulteurs pour échanger sur les bonnes pratiques et répondre aux interrogations sur les pratiques culturales les plus respectueuses de l'homme et de l'environnement. Depuis 2021, la Bataille s'est lancée dans un projet d'agroforesterie. A ce jour l'équivalent de 12 kilomètres de haies ont été plantés (haies, arbustes isolés, bosquets...). Cette démarche s'inscrit dans le programme « 1000 palisses » lancé par la Maison en 2022 qui vise à planter 1000 kilomètres de haie d'ici 2030. L'objectif de ce programme est de recréer les corridors écologiques sur le territoire de l'AOC Cognac.

[Revenir au chapitre Vignoble et vinification](#)

Actions remarquables en viticulture



Hennessy travaille en proximité avec près de 1600 viticulteurs, fournisseurs de vin ou d'eau-de-vie lorsqu'ils disposent d'une distillerie. Véritables partenaires, ils le sont parfois depuis plusieurs générations. Consciente de sa responsabilité, la Maison Hennessy, première maison au monde des vins et spiritueux à avoir été certifiée ISO 14001 en 1998, s'est engagée dans une démarche de viticulture durable sur son vignoble, mais aussi auprès de ses partenaires. En 2025, plus de 90% des viticulteurs partenaires de la Maison sont certifiés ou accompagnés CEC, HVE, Bio ou SRDE, avec un objectif de 100% d'ici 2028.

Quelques exemples d'actions:

Valorisation des résidus

A l'issue des vendanges, les peaux des raisins, les rafles ainsi que les autres résidus végétaux sont récupérés du pressoir et traités dans des filières régionales de valorisation. Ces résidus sont triés et transformés pour générer d'une part de l'éthanol, utilisé entre autres comme bio-carburant, et de l'huile de pépins de raisin d'autre part.

Pulvérisation confinée

« La pulvérisation confinée est une technique de pulvérisation à la fois économique et protectrice de l'environnement, puisqu'elle permet d'éviter que les produits ne se retrouvent dans l'air ou sur le sol : seule la quantité déposée sur la vigne est utilisée. Cela permet donc de ne pas le gaspiller mais aussi de respecter l'environnement et les riverains. L'investissement initial peut paraître élevé mais à terme ce sont des économies sur la quantité de produits utilisés. De plus, on peut commencer comme je l'ai fait, par du matériel d'occasion. » Julien Masse, viticulteur à Rouillac

Couverts végétaux et engrais verts

« Je travaille avec des couverts végétaux, qui sont un mélange d'avoine et de fèverole, afin de limiter l'érosion des sols et d'éviter d'avoir un sol nu, ce qui permet de mieux capter les minéraux indispensables à la vigne puisqu'ils ne partent plus avec l'eau. Cela entretient également la structure et la fertilité du sol qui devient plus facile à travailler et étouffe les levées de mauvaises herbes : je n'ai donc plus besoin de désherber entre les rangs de vigne. Je gagne donc du temps tout en protégeant l'environnement. Vu les avantages que les couverts représentent, nous les avons mis en place à l'échelle de toute l'exploitation. » Laurent Ripoché, viticulteur à Courbillac

Agroforesterie et plantation de haies

« Nous avons commencé nos plantations de haies il y a déjà 15 ans, accompagnés par l'association Prom'Haies. Notre objectif était de favoriser la biodiversité par le retour des auxiliaires et de la petite faune, en créant des refuges. Cela pour diminuer les traitements, puisque la petite faune s'attaque aux prédateurs de la vigne. Sans compter les impacts visuels de ce projet : casser la monoculture de la vigne et embellir le paysage. Mais surtout, et c'est important avec le changement climatique, protéger les cultures du vent et augmenter les zones d'ombre. » Fabien Paquet, viticulteur à Triac-Lautrait

Gestion des effluents

« Le plus difficile dans la gestion des effluents, c'est de sauter le pas. Une fois lancé, on réalise qu'en fait ce n'est pas si compliqué, et que c'est vrai un gain de temps et de tranquillité. J'ai monté un dossier pour avoir une aire de lavage pour le nettoyage du matériel. De plus, pour mes vinasses de distillerie, je travaille avec l'entreprise Revico, qui les récupère une fois par semaine, au domaine. Cela a le triple avantage de me faire gagner du temps puisque je ne m'occupe plus de récupérer ces effluents, de ne plus épandre mes vinasses qui sont dépolluées et valorisées et de préserver la vie sociale du village et des alentours. » Kylian Dixneuf, viticulteur à Vaux Rouillac

[Revenir au chapitre Vignoble et vinification](#)

Les Distilleries exclusives Hennessy



La Maison Hennessy travaille avec 18 distillateurs ou bouilleurs de profession exclusifs implantés sur le territoire charentais. Ces professionnels sont des spécialistes qui distillent les vins de certains viticulteurs, selon la méthode Hennessy, pour certains depuis plusieurs générations. Ils constituent un maillon essentiel et vital entre les viticulteurs ne possédant pas d'alambic et la Maison Hennessy. Depuis plus de 20 ans, ils sont engagés aux côtés de la Maison Hennessy pour une réduction de leur consommation énergétique, ainsi que pour le traitement de leurs résidus de distillation.

