

Léopold Gourmel - Quintessence - 30 Carats, Cognac

Cognac

Cognac er et destilat, der kommer fra Cognac-området i Frankrig. Det samme destilat ville kunne laves mange andre steder i verden, men må kun kaldes Cognac hvis det kommer fra Cognac-regionen. Lagringstiden definerer sammen med druernes geografiske oprindelse om Cognac'en klassificeres som VS, VSOP eller XO. VS står for "very superior" og skrives på et blend, hvor den yngste Cognac har ligget på fad i mindst to år. VSOP, "very superior old pale", kræver, at den yngste del af blended minimum har fadlagret i 4 år. Her er træet, der bruges til fade dog væsentligt ældre. Sidst er klassifikationen XO, "extra old", hvor den yngste Cognac i blended er mindst 6 år gammel, men i gennemsnit har det samlede blend ligget på fag i omkring 20 år.

Léopold Gourmel

Léopold Gourmel er blandt Cognacs mest anerkendte producenter og er især kendt for sin omhyggelige og meget personlige Cognac-stil. Han kaldes "Cognac'ens vinbonde", da det i høj grad er råmaterialet, altså druedestillatet, han er uhyre omhyggelig med. Léopold Gourmel har lidt over 80 hektar vinmarker i det lille og bakkede område, som er kendt under navnet 1. Cru Fins Bois. Leopold Gourmel's Cognac kendes som lidt blødere og fyldigere end de mest kendte og ordinære Cognac'er, og det kommer sig bl.a. af, at hans vinplanter står ca. 3 gange tættere end gennemsnittets. Det gør at planterne bliver "stressede" og producerer 5-6 gange færre druer end de andre – resultatet er, at mosten bliver mere koncentreret. Léopold Gourmel er desuden kendt for ikke at blande årgangene i sin Cognac.

Crème de la Crème i rækken af karat-Cognac'er - 30 karat henviser til min. 25 års egetræslagring og derpå yderligt 10 år på forskellige mindre fade. Så altså en gammel, fornem cognac, som er meget koncentreret, intens og aromatisk. Blend'et og smagen af denne Cognac har ikke forandret sig siden 1900-tallet. "A rare and selfish pleasure", som Olivier Blanc selv udtaler. I næsen finder man mineralitet, overraskende friskhed samt noter man normalt kun ville finde i gammel Sauternes. I smagen findes elementer fra alle de yngre Cognac'er – frugt, blomst og krydderi. Desuden noget rød frugt, en smule kamille og citrongræs, der matcher de klassiske dybe noter i velmoden Cognac.

Navn:	Quintessence betyder Det Femte Element. Franskmændene bruger ordet om det ekstraordinære
Vinifikation:	25 år på Limousinfade og efterfølgende 10 år på forskellige mindre fade
Smagenoter:	Rød frugt, kamille, friskhed og dybe, intense toner. Crème de la Crème af karat-Cognac'er



Fakta

Årgang

Varenr.: 1016303

Område: Frankrig, Cognac, Cognac

Alkohol: 42 %

Kategori: Kraftig og intens

Web: www.leopold-gourmel.com