

AVEC

*malt60*

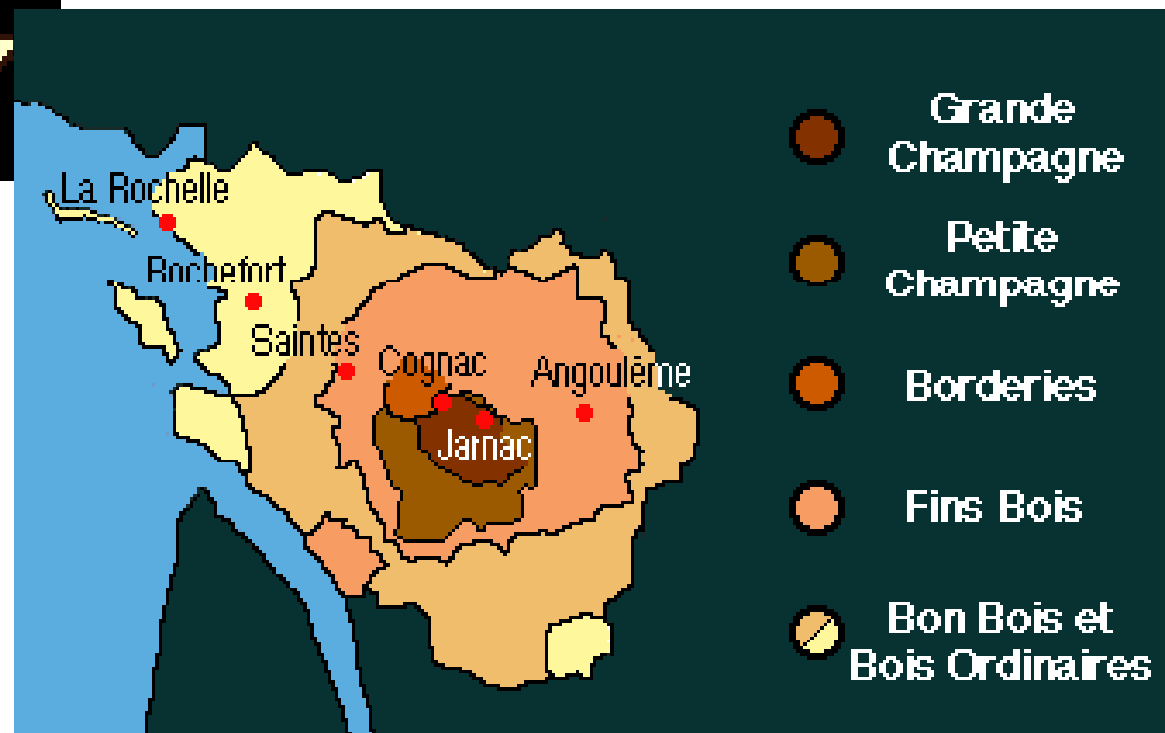
**AVEC?**

# Provning

- Daniel Bouju – cognac
- Boulard – calvados
- de Montal – armagnac

Två uppgifter...

# Cognac



# Cognac - historik

- Bönderna i Charantes tillverkade surt och dåligt vin
- Holländska sjömän drack vinet till sjöss
- 1549 destillerade de vinet för hållbarhet
- 1600-talet lagring på ekfat
- 1700-talet big business
- Jean Martell Jersey 1715, Richard Hennessy Irland 1765, Otard Skottland 1795, Delamain Irland 1763, Thomas Hine Dorset 1792

# Cognac - tillverkning

- 8 tillåtna druvsorter
- Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard
- Skörd oktober, jäser till vitt vin, destillerar innan 31 mars
- Destillationsapparat typ pot still
- Destillering 2 ggr, max 72%
- Lagring minst 2,5 år

# Cognac - karaktär

- Elegans
- Lång eftersmak
- Balans
- Harmoni
- Druvkaraktär

# Armagnac



# Armagnac - historik

- 1200-talet exporterades vin från Haut-Armagnac via Bordeaux
- Höjda hamnavgifter samt maximal volym
- 1411 destillerade bönderna vinet
- Mindre volym, klarade längre transporter
- 1761 kemisten Chaptal konstruerade alambic armagnacais