 **Distilleries partenaires :** Distillerie Bonneau, Distillerie Guindant, Distillerie Bouchereau, Distillerie de l'Abeille, Distillerie du Camp Romain, Distillerie Yvon, Distillerie Mitterrand, Distillerie Izambard, Distillerie du Grand Fief, Distillerie de la Fontronde, Distillerie Chevalier, Distillerie de Bois Roche, Distillerie Tournat, Distillerie Renaud, Distillerie de Gironde, Distillerie de la Boulonnerie, Distillerie Descubes, Distillerie de l'Antenne

Quelques actions remarquables de nos distilleries partenaires :

Valorisation des résidus

Lors du process de distillation qui permet de concentrer l'alcool et les arômes, créant ainsi les eaux-de-vie, des résidus organiques apparaissent, ce sont les vinasses. Celles-ci ont des qualités fertilisantes qui leur permettent d'être valorisées soit en devenant un engrais organique, soit une source d'énergie

en étant retraitées par un processus de méthanisation en partenariat avec REVICO. Dans les années 1970, plusieurs Maisons de cognac, dont Hennessy, se sont alliées pour créer REVICO, une unité de traitement des résidus de distillation par méthanisation qui permet de produire, en autres, du biogaz. Une partie de cette énergie verte est d'ailleurs utilisée pour chauffer les serres de la ville de Cognac. Depuis plus de 50 ans, ce site permet une dépollution de plus de 98% de ces résidus de distillation.

Accompagnement à la certification CEC

« L'accompagnement personnalisé des 80 viticulteurs partenaires de la distillerie a toujours été au cœur de nos préoccupations. Il était jusqu'alors principalement orienté sur l'amélioration qualitative des vins, étape indispensable pour l'obtention d'une eau-de-vie de qualité. Dans cet esprit, il nous a paru naturel d'emboîter le pas de la Maison Hennessy en animant un des Collectifs CEC (Certification Environnementale Cognac) dont le but est de simplifier les démarches de certification et de créer du lien entre viticulteurs. En effet, en plus de l'accompagnement individuel, les collectifs vont permettre de développer les échanges humains car nous avons besoin de faire ensemble pour avancer. » Aude DROUNAU – Distillerie DE GIRONDE

Economie d'énergie

« Nous travaillons depuis plusieurs années à la réduction de nos consommations de gaz, d'eau et d'électricité. Aujourd'hui nos 12 alambics sont équipés d'une nouvelle génération de brûleurs à air pulsé : outre une économie de gaz de près de 10%, c'est un vrai progrès dans le confort de travail. Plus de sécurité car il n'y a pas de contact direct avec la flamme et aussi plus de souplesse pour les réglages. Nous avons également réduit de 50% notre consommation d'eau de refroidissement en réduisant sa dureté grâce à un adoucisseur. » Emilie & Pierre DESCUBES - Distillerie DESCUBES

Valorisation des effluents

« Très attentifs à la qualité de notre environnement, nous utilisons depuis toujours un circuit naturel pour nos eaux de refroidissement. L'eau, prélevée dans un étang, ne reçoit pas de traitement et peut donc être reversée, après contrôle, dans le milieu naturel. De plus, sa température constante nous permet d'économiser l'électricité des systèmes de refroidissement. Pour aller encore plus loin, nous testons cette année, en partenariat avec la société REVICO, un réacteur biologique qui permettra de réduire la quantité de matières solides dans les effluents de distillation. Le bénéfice : en traitant sur place une partie de ces effluents, nous réduirons d'autant leur transport vers les centres de recyclage finaux. » Paul CHEVALIER – Distillerie CHEVALIER

[Revenir au chapitre Distillation](#)

Les Distilleries Hennessy



La Maison Hennessy dispose de trois distilleries situées à quelques kilomètres de Cognac — Le Peu, la Groie et Bagnolet — qui fournissent 7% de l'approvisionnement total en eaux-de-vie. La campagne de distillation s'étend d'octobre à mars chaque année. En 2020, le choix de basculer sur un contrat biogaz avec une production en Nouvelle Aquitaine a permis de faire un pas supplémentaire vers la neutralité carbone.

Distillerie de la Groie 📍 16100 Cognac, France

Construite dans les années 70, la distillerie de la Groie dispose de seize alambics et distille jusqu'à 10 500 hectolitres d'alcool pur par campagne, soit d'octobre à mars, chaque année. Propriété de la Maison Hennessy, elle travaille en proximité avec des viticulteurs partenaires implantés en Petite Champagne et Fins Bois. La particularité de ce site vient de la disponibilité d'une eau naturelle présente dans ses sous-sols, qui est ensuite déminéralisée pour produire 2400 hl/24h. Cette eau purifiée est utilisée au moment de la finition des coupes, lors de l'assemblage, afin de réduire le degré d'alcool jusqu'à 40%.

Distillerie du Peu 📍 16130 Juillac-le-coq, France

Propriété de la Maison Hennessy depuis 1947, la distillerie du Peu est une des distilleries importantes de la région, au cœur de la Grande Champagne. Elle dispose de quatorze alambics traditionnels en cuivre qui distillent 100% de la production des vignobles Hennessy, mais également celles de viticulteurs partenaires implantés en Petite et Grande Champagne. C'est également un lieu d'expérimentation et de partage autour de la méthode de distillation Hennessy qui accueillent des distillateurs en formation.

Distillerie de Bagnolet 📍 16100 Cognac, France

La distillerie de Bagnolet a été construite en 1971, puis agrandie quelques années plus tard. Elle est située en proximité des chais de vieillissement de Bagnolet et du site d'assemblage de Haut-Bagnolet. Équipée de quinze alambics, elle permet de distiller les vins de partenaires viticulteurs situés en Borderies et Fins Bois. En moyenne, 7500 hectolitres d'alcool pur y sont distillés à chaque campagne.

