

Léopold Gourmel - Age des Fleurs - 15 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.

Denne Cognac har fået navnet "Age des Fleurs", oversat Blomsternes Periode og 15 karat. En meget kompleks Cognac med toner af, ja netop blomster. Lagringstiden er ca. 12 år. Den længere tid på egetræsfade giver en flot duft af vanille, lidt lakrids og hvide blomster (roser, jasminer, liljer). I smagen starter man med varme og kraft på tungen, efterfulgt af noter af blomsten fra et limetræ, kaprifolium, citrusfrugt, honning og en lille smule ingefær. Et traditionel og yderst elegant destillat, som skal minde Cognac-elskeren om hvad godt håndværk kan gøre ved Cognac'en.

Navn:	Betyder Blomsternes Periode og hentyder til den blomstrede note Cognac'en får i denne alder.
Vinifikation:	12 år på Limousin-egetræsfade.
Smagenoter:	Elegant, traditionel, blomstret og måske en anelse parfumeret.



Fakta

Årgang

Varenr.: 1012726

Område: Frankrig, Cognac, Cognac

Alkohol: 42 %

Kategori: Let og elegant

Web: www.leopold-gourmel.com