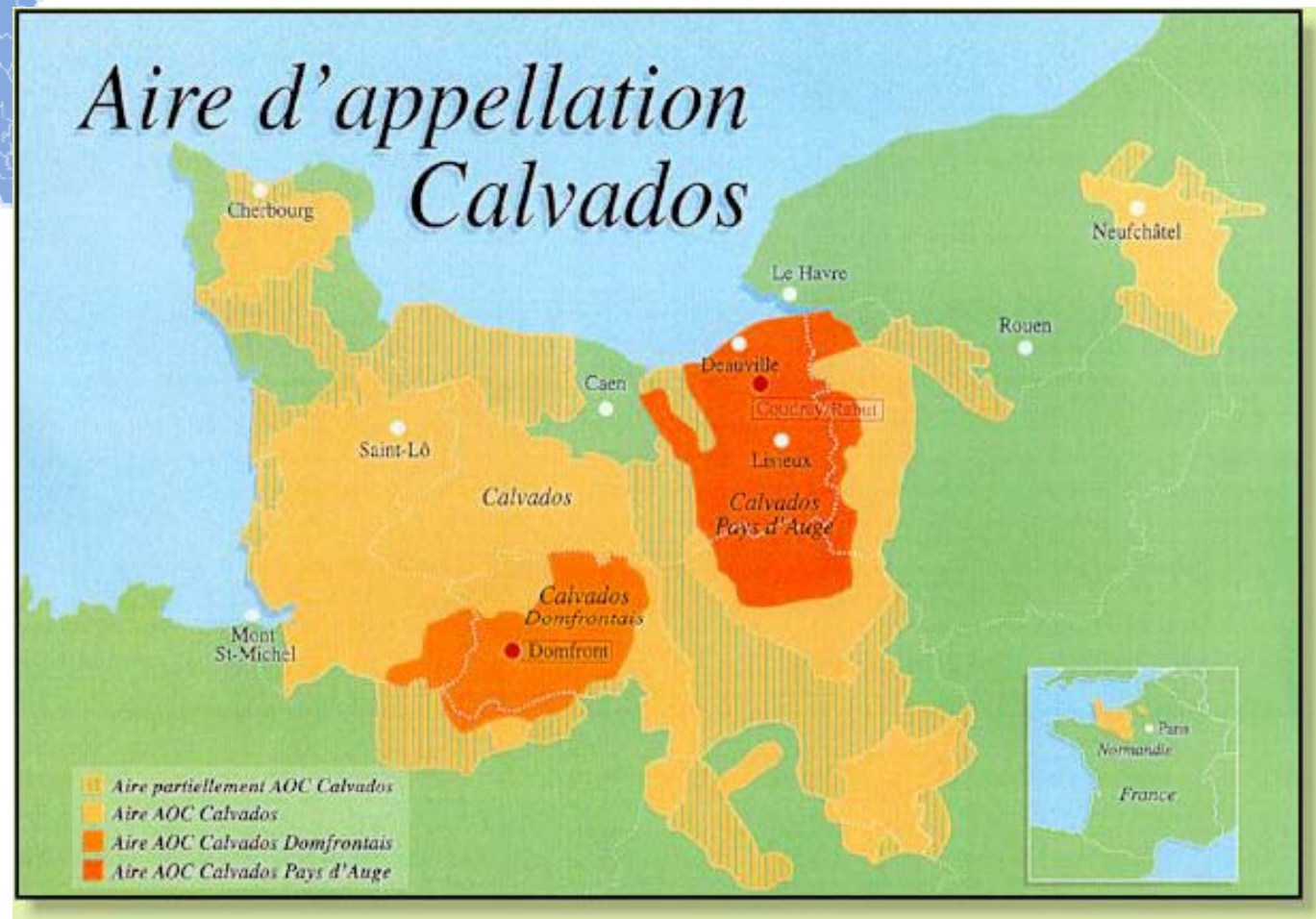
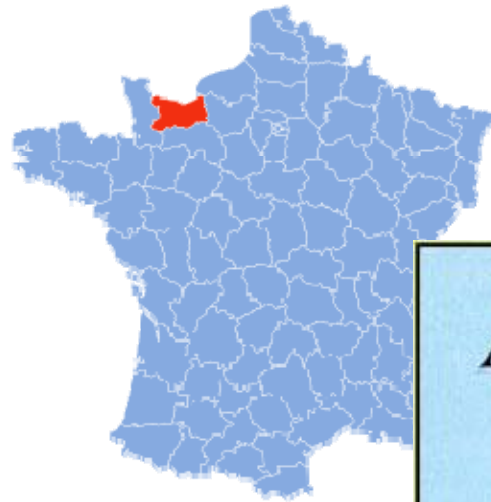
# Armagnac - tillverkning