[Revenir au chapitre Distillation](#)

Les Bouilleurs de cru

Les viticulteurs bouilleurs de cru distillent eux-mêmes leur propre production, au cœur de leur exploitation. La Maison travaille avec plus de 800 d'entre eux au sein de la zone d'appellation cognac.

Les Fûts de Chêne



Un parc de près de 630 000 barriques en chêne installés dans différents chais Hennessy accueillent, pour le vieillissement, la plus importante réserve d'eaux-de-vie de cognac au monde. Ces fûts de 350 litres en moyenne, sont élaborés par des tonnellerie françaises et

réalisés avec du bois de chêne français, de type limousin issu de forêts gérées durablement et certifiées PEFC.

Nos partenaires : Tonnellerie Anjems, Tonnellerie Loureiro, Tonnellerie Doreau, Tonnellerie Vicard, Tonnellerie Taransaud, Tonnellerie Hennessy, L'Arche (La Merci), Bois de la Celle (Hennessy) et autres forêts

Quelques informations :

Tonnellerie Loureiro 📍 17520 St-Eugène, France

La tonnellerie Loureiro se distingue par sa production artisanale et sa main-d'œuvre hautement qualifiée. Avec un système de chauffe unique, la tonnellerie assure des produits authentiques et traditionnels. Le bois utilisé pour la maison Hennessy provient exclusivement des forêts françaises. L'entreprise a choisi comme référentiel de base la norme ISO 9001 v2000, et l'applique, sur son site de Saint Eugène, à l'ensemble de ses activités de fabrication de fûts neufs. Un suivi de la sécurité alimentaire (HACCP) a également lieu tout au long de la production.

Tonnellerie Hennessy 📍 Cognac, France

Créée en 1802 par le premier Maître Assembleur, lui-même tonnelier, de la famille Fillioux, la tonnellerie Hennessy a permis à la Maison de comprendre le vieillissement qui était à ses prémices. Grâce à elle, la Maison a acquis et continue d'acquérir des connaissances de plus en plus précises au fil des ans. La maîtrise de ce savoir-faire en interne permet d'accroître la compréhension des échanges qui se produisent entre les eaux-de-vie et la barrique. En 2020, la tonnellerie est revenue sur son lieu d'origine. Les tonneliers travaillent manuellement en conservant la tradition des gestes ancestraux. Ce travail manuel nourrit les techniques industrielles qui elles-mêmes sont devenues indispensables pour la réduction de la pénibilité au travail. Le bois utilisé pour la tonnellerie Hennessy est 100% français et est principalement originaire de Charente.

Tonnellerie Doreau 📍 16112 Cognac, France

Attachée à son terroir et ses origines viticoles, la tonnellerie Doreau perpétue l'héritage artisanal du métier des tonneliers depuis 1989 en conjuguant son expertise à celle des vignerons. A l'écoute de ses clients, l'entreprise recherche l'excellence en s'engageant en faveur du développement durable. Certifiée PEFC, la tonnellerie Doreau favorise par ailleurs ses achats de matières premières sur des circuits-courts d'approvisionnement. Elle a de plus implémenté des pratiques durables dans ses habitudes de travail telles que le tri des déchets, l'utilisation de produits réutilisables et la consommation d'énergie renouvelable.

Bois de la Celle (Hennessy) et autres forêts 📍 18200 La Celle, France

Propriétaire d'une forêt de 456 ha située dans le Berry, la Maison Hennessy est engagée dans une gestion durable de la forêt qui a permis une certification PEFC, l'une des pionnières en France. Pour obtenir ce label, les exploitants doivent notamment mettre en place un plan de gestion destiné à assurer la capacité de renouvellement de la forêt et un plan d'exploitation conçu pour préserver la flore et la faune locales. La Maison s'assure via des audits de traçabilité, que tous ses partenaires sont également engagés dans une même gestion durable pour la provenance de leur bois français.

Tonnellerie Vicard 📍 16100 Cognac, France

Situé au sein du vignoble de Cognac, Vicard reste depuis sa création en 1925 un groupe familial et indépendant. Ce tonnelier depuis plus de 6 générations fabrique pour Hennessy des barriques en chêne français pour le vieillissement de ses eaux-de-vie. Engagé dans une production durable, la tonnellerie revalorise intégralement ses pertes de matières premières et fabrique ses propres pellets. De la forêt, au stockage et séchage des merrains à l'air libre, à la fabrication des barriques, une traçabilité précise a été mise en place, vérifiée par un tiers garant. Les différentes entités du groupe sont certifiées PEFC® depuis 2009.

Tonnellerie Taransaud 📍 16111 Cognac, France

Depuis 1672, la tonnellerie Taransaud combine sa connaissance des interactions entre le bois et l'eau-de-vie avec son savoir-faire des tonneliers pour la production de fûts et de cuves adaptés à la fabrication de spiritueux. Partenaire historique de la Maison Hennessy, elle est devenue sa filiale en 1972 avant d'être rachetée par une célèbre famille cognacaise les Pracomtal en 1997. Certifiée PEFC et suivant la conformité au plan de sécurité alimentaire (HACCP), l'entreprise s'engage pour le développement durable selon trois ordres : la préservation et la valorisation de la forêt française, la baisse durable de ses émissions carbone et l'optimisation du bois depuis la merranderie jusqu'au produit fini par une maîtrise de ses approvisionnements et par des contrôles rigoureux.

L'Arche (La Merci) 📍 16200 Courbillac, France

Depuis 50 ans, la communauté de l'Arche la Merci, reconnue comme établissement médico-social, accueille et accompagne 80 personnes en situation de handicap mental. Les bouchons des fûts, appelés bondes, sont constitués de liège entouré de coton paraffiné afin d'assurer une parfaite étanchéité. Les lièges proviennent d'Espagne et du Portugal, tandis que le coton est tissé en Espagne à partir de cultures en provenance d'Espagne, de Côte d'Ivoire et du Kazakhstan. C'est l'Arche la Merci qui est en charge de la fabrication des bondes puis de leur valorisation. Pour être recyclé, le coton paraffiné est séparé du liège pour que chaque matière soit dirigée vers sa filière matière de recyclage. Par exemple, la paraffine récupérée permet ensuite de fabriquer des bougies.

[Revenir au chapitre Vieillissement et assemblage](#)

Les Chais de vieillissement



Toutes les eaux-de-vie sont vieillies exclusivement sous bois de chêne, au sein de différents types de chais, plus ou moins humides. Au cours de leur vieillissement, les eaux-de-vie peuvent être changées de contenant et de chais. Elles sont dégustées au moins une fois par an par le Maître Assembleur et le Comité de dégustation pour assurer le vieillissement attendu.

VS : Vieillissement minimum de **2 ans**.

VSOP : Vieillissement minimum de **4 ans**.

James Hennessy : Vieillissement minimum de **4 ans**.

XO : Vieillissement minimum de **10 ans**.

XXO : Vieillissement minimum de **14 ans**.

Paradis : Vieillissement minimum de **14 ans**, voire plus d'un siècle pour certaines eaux-de-vie.

Richard Hennessy : Vieillissement minimum de **14 ans**, voire plus d'un siècle pour certaines eaux-de-vie.

Nos chais :**Chais de Bas-Parc** 📍 16100 Cognac, France

Situé en bordure de Charente, le site de Bas-Parc dispose de 2 chais construits en 1930.

Chais de Bagnolet 📍 16370 Cherves Richemont, France

Construit en 1973, le site de stockage de Bagnolet s'est progressivement agrandi pour devenir aujourd'hui l'un des principaux sites de vieillissement de la Maison. Bagnolet dispose de plus d'une quarantaine de chais.

Chais de Bas-Bagnolet 📍 16370 Cherves Richemont, France

Bas Bagnolet est la troisième génération de chais à barriques. Construits en 2017, ils permettent d'optimiser le stockage et d'améliorer les conditions de travail. La manutention des barriques est automatisée : elles sont placées « bonde dessus » par un retourneur automatique, transportées par des chariots élévateurs tri-directionnels et sont positionnées au sein des racks par une navette autonome, limitant les efforts physiques.

Chais de Faïencerie 📍 16100 Cognac, France

La Faïencerie regroupe sous ce nom deux chais traditionnels : celui de la Faïencerie et Célérrier. On y trouve 8 chais en bordure de Charente, dont le Chai du Fondateur où sont stockées une partie des plus anciennes eaux-de-vie de la Maison. On trouve également l'ancien site d'assemblage de la Maison et l'actuel circuit de visites.

Chais de Haut-Bagnolet 📍 16370 Cherves Richemont, France

Haut-Bagnolet accueille une activité de stockage et l'unité d'assemblage de la Maison Hennessy. Entouré d'un espace boisé, ce site dispose de 17 chais et réceptionne l'intégralité des eaux-de-vie qui vont composer les différents cognacs Hennessy.

Chais de la Touche 📍 16200 Jarnac, France

La Touche, installé sur la commune de Jarnac, regroupe 4 chais. Les premiers chais ont été construits en 1973. En 1993, des chênes truffiers ont été plantés pour valoriser les terrains nus à proximité. On retrouve ces truffes dans les menus servis au Château de Bagnolet, propriété de la Maison Hennessy qui reçoit les VIP du monde entier.

[Revenir au chapitre Vieillissement et assemblage](#)

L'assemblage Hennessy



Arrivées à maturité, les eaux-de-vie sont sélectionnées par le Maître assembleur pour être assemblées et composer un cognac Hennessy. Elles sont aussi dégustées par coupes successives et par le Comité de dégustation à partir de patrons. Le vieillissement n'est pas le seul facteur de qualité du cognac. Seule une sélection méticuleuse d'eaux-de-vie donne un cognac remarquable et de qualité supérieure. Les cognacs Hennessy proviennent d'eaux-de-vie d'âge et de crus différents. Le Maître-Assembleur joue le rôle de chef d'orchestre. Année après année, ces différentes étapes permettent d'obtenir les qualités aromatiques et gustatives constantes qui font la renommée des cognacs Hennessy.

[Revenir au chapitre Vieillissement et assemblage](#)

Verrerie



VS : Près d'un tiers des bouteilles de Hennessy VS, tous formats confondus, sont fabriquées en verre blanc, contenant du verre recyclé. Les bouteilles sont majoritairement produites en France.

 **Fournisseurs VS :** Owens Illinois (Carafes), Verallia (Carafes)

VSOP : Les carafes Hennessy V.S.O.P sont fabriquées à partir de verre extra blanc produit en France.

 **Fournisseurs VSOP :** Verallia (Carafes), Saverglass (Carafes)

James Hennessy : Les carafes James Hennessy sont fabriquées à partir de verre extra blanc produit en France.

 **Fournisseurs James Hennessy :** Saverglass (Carafes)

XO : Les carafes Hennessy X.O sont fabriquées à partir de verre extra blanc produit en France.

 **Fournisseurs XO :** Verallia (Carafes), Saverglass (Carafes)

XXO : Les carafes Hennessy X.X.O sont fabriquées à partir de verre extra blanc produit en Europe.

