

### FAKTA

Cognac  
 Alkohol: 40.0%  
 Skruelåg: Nej  
 Varenummer: 08000600030



## FRAPIN 1270 GIFTBOX 40%

### Grande Champ. 1er cru, Cognac Frapin

#### Distriktet

Bordeaux' umiddelbare nordlige nabo, Cognac, er sikkert verdens mest kendte distrikt for produktion af brændevin – og dette siden det 15. århundrede. Det var imidlertid først i 1860, at den franske geolog Coquand og hans assistent lavede en opdeling af området efter jordbundsforholdene og opdagede, at kvaliteten af Cognac var tæt forbundet med netop jordbundstypen.

6 områder blev derefter fastlagt, hvor den bedste – Grande Champagne – ligger i midten af området. Navnet kommer fra Champaignedistriktet længere nordpå og skyldes, at man i området finder en meget kridtholdig jordbund, som ligner den i det berømte franske vindistrikt. Kridtet udgør ca. 35% i det øverste lag og helt op til ca. 80% længere nede. Og i Cognac som i Champagne giver denne jordtype finesse og charme.

#### Producenten

Få firmaer i Cognac kan - som familien Frapin - føre traditionen for cognacproduktion helt tilbage til år 1270. Cognac Frapin har den sjældne ære at være den største vinmarksbesidder i Grande Champagne distriktet. Ud over de 200 ha. vinmarker, som alle ligger i Grande Champagne området, ejer Frapin også en af de flotteste og mest berømte ejendomme i 1. Cru: Château Fontpinot på 147 ha. Bedre beliggenhed kan man ikke tænke sig. Château Fontpinot er både et af de mest bemærkelsesværdige og et af de største godser.

En forklaring på det udsøgte produkt er den kunst, der ligger i at blande cognac. Selv Frapins 1270 - den mest beskedne i firmaets cognacserie - er udelukkende sammensat af Grande Champagne cognac, og VSOP kan yderligere pryde sig med betegnelsen 1. Cru du Cognac. Deres lagring på egetræsfade fremstillet af træ fra den kendte Limousin-skov gør det muligt at blende og tappe unikke produkter. Huset arbejder med en kælder-lagring, som er fugtig og kold samt en lofts-lagring, som er tør og varmere. Dette giver to helt forskellige udtryk, hvor fugten fordampere mere alkohol end vand, og tørheden fordampere mere vand end alkohol.

Cognac Frapin har igennem århundreder opbygget en lang tradition for godt håndværk og stabilitet i produktionen, hvorfor de har et godt ry som en stor destillator af luksus-cognac.

Samtidigt med at være et veletableret cognac-hus med rødder i historien arbejder de meget med miljøet i Cognac. Huset har netop opnået den højeste opnåelige udnævnelse HVE-3 for bevarelsen af biodiversiteten i og omkring deres marker.

#### Produktet

Få Cognachuse kan som prestigehuset Frapin starte i den mest beskedne del af deres produktudvalg med en cognac i Grande Champagne 1. Cru de Cognac klassifikation! En ganske usædvanlig kvalitet, som kun er mulig, fordi man selv står for dyrkning af druerne, destillering i eget brænderi og modning i husets egne kældre. Dette giver nemlig mulighed for at følge hele produktionen meget nøje. Cognac '1270' er husets 'visitkort' og refererer til det årstal, hvor firmaet blev grundlagt i Charente. Siden da har mere end 20 generationer i Frapin-familien dyrket druer, lavet vin og senere destilleret cognac. Blendet for '1270' er naturligvis anderledes, og den gennemsnitlige alder er lavere, end det er tilfældet for husets mere prestigøse cognac'er, men kvaliteten er ganske imponerende, med både kompleksitet, fylde og stor harmoni. Efter destilleringen får Frapin '1270' først en kort lagring på nye træfade fra naboland Limousin, og derefter 5-8 års lagring på ældre fade af samme oprindelse. Opholdet på de nye fade giver en frisk og aromatisk stil, med delikate toner af lindeblomst, urter og vanilje, mens opholdet på de ældre fade tilfører cognac'en den flotte, ravgyldne farve, og mere sammensatte, komplekse detaljer i både aroma og smag. Ingen "sprittede" tendenser her, men til gengæld en flot, liflig og aromatisk intensitet samt en meget charmerende, lækker og afrundet, silkeagtig stil. Det er finessen, som dominerer, med diskrete nuancer af ristet brød og krydderier til sidst. Takket være dens store friskhed, kan Cognac '1270' sagtens bruges som aperitif - evt. tilsat isterninger eller en god tonic. Den er også god at nyde alene, efter et måltid.



GILBERT & GAILLARD  
 90/100 pts



91/100 pts

VINOBLE