

Naam van de wijn: F. Mestreau & Cie Cognac X.O.

Producent: La Gabare S.A. - F. Mestreau & Cie Cognac

Herkomstbepaling: Cognac, Frankrijk

Druivenras(sen): ugni blanc

Distillateur: Dat er in een streek als de Cognac, waar de markt bepaalt en gedomineerd wordt door grote merken als Camus, Martell, Frapin, Hennessy, Ragnaud-Sabourin en Remy Martin, ook nog plaats is voor een piepklein bedrijf dat ineens de norm voor absolute topkwaliteit weet te zetten, is op zijn zachtst gezegd verrassend. Dit heeft Jean Groperrin op zijn geweten. Jarenlang werkte hij als onafhankelijk distillateur in Lorraine waar hij Eau de Vie maakte van lokale fruitsoorten. Echter door strengere wetgeving nam de vraag hiervan drastisch af en zag hij zich genoodzaakt zijn heil elders te zoeken. Een verhuizing in 1990 naar de Cognac streek volgde waar hij vervolgens in 1992 met het bedrijfje La Garbare begon. La Garbare is de naam van het type boot dat vroeger tussen het plaatsje Cognac en de stad Saintes de Cognac vervoerde. Zo ging hij als courtier voor grotere handelaren als tussenpersoon bij de producenten de kwaliteit van hun Cognac bepalen. Los van grotere partijen Cognac hadden deze producenten vrijwel allemaal ook nog in hun kelder 'vergeten' vaten met oude tot zeer oude Cognac liggen, het zogenaamde "appeltje voor de dorst". Oninteressant voor de handelshuizen, omdat het qua volume te weinig was en dit werd dus altijd versneden met jongere Cognac. Maar niet voor Jean Groperrin. Eind jaren negentig ontstond met deze zeldzame onversneden Cognacs de reeks van "Cognac de Collection - Jean Groperrin Courtier Collectionneur" met enkel vintage Cognacs, waaraan geen suiker voor de smaak of karamel voor de kleur werd toegevoegd. De collectie bestond uit jaargangen tot b.v. 1944 en in zeer kleine oplagen, van 250 tot hooguit 2000 flessen. Vanwege zijn onberispelijke reputatie als kwaliteitshoeder kreeg Jean Groperrin zelfs via een handelaar de mogelijkheid om uit de erfenis van Abel Mestreau, van het kwaliteits Cognachuis Frederic Mestreau dat tussen 1808 en 1919 actief was, 250 flessen Cognac uit het jaar 1820 over te nemen. Met deze totaal unieke flessen ontstond meteen het plan om dit oude verdwenen merk weer leven in te blazen. Met succes, want F. Mestreau & Cie is een zeer welkome toevoeging in een reeks van meer betaalbare kwaliteits Cognac. Guilhem Jean Groperrin heeft inmiddels het bedrijf van zijn vader overgenomen en werkt met dezelfde principes. Zo hebben de Cognacs van F. Mestreau & Cie de onmiskenbare signatuur van Jean Groperrin: ze zijn zeer zuiver, puur en opvallend elegant.



Regio: De Charente is het gebied dat ten noorden van de Bordeauxstreek ligt langs de Atlantische Oceaan. Het is een zeer groot en welvarend wijngebied met een zeeklimaat met milde zomers en relatief zachte winters en voldoende neerslag. Ook al is Charente het grootste productiegebied van witte wijn van Frankrijk en heeft het een bodem die vooral uit kalkhoudende grond bestaat, toch is het hier niet mogelijk om van de ugni blanc druif kwaliteitswijnen te maken. De witte wijnen zijn hier schraal, zuur en met weinig alcohol en daarom werd al lang geleden door de wijnmakers de gehele oogst gebruikt voor het distilleren tot Cognac, de befaamde sterke drank die vernoemd is naar het stadje Cognac dat aan de rivier Charente ligt. De Cognacstreek bestaat uit zes subdistricten, oplopende kwaliteit zijn dat: Les Bois Ordinaires, Les Bons Bois, Les Fins Bois, Les Borderies, Petite Champagne en Grande Champagne. Ondanks deze kwaliteitsindeling bestaan er voor de Cognacstreek slechts twee appellations (herkomstbepalingen), de AOP Cognac en de AOP Pineau des Charentes. Aangezien er amper Cognac met jaaraanduiding wordt geproduceerd en vrijwel alle Cognacs blends zijn, wordt voor Cognac gebruik gemaakt van een systeem met drie verschillende relatieve leeftijds aanduidingen. Voor V.S (Very Special of Very Superior) moet de jongst gebruikte Cognac in de desbetreffende blend minimaal tweeënhalf jaar oud zijn, bij V.S.O.P. (Very Superior Old Pale of Very Special Old Pale) is dit minimaal vierënhalf jaar en bij X.O. (Exceptionally Old), Napoléon, Hors d'Age of Ancestrale moet dit minimaal zes jaar zijn.

Vinificatie & distillatie: Na de pluk van voornamelijk ugni blanc druiven vindt de vinificatie plaats op traditionele wijze. Zonder inweektijd worden de druiven geperst en volgt er een alcoholische gisting van ongeveer een week tot de tamelijk zure wijn een alcoholpercentage heeft bereikt van 10%. Hierna volgt er een dubbele distillatie in de traditionele Alambic charentais (een roodkoperen ketel). De eerste distillatie levert een vloeistof op met 30% alcohol en de tweede uiteindelijk ongeveer 70%. Vervolgens wordt de Eau de Vie overgestoken op eikenhouten vaten van 350 liter. Voor de verdere rijping is de kwaliteit van het soort eiken van belang, net als de branding aan de binnenkant van het vat. Hoe meer het vat gebrand is, hoe meer tannine en kleur het vat zal afgeven aan het distillaat. Na deze eerste fase van de rijping wordt de Cognac overgestoken op oudere vaten die geen tannine meer afgeven en tijdens dit proces van ouderen vindt er natuurlijke reductie plaats, d.w.z. verdamping van de vloeistof en vooral van de alcohol. Het vervlogen deel wordt "la part des anges" (het deel voor de engelen) genoemd. Om al te veel houtinvloed tijdens het rijpingsproces te vermijden, bewaard men veelal de Cognac na ongeveer 30 jaar niet langer op vat maar op bonbonnes (grote mandflessen). Eindelijk zal de Cognac opgekocht worden door grote handelshuizen en geassembleerd worden met Cognacs van andere leeftijden en van andere producenten om op deze manier aan de juiste stijl en smaak te voldoen.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 42,5%.

Helder diep, amber goudbruin van kleur. In de neus aroma's van gedroogde abrikoos, net gebrande koffie en zoete specerijen. In het elegante smaakpalet o.a. gedroogde pruim, iets van tabak en nobele vanilletonen. De afdronk is intens, verfijnd en heeft een enorme lengte.

Serveren: 18°C. Bewaren: vrijwel zonder beperking.

Culinair advies: Vijgentaart met amandelen, crema catalana, zachte rijpe kazen als époisses, munster en l'ami du chambertin en natuurlijk eerste klas espresso.

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

Glasadvies: Riedel Vinum Cognac Hennessy, Riedel Sommeliers Cognac VSOP, Riedel Sommeliers Cognac XO.