 **Fournisseurs XXO :** Saverglass (Carafes), Bormioli Luigi

Paradis : Les carafes Hennessy Paradis sont fabriquées à partir de verre extra blanc produit en Europe.

 **Fournisseurs Paradis :** Verrerie Brosse, Bormioli Luigi

Richard Hennessy : Les carafes Richard Hennessy sont fabriquées en cristal français. La Maison Hennessy propose à présent la possibilité de réemployer sa carafe et son coffret grâce à un outil de remplissage des carafes : Ressource.

 **Fournisseurs Richard Hennessy** : Baccarat

Quelques informations sur nos fournisseurs verriers :

Bormioli Luigi 📍 Abbiategrosso (MI), Italie

Fondée en 1946, l'entreprise familiale Bormioli Luigi est spécialisée dans l'offre de conteneurs de haute qualité pour la parfumerie, les spiritueux et le service de table. Grâce à ses certifications ISO 9001 (qualité), ISO 14001 (environnement) et ISO 50001 (énergie), l'entreprise continue de se moderniser et de s'améliorer, poursuivant une politique de développement durable avec l'adoption de technologies plus pertinentes pour minimiser l'impact sur l'environnement. L'entreprise Bormioli est certifiée Ecovadis (le fournisseur le plus important et le plus fiable au monde en matière d'évaluation de la durabilité des entreprises).

Owens Illinois (Carafes) 📍 42340 Veauve, France

Fondée en 1903, Owens-Illinois est une entreprise américaine spécialisée dans l'emballage verrier. Avec plus de 80 usines dans le monde, l'entreprise fournit les bouteilles en verre blanc pour la production du cognac Hennessy V.S. via ses filiales françaises. Le groupe vise une réduction de 25% de ses émissions de CO₂ d'ici 2030 et une augmentation de 50% de la moyenne mondiale de verre recyclé dans ses produits d'ici 2025. Owens-Illinois s'engage en outre à réduire de 35 % le taux total d'incidents au travail d'ici 2025 et à favoriser la diversité, l'inclusivité et la formation continue dans ses équipes. L'entreprise collabore aussi régulièrement avec ses clients, les ONG, les fournisseurs et les dirigeants locaux pour des programmes de collecte de verre.

Verallia (Carafes) 📍 16100 Châteaubernard, France

Partenaire historique de la Maison Hennessy, Verallia est le leader européen du verre et le troisième producteur mondial de l'emballage en verre pour les boissons et produits alimentaires. Produisant 17 milliards de produits par an, l'entreprise place l'économie circulaire au cœur de sa stratégie. Ses activités RSE s'orientent principalement sur le renforcement de la circularité des emballages en verre, la réduction des émissions de CO₂ de ses activités et la poursuite d'un environnement de travail sûr et inclusif pour ses équipes. En 2022, l'entreprise a annoncé la construction en 2024, sur son site de Cognac, du 1er four 100% électrique au monde qui permettra de produire des bouteilles blanches / extra blanches afin de réduire ses émissions de CO₂ de 50 à 60%. De plus, l'entreprise est classée pour la première fois dans le Top 1% des entreprises les mieux évaluées par Ecovadis avec l'obtention, en 2022, de la médaille de platine Ecovadis.

Saverglass (Carafes) 📍 60960 Feuquières, France

Saverglass est le partenaire privilégié des plus grandes marques mondiales de spiritueux et de vins, ainsi que des marques émergentes attachées à la qualité et à l'exclusivité de leurs solutions packaging. Reconnu pour sa maîtrise des savoir-faire, la qualité de ses produits et l'originalité de ses créations, Saverglass est un expert de la conception, de la production, de la personnalisation et de la décoration de bouteilles haut de gamme. Il fournit notamment la Maison Hennessy en bouteilles de

verre extra blanc pour ses produits V.S.O.P, James, X.O et X.X.O. Fier de ses racines françaises et d'une longue tradition d'excellence héritée de la « Verrerie de Feuquières » dans l'Oise en 1897, Saverglass est aujourd'hui un Groupe industriel international qui compte 17 filiales. Un savoir-faire unique dont la transmission est assurée par les 240 formateurs et formatrices de son Ecole du verre et du décor, certifiée Qualiopi. Premier verrier français certifié ISO 9001, le Groupe est engagé depuis une trentaine d'années dans un programme d'actions en faveur du développement durable, avec un objectif certifié par l'initiative Science Based Target (SBTi) de réduction de l'intensité de son empreinte carbone scopes 1 et 2 de 50 % d'ici 2035.

[Revenir au chapitre Packaging](#)

Bouchage

VS : Les lièges agglomérés des cognacs Hennessy VS sont issus de forêts gérées durablement au Portugal et en Espagne.

 **Fournisseurs VS :** Amorim (Bouchons), Asserquali (Bouchons), Diam Bouchage (Bouchons)

VSOP : Les lièges agglomérés des cognacs Hennessy V.S.O.P sont issus de forêts gérées durablement au Portugal et en Espagne. Les têtes en bois de hêtre sont originaires d'Europe.

 **Fournisseurs VSOP :** Amorim (Bouchons), Delage (Bouchons), Meiyume (Hong Kong)

James Hennessy : Les lièges agglomérés des cognacs James Hennessy sont issus de forêts gérées durablement au Portugal et en Espagne.

 **Fournisseurs James Hennessy :** Amorim (Bouchons), Delage (Bouchons)

XO : Les lièges agglomérés des cognacs X.O sont issus de forêts gérées durablement au Portugal et en Espagne.

