

I Frankrike är COGNAC en livsstil



Bid floden
Charente,
städerna Cognac

och Jarnac i Frankrikes
Bordeauxdistrikt ligger Grand Champagne,
Petit Champagne, Borderies, Fine Bois, Bons Bois,
och Bois Ordinaires. Det är dessa regioner som utgör
Cognacdistriktet.

De distrikt eller "crus" som de kallas på franska,
som räknas till Region Cognac, har alla sin specifika
egenart. Även om det är med risk för livet som
man ger sig ut i debatten om dess karaktärer, så
är de flesta ense om att regionerna klassificeras i
ovanstående ordningsföljd.

MÖTEN

KULTUR

BILDNING

FORSKNING

KