COGNAC FRAPIN

FAKTA
Cognac
Lagring: Min. 20 år på fade.
Alkohol: 40.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 08002400030

FRAPIN CIGAR BLEND 40%

XO 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 Champagnedistriktet 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 fordamper mere alkohol end vand, og tørheden fordamper 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 destillatør 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 udnævnelsen HVE-3 for bevarelsen af biodiversiteten i og omkring deres marker.

Produktet

GILBERT & GAILLARD
92/100 pts

VINOBLE