 **Fournisseurs XO :** Meiyume (Hong Kong), Meiyume (Pays-Bas)

XXO : Les lièges naturels des cognacs Hennessy X.X.O sont issus de forêts gérées durablement au Portugal et en Espagne.

 **Fournisseurs XXO :** Amorim (Bouchons), Delage (Bouchons), Meiyume (Hong Kong)

Paradis : Les lièges naturels des cognacs Hennessy Paradis sont issus de forêts gérées durablement au Portugal et en Espagne.

 **Fournisseurs Paradis :** Amorim (Bouchons), Delage (Bouchons), Meiyume (Hong Kong)

Richard Hennessy : Les lièges naturels des cognacs Richard Hennessy sont issus de forêts gérées durablement au Portugal et en Espagne.

 **Fournisseurs Richard Hennessy** : Amorim (Bouchons), Delage (Bouchons), Meiyume (Hong Kong)

Quelques informations sur nos fournisseurs de bouchons :

Amorim (Bouchons) 📍 16100 Merpins, France

Partenaire historique de la Maison Hennessy, Amorim est le plus grand groupe de transformation du liège au monde. L'entreprise est engagée depuis ses origines dans le développement de produits économes en ressources, fabriqués de façon écologique à partir du liège, une matière première durable. Ayant une politique RSE depuis 15 ans, Amorim contrôle l'origine de son liège et de ses produits en liège à plus de 90%. Elle utilise plus de 60% d'énergie renouvelable (biomasse) et possède un taux de valorisation des déchets à environ 90%. Enfin, plus de 80% de ses matériaux consommés proviennent de sources renouvelables.

Asserquali (Bouchons) 📍 16130 Genté, France

Fondée en 2008, l'entreprise Asserquali est une petite structure spécialisée dans la production de bouchons pour bouteilles et carafes de spiritueux. Fournisseur de bouchons en liège pour la Maison Hennessy, Asserquali est reconnue pour son savoir-faire et la maîtrise de ses processus. L'entreprise attache beaucoup d'importance à la valorisation de ses déchets, le développement de nouvelles solutions écologiques et le respect des lois et normes éthiques. Sur le plan social, Asserquali privilégie les acteurs et les produits de proximité, s'implique auprès d'associations locales et garantit un environnement de travail sain, sécurisé et transparent.

Diam Bouchage (Bouchons) 📍 66400 Céret, France

Diam Bouchage conçoit, produit et commercialise des bouchons en liège technologique pour vin tranquille, effervescent et spiritueux. Le bouchon est le dernier acte œnologique du vigneron, il doit permettre de préserver la bonne évolution du vin en bouteille tout au long de sa garde en respectant le profil aromatique qu'on a souhaité lui donner. C'est pourquoi les équipes de Diam Bouchage travaillent à la qualité des produits de la gamme en termes de performances mécaniques, neutralité sensorielle et maîtrise de l'oxygène. Diam Bouchage agit depuis de nombreuses années en entreprise responsable pour réduire son impact environnemental, dans une démarche de prévention des risques industriels, de recyclage des déchets et de réduction des consommations d'énergie. Aujourd'hui, face aux défis environnementaux et sociétaux, Diam Bouchage souhaite aller plus loin. Bien-être au travail, actions citoyennes, R&D sur des produits biosourcés, préservation des forêts de chêne liège, recyclage... sont autant d'actions sur lesquelles Diam Bouchage s'engage. Côté environnement, l'entreprise a pour objectif de réduire de plus de moitié ses émissions de gaz à effet de serre directes d'ici 2025 par la réduction à la source de ses consommations et le développement de moyens de production d'énergie renouvelable sur ses sites.

Delage (Bouchons) 📍 16130 Gensac-la-Pallue, France

Fondée en 1941, l'entreprise familiale Les Bouchages Delage crée des bouchons pour l'univers des spiritueux. Certifiée ISO14001 (environnement) et FSSC22000 (sécurité alimentaire), l'entreprise est partenaire historique de la Maison Hennessy et a développé un outil de calcul d'impact de ses

produits. A la recherche permanente d'amélioration et d'innovation, Les Bouchages Delage ont reçu le label « Entreprise du patrimoine vivant » qui distingue les entreprises emblématiques de l'excellence française industrielle ou artisanale.

Meiyume 🌸 Pays-Bas et Hong-Kong

Basée à Hong-Kong et appartenant au groupe Fung, Meiyume est un orchestrateur de solutions clé en main pour les industries de la Beauté et les Vins & Spiritueux dans le domaine du luxe. L'entreprise propose une gamme complète de services, allant de la formulation au packaging primaire et secondaire, à la POSM, ainsi qu'un service de solutions digitales pour le retail. Meiyume s'engage à façonner l'avenir de l'industrie de la beauté en intégrant le développement durable dans tous les aspects de ses activités. Pour mener à bien cette intégration, Meiyume a fixé des objectifs de durabilité dans plusieurs catégories de matériaux relevant de l'environnement, des droits du travail et des droits de l'homme, et de l'approvisionnement durable. Ces objectifs sont fixés dans l'intention de les aligner sur des objectifs mondiaux tels que le Pacte mondial des Nations unies et l'initiative Science Based Targets. Les actions intégrées de Meiyume lui ont valu une médaille d'or ECOVADIS, ce qui la place parmi les 5% des entreprises les mieux notées. Le partenaire de Meiyume conçoit et fabrique ici des solutions d'emballages de luxe innovantes dans le secteur de la beauté et de l'alimentaire. Il tire parti de son engagement profond envers l'innovation et l'ingénierie des produits pour développer des produits uniques et hautement personnalisés. L'offre de produits innovants comprend des bouchons et fermetures haut de gamme pour la beauté et les parfums.

[Revenir au chapitre Packaging](#)

Packaging secondaire (étui)



VS : Les nouveaux étuis V.S n'utilisent plus de pelliculage plastique. Moins de 10% des volumes sont vendus avec un étui.

VSOP : L'usage du packaging secondaire est réduit sur les petits formats ainsi que pour les produits destinés aux établissements (clubs, café, hôtel, restaurant...).

James Hennessy : Le coffret James Hennessy est réalisé à partir de carton certifié FSC.

XO : Le coffret X.O est réalisé à partir de carton certifié FSC.

XXO : La Maison s'engage à réduire le nombre de coffrets Hennessy X.X.O pour les produits à destination d'établissements.

Paradis : Le coffret Hennessy Paradis sert de glorifier pour la carafe. Il est réalisé à partir de chêne issu de forêts gérées durablement et certifiées FSC.

Richard Hennessy : Le coffret Richard Hennessy sert de glorifier pour la carafe. Il est réalisé à partir de Richlite, un matériau durable et certifié FSC. La Maison propose la possibilité de réemployer sa carafe et son coffret grâce à un outil de remplissage des carafes.



Fournisseurs :

- **VS, VSOP, James, XO** : DS Smith (Etuais), VG Angoulême (Etuais)
- **XXO** : Pusterla, France
- **Paradis** : Pusterla, Asie / Pusterla, France
- **Richard Hennessy** : Technew

Quelques informations sur nos fournisseurs de packaging :

DS Smith (Etuais) 📍 87600 Rochechouart, France

Collaborant avec la Maison Hennessy depuis 1983, DS Smith fournit les étuis pour les cognacs V.S, V.S.O.P, James et X.O. Connu comme un des principaux fournisseurs de solutions d'emballages durables, de papiers et de services de recyclage au monde, DS Smith place le développement durable au cœur de sa raison d'être. L'entreprise travaille étroitement avec ses clients à la conception d'emballages recyclables ou réutilisables, en adéquation avec une économie circulaire. Elle s'engage à protéger les ressources naturelles en tirant le meilleur parti de chaque fibre, à réduire son impact carbone et à limiter ses déchets.

VG Angoulême (Etuais) 📍 16340 L'Isle D'Espagnac, France

VG Angoulême fait partie du groupe familial Van Genechten Packaging (VGP), créé en 1834 et connu comme le principal producteur indépendant de carton compact en Europe. Dans la continuité de ses actions lancées en 2017 pour réduire les émissions CO₂, VG Angoulême a de nouveau fortement amélioré son taux d'émission : -56% entre 2022 et 2024 grâce à une organisation différente de travail et à de nouveaux investissements permettant de faire ces optimisations. Cette démarche ainsi que la recherche perpétuelle d'idées font partie intégrante de notre expertise pour accompagner nos clients dans la réduction d'émissions carbone, Grâce au tri que nous avons mis en place, 99% du total des déchets traités le sont dans la bonne filière. Côté certification, le site a également validé en 2023 une certification ISO 14001. Par ailleurs, le groupe VGP respecte l'ensemble des exigences de la chaîne de traçabilité fixée par le FSC et PEFCTM (Gestion durable des forêts).

Pusterla, Asie

Pusterla 1880 Asie est la filiale du Groupe Pusterla 1880 qui gère le réseau de partenaires asiatiques, fournissant des emballages à haute valeur ajoutée. Le Groupe s'est engagé depuis 2021 dans une démarche de réduction de son empreinte carbone, avec un objectif de réduction de 10% d'ici 2026. Pusterla 1880 Asie s'entoure de partenaires audités SMETA 4P, aux certifications ISO 9001, ISO 14001 et répondant à la chaîne de traçabilité FSC®. Le choix et la séparabilité des matériaux, ainsi que l'optimisation des plannings pour un envoi en maritime, sont la base des services d'écoconception proposés.

Technew 📍 Meyrin, Chine

Depuis sa création en 1997, Technew SA a su gagner la confiance des plus grandes maisons de l'industrie du luxe. De l'écrin pour l'horlogerie à la joaillerie, aux spiritueux les plus prestigieux en passant par les cosmétiques et les instruments d'écriture, ainsi que la PLV et autres displays, Technew assure la fabrication d'objets d'exception. Elle met ainsi en lumière les trésors de ses clients avec une passion sans cesse renouvelée. Partenaire de longue date de la Maison Hennessy, Technew a la responsabilité de créer plusieurs de ses écrins. Avec la publication annuelle d'un rapport RSE, disponible sur son site internet, Technew est dans une démarche d'amélioration continue de sa performance RSE. La stratégie RSE repose sur deux axes principaux ; minimiser autant que possible ses impacts négatifs sur l'environnement, la société et également communiquer de manière transparente et régulière sur ses actions et ses engagements. Ainsi, ce rapport est voué à évoluer et à se développer au fur et à mesure de l'implémentation des nouvelles actions socio-environnementales.

Pusterla, France 📍 Oradour sur Glane, France

Pusterla 1880 France est une filiale du groupe Pusterla 1880 qui conçoit et fabrique des coffrets rigides. Depuis 2021, le Groupe s'est engagé à réduire ses émissions de gaz à effet de serre avec pour objectif de réduire de 10% d'ici 2026. Pusterla 1880 France s'est également engagée à mettre sur le marché des emballages sans plastique grâce à sa politique d'éco-conception et à son concept de cale breveté : Caleco. Entre 2017 et 2022 le taux de plastique par coffret a diminué de 75% (14 g/coffret en 2022). La filiale a aussi pour objectif de produire 100% de coffrets FSC® d'ici 2025.