- 1909-årslag in i **Bas-Armagnac**, Tenareze, Haut-Armagnac
- Druvor Ugni-Blanc, Folle Blanche, Colombard
- Naturlig jäsning i 10-19 dgr ger vin 8-12%
- Tre veckors lagring
- Destillering Alambic pannan, 52-60%
- Kort lagring nya ekfat, därefter refill, 10-30år

# Armagnac - karaktär

- Större smakrikedom och personlighet än cognac
- Fylligare och rundare än cognac

# Calvados



# Calvados - historik

- Hela Frankrikes avec, fattig som rik
- 1600-talet förläste spanskt krigsskepp, El Calvador, utanför området,
- Fransmännen jublade och skålade i äppelbrännvin

# Calvados - tillverkning

- 30 sorters äpplen
- 20% söta alkohol, 70% bittra struktur, 10% syrliga tanniner
- Plockas mycket mogna och vilar 3-4v utomhus
- 3 mån jäsning till torr cider
- Lagring på glasflaskor i 1år
- Destilleras 2 ggr i en potstill
- 1 år lagring på nya ekfat, därefter gamla
- Minst 18mån, behövs 5-8år

# Calvados - karaktär

- Känsla äpple
- Ung calvados är eldig och vass
- Gammal är rund, elegant och komplex

# Provning - steg1

Var finns cognac, armagnac respektive calvados?

Steg 2 kommer senare så spara...

Tystnad...

# Boulard

- 1825 av Pierre-Auguste Boulard
- Leds fortfarande av samma familj, 5:e generation Vincent Boulard
- Pays d'Auge
- 7-20 årig calvados
- Skörd okt-dec
- Destilleras i pot still med öppen eld
- 18kg äpple för en flaska



# Daniel Bouju

- 1805, 7:e generation
- Grande champagne, Segonzac
- Druva ugni blanc
- Traditionellt hantverk
- Destilleras i små potstills 1650 l
- Lagras på stora nya ekfat par år vilket ger tannin och färg
- Andra lagring på små begagnade fat vilket rundar av och skapar harmoni



# De Montal

- Bas-Armagnac
- Druvor Folle Blanche, Ugni-Blanc och Colombard
- Namn på potstills Athos, Porthos, Aramis
- Familjeägt Olivier de Montal



# Provning – steg 2

- Vilket glas är billigare respektive dyrare?



1. Boulard XO, nr80401, 489kr
2. Boulard 21y, nr82101, 1150kr (50cl)
3. Daniel Bouju, Royal brut de fut, nr80329, 1069kr
4. Daniel Bouju Brut de fut, nr80328, 1962kr
5. de Montal 1991, nr87287, 595kr
6. de Montal 1971, nr87026, 1095kr

**Bäst?**

Frågor?

# Tips

- Cognac
  - Delamain
  - Ragnaud Sabourin
  - Chateau de Beaulon
- Armagnac
  - Baron de Sigognac
- Calvados
  - Christian Drouin
  - Coeur de Lion

# Calvados - kvalitetsklasser

VS, Fine, Trois Etoilles  
Minst 2 års lagring på ekfat

Réserve, Vieux  
Minst 3 års lagring på ekfat

VO, VSOP, Vieille Réserve  
Minst 4 års lagring på ekfat

Grand Reserve  
Minst 5 års lagring på ekfat

Hors d'Age, Extra, Napoleon  
Minst 6 års lagring på ekfat

I Calvados finns tre olika appellationer;  
AOC Calvados Contrôlée, AOC Pays d'Auge Contrôlée samt AOC Domfrontais  
Contrôlée.

# Cognac - kvalitetsklasser

VS

minst 2,5år

VSOP, VO

minst 4,5år

Napeleon, XO, Extra

minst 6år

# Armagnac - kvalitetsklasser

\*\*\*

Minst 1 år på ekfat

VS, VSOP (Very Superior Old Pale)

Minst 4 år på ekfat

XO (Extra Old), Extra, Vielle

Minst 5 år på ekfat

Vielle Reserve, Napoléon Hors d'Age

Minst 10 år på ekfat

# Alambic

## The Copper Alambic

