

Naam van het product: Cognac Grande Champagne 1970

Producttype: Cognac, wijndistillaat

Producent: Groperrin

Herkomst(benaming): Grande Champagne, Cognac, Frankrijk

Basingrediënten: Wijndistillaat uit de Charentes, Frankrijk

Regio – Terroir - Bedrijf: Het in 1992 opgerichte familiebedrijf van Jean Groperrin, La Gabare, is bijna volledig gespecialiseerd in het selecteren, opvoeden en verhandelen van oude cognac. Door de jaren heen raakte oud-cognacmakelaar Jean Groperrin er steeds meer van overtuigd dat hij te doen had met een bijzonder erfgoed. Cognac producenten laten gemiddeld hun wijndistillaat 10 jaar ouderen voor ze het verkopen. Sommige kunnen zich echter de luxe permitteren om traditiegetrouw een deel van hun distillaten 20, 30 of zelfs 50 jaar te laten rijpen en dan aan de beste bieder te verkopen. Helaas werden deze oude distillaten meestal gebruikt om bekende blends meer complexiteit te geven. Jean Groperrin besloot deze sublieme distillaten uit de anonimiteit te halen en ze de hoofdrol te laten spelen. Voor hem moest de cognac weer het product worden van een specifiek terroir, een ambachtelijk product van de passie en vakmanschap van zijn maker. Samen met zijn zoon Guilhem is Jean Groperrin nu wereldberoemd geworden. De ziel van Cognac is in ere hersteld.



Bereiding: Alleen wijndistillaten die een reëel aromatisch potentieel tonen en uitstekend zijn opgevoed komen in aanmerking voor selectie. Deze cognacs hebben een deel van hun volume via natuurlijke verdamping verloren en werden nooit bijgevuld. Het verdampte 'engeltjesdeel' kan bij stoude cognacs tot 80% bedragen. De herkomst van de distillaten en hun opvoeding moet kunnen worden getraceerd dankzij een vlekkenloze administratie. De verdere rijping geschiedt zo veel mogelijk in de oorspronkelijke vaten. Geen verdunning met gedestilleerd water voor de oudere cognacs, weinig tot geen voor de jongere. Geen toevoeging van suiker of karamel. Geen koude behandeling, om de aromatische kracht tot een maximum te behouden. Bij het bottelen wordt waar mogelijk zwaartekracht gebruikt. De garantie voor de Cognacs de Collection bestaat uit vier essentiële punten:

- 1) de opleg vindt plaats in speciale kelders onder Staatstoezicht
- 2) alle handelingen buiten de speciale kelders gebeuren onder streng notarieel toezicht
- 3) de op het etiket vermelde leeftijd moet op elk moment bewezen kunnen worden
- 4) elke fles van de Collectie is verzegeld met een garantiebandoel als bewijs dat alles onder notarieel toezicht heeft plaats gevonden.

*Deze cognac met jaartal komt van de nalatenschap van een succesvolle magistraat uit Parijs. Zijn weduwe ontdekte pas na zijn dood het bestaan van diverse vaten oude cognac. Het werd onder Staatstoezicht in een zeer droge kelder bewaard sinds bijna 40 jaar. De oorspronkelijk nieuwe vaten werden hoogst waarschijnlijk nooit vervangen. De oogst van 1970 was uitstekend, zowel in kwantiteit als kwaliteit.*

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Specerijen domineren de neus: kruidnagel, pepers, drop en Bourbon vanille. In de mond spelen cacao en vanille de hoofdrol, met een vleugje rook en tabak op de achtergrond. Frisse, strakke en extreem lange finale.

Consumptie tips: puur, al dan niet met een goede sigaar.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: De Cognacs de Collection Jean Groperrin worden regelmatig de hemel in geprezen door de Franse en internationale pers.