[Revenir au chapitre Packaging](#)

Mise en Bouteilles



La filtration à froid, qui précède la mise en bouteilles, consiste à filtrer le cognac à très basse température afin d'éliminer tout dépôt éventuel. Le suivi en ligne permet de s'assurer de la brillance de nos cognacs.

Les sites de production :

- **VS, VSOP, XXO, Richard Hennessy** : La Vignerie, Pont Neuf
- **James Hennessy, XO, Paradis** : La Vignerie

Quelques informations sur nos sites de production :

La Vignerie 📍 16100 Châteaubernard, France

Créé en 1992, le site de la Vignerie est doté de lignes automatiques, semi-automatiques et manuelles. Ce site de production met en bouteille l'ensemble des qualités de cognac de la Maison Hennessy, du Hennessy V.S aux qualités rares.

Pont Neuf 📍 16130 Salles D'Angles, France

En activité depuis 2017, le site de Pont Neuf regroupe la mise en bouteille, du stockage et une plateforme logistique. Cette unité de production et d'expédition est aussi un modèle d'écoconstruction par sa conception, notamment par son intégration paysagère (réutilisation des terres en remblais, plantations de jachères fleuries pour la biodiversité, espèces replantées...), et ses performances énergétiques (40% moins « énergivore » qu'un bâtiment standard grâce à l'éclairage naturel optimisé et l'utilisation 100% leds, la géothermie, la récupération de chaleur, les matériaux isolants...). De plus, 92% des déchets de chantier générés lors de sa construction furent recyclés. Enfin, le confort visuel à l'intérieur du bâtiment fût une priorité, avec une façade de 200m de long ouverte sur le paysage et des puits de lumière, favorisant la qualité de vie au travail.

[Revenir au chapitre Packaging](#)

Plateformes logistiques France

L'ensemble des expéditions s'effectue au départ de Cognac et s'oriente majoritairement vers le Havre, par voie ferroviaire et routière.

Plateformes : Hennessy (Salles d'Angles), SD Log (Le Havre)

Quelques informations sur nos plateformes logistiques :

Hennessy 📍 Salles d'Angles, France

Le site d'expédition de la Maison situé sur le site de Pont Neuf est certifié HQE niveau exceptionnel. Mis en service en 2017, cet entrepôt à la pointe de la technologie est doté de convoyeurs automatiques permettant une gestion sécurisée de la manutention et des flux optimisés de caisses et palettes de produits finis, même avec des volumes importants.

SD Log 📍 Le Havre, France

SD Log est en activité depuis 15 ans et appartient au groupe Seafrigo, leader mondial de la logistique alimentaire. Etablie au Havre, elle est spécialisée dans l'activité d'entreposage et de stockage non frigorifique. Entre autres actions en matière de développement durable, le groupe Seafrigo s'est engagé de manière volontaire pour obtenir le label performances logistiques durables. L'objectif est de réduire l'impact environnemental et d'améliorer les performances énergétiques mais aussi d'anticiper l'évolution des normes en vigueur en matière de logistique durable. Il s'agit d'une démarche d'amélioration continue soutenue par l'union européenne, la préfecture et la région Haute Normandie et l'ADEME (agence de maîtrise de l'Energie Française). A noter que le futur siège social du Havre sera certifié BEPOS Effinergie.

[Revenir au chapitre Expédition](#)

Les pays distribués

Catégorie	Pays distribués	Marché principal
VS	Plus de 140 pays	États-Unis (dont avec le cargo voilier Néoline lancé en 2025)
VSOP	Plus de 170 pays	Chine & États-Unis
James Hennessy	Près de 60 pays	Chine & États-Unis
XO	Plus de 170 pays	Chine
XXO	Plus de 35 pays	Chine & Travel Retail
Paradis	Plus de 130 pays	Chine
Richard Hennessy	Près de 50 pays	Chine

Le maritime représente 90% des volumes transportés pour toutes les catégories (hors VS via cargo voilier). La Maison favorise les expéditions par transport ferroviaire et maritime pour limiter son empreinte environnementale.

[Revenir au chapitre Expédition](#)

Dégustation riche de sens

Tous les cognacs Hennessy sont destinés à être dégustés de manière responsable, avec modération, pour la santé et la sécurité de tous. La Maison est engagée à travers des actions en interne (formation, sensibilisation) auprès de ses collaborateurs, mais également en externe lors des événements pour partager et développer cette culture de la consommation responsable. Les collaborateurs sont notamment sensibilisés aux risques liés à la consommation excessive d'alcool, à la conduite en état d'ébriété et à la consommation d'alcool chez les mineurs et chez la femme enceinte. Pour plus d'informations

: <https://responsibledrinking.eu/>

[Pour revenir au chapitre Ingrédients](#)

Recyclage

Fortement impliquée dans la gestion de ses propres déchets, la Maison Hennessy pratique un tri sélectif qui lui permet aujourd'hui de valoriser 98% de ses déchets, dont 85% en recyclage matière, 10% en recyclage énergétique et 5% par réutilisation. Ce tri est notamment permis par des associations avec des entreprises de valorisation locale telles qu'Everglass. En 2025, plus de 95% des bouteilles Hennessy sont recyclables (bouteille en verre, étui en carton, capsule en métal). Pour identifier les filières de tri disponibles près de chez vous : <https://www.consignesdetri.fr>

L'empreinte carbone d'une bouteille VS de 70cL est de 1.65kgCO₂eq.

[Pour revenir au chapitre Packaging](#)