COGNAC FRAPIN

FAKTA

Cognac
Drue(r): 100% Ugni Blanc (Trebbiano)
Alkohol: 40.0%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 08003800030

FRAPIN CUVEE RABELAIS COGNAC 40%

Grande Champagne, 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
Cuvée Rabelais fra Cognac Frapin bærer navnet efter den franske filosof og forfatter François Rabelais, som familien Frapin nedstammer fra. Da man i 1994 fejrede 500 års jubilæum for Rabelais fødsel, besluttede man at lave en særlig blanding bestående af meget gamle Grande Champagne – 1er Cru cognac'er, fra husets "Réserve Ancestrale og "Paradise Cellar", der samler nogle af de ældste og de bedste cognac'er. Nogle af dem er fra perioden før phylloxera (i slutningen af 1870) hvor alle vinmarker blev ødelagt, og er gået i arv i flere generationer.

Samtlige cognac'er er destilleret på udvalgte vine fra de bedste parceller på gården, og modnes på egefade fra Limousin-skovene, der ligger godt 100 km. fra gården. Træet har et meget lavt indhold af garvesyre, og det er bl.a. opholdet i disse fade, der giver denne Cognac Extra sin udsøgte og elegante, afrundede smag. Nogle cognac-årgange i "Paradise Cellar" er så gamle og sjældne, at de opbevares i små "Dames-Jeannes-beholdere af glas.

Cuvée Rabelais har en helt exceptionel bouquet med stor finesse, elegance og subtilitet. Den lange modning på fad giver cognac'en en flot rav-farve med et orange skær. Der er noter af appelsin skal i næsen, kandiserede abrikoser, diskrete trænoter fra fadet og på paletten er der noter af tørrede stenfrugter, samt lakrids, tobak og cedertræ. Det hele smelter sammen med den berømte og karakteriske "Rancio"-karakter, som er meget sjælden for en Cognac i det hele taget, men også med et hint af cigar-æske og forskellige tobak-noter. Smagen bølger frem og tilbage og udvikler sig ekseptionelt flot over tid og finishen er meget længere en normalt og giver anledning til at vende de store spørgsmål i livet. I helt igennem fænomenal cognac som bør nydes over en længere periode, gerne flere timer, for at opleve udviklingen og aromaerne fra glasset. De ældste cognac'er i blendet er sandsynligt mere end 150 år gamle, Piveteau(master blenderen) har svært ved at sætte præcis alder på, men han har generelt brugt 2 typer cognac til blendet, en del fra Frapins Paradis og en del fra ældre Dames Jeannes. Her bliver det spændende, for cognac'en heri smager ikke som Ugni Blanc, som man har produceret eksklusivt siden Phyloxeraen kom til Europa. Derfor må man

VINOBLE