

Naam van het distillaat: Calvados Pays d'Auge 12 Ans d'Âge

Producent: Roger Groult

Herkomstbepaling: Calvados Pays d'Auge, Frankrijk

Appelras(sen): voornamelijk antoinette, fréquin rouge, bisquet en moulin à vent

Wijnbedrijf / distillateur: Al sinds 1850 woont de familie Groult op het Clos de la Hurvanière in het dorpje Saint Cyr du Ronceray dat vlakbij het stadje Lisieux ligt in het departement Calvados in de regio Normandië. Op dit agrarische landgoed met 23 hectare aan appelgaarden, was het Pierre Groult die zich in 1860 ging toeleggen op het zelf distilleren van de eaux-de-vie Calvados Pays d'Auge. Het respect voor traditie en het gebruik van vooral hoogstam appelbomen en ruim dertig verschillende appelsoorten voor de productie van Calvados was in de begin jaren voor de familie Groult weliswaar een vanzelfsprekendheid, gaandeweg bleek dit juist de basis voor succes. Want de Calvados van de familie Groult werd na de Tweede Wereldoorlog door Roger Groult met succes op de markt gezet. Authenticiteit en kwaliteit verloochenen zich niet en Calvados Roger Groult werd de merknaam. Sinds 2008 heeft Jean-Roger Groult als vijfde generatie distillateur de leiding over het bedrijf Calvados Roger Groult, met nog steeds dezelfde insteek van kwaliteit en traditie: het gebruik van vooral hoogstam appelbomen, een strenge selectie van de appels, zeer langzame gisting van de cider, de eaux-de-vies krijgen de tijd om natuurlijk te ouderen en de alambics worden zelfs nog steeds met hout gestookt. De Calvados 12 Ans d'Âge van Roger Groult wordt samengesteld uit verschillende geselecteerde jaarranggen, waarvan de jongste calvados ruim twaalf jaar oud is.



Regio: Normandië is een regio in Noordwest-Frankrijk en ligt langs het Kanaal tussen de regio's Picardië en Bretagne. Het is een vakantiegebied bij uitstek, met druk bezochte stranden, uitgestrekte groene weides, natuurparken en vele historische kastelen en kerken en toeristische dorpen en stadjes als o.a. Mont St. Michel, Giverny, Bayeux, Honfleur en Deauville. Gastronomisch gezien is Normandië een streek van oesters en mosselen en waar net als elders in Frankrijk een aantal zeer specifieke en uitgesproken kazen vandaan komen, zoals b.v. Neufchâtel, Pont l'Eveque, Camembert en Livarot. Normandië is echter ook een regio waar nu eens geen wijn wordt gemaakt, daarentegen is de appel hier de basis voor cider en drie AOC eaux-de-vie's uit het departement Calvados dat in het hart van Normandië ligt. Deze authentieke specialiteiten zijn de eaux-de-vie's Calvados, Calvados Pays d'Auge en Calvados Domfrontais. Ontegenzeggelijk hebben de beste eaux-de-vie's de herkomstbepaling Calvados Pays d'Auge.

Distillatie: Na de pluk worden de appels met de hand geselecteerd en vervolgens op traditionele wijze vermalen tot appelpulp (pommade) die weer wordt geperst. Hierna laat men het sap ruim twee maanden gisten tot er een alcoholpercentage van tussen de 5 en 7% is bereikt. Dit is de appelcider die vervolgens enkele maanden rust krijgt. Hierna volgt er een dubbele distillatie van de cider in een traditionele alambic charentais (een roodkoperen ketel). De eerste distillatie levert een vloeistof op met 30% alcohol (petites eaux) en de tweede uiteindelijk met ongeveer 70% (repasse). Van belang is dat het begin (de kop) en het einde (de staart) van het distillaat wordt gescheiden van het zuivere middenstuk (het hart, de cœur de chauffe). Vervolgens wordt de cœur de chauffe overgestoken op oudere eikenhouten vaten van 500 liter. Al naar gelang de kwaliteit laat men de Calvados ouderen, dit kan oplopen tot 30 jaar of meer. Tijdens dit ouderingsproces vindt er natuurlijke reductie plaats, d.w.z. verdamping van de vloeistof en vooral van de alcohol.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 41%.

Helder oranje goudbruin van kleur. In de neus intense aroma's van zoete rijpe appels, appelbloesem en karamel. In het smaakpalet tonen van gedroogde appel, sinaasappelschil en licht iets van vanille, die gepaard gaan met een lange zachte afdrank zonder brandige alcohol. Serveren: 15 tot 18°C. Bewaren: vrijwel zonder beperking

Culinair advies: Als digestief na de maaltijd, met een zeer goede koffie of espresso, pure Valrhino chocolade, amandeltaart, gedroogde vijgen en dadels en natuurlijk los op zichzelf.

Smaaktype: Droog, intens, verfijnd en met subtiele houttonen.

Glasadvies: Riedel Vinum Cognac Hennessy, Riedel Sommeliers Cognac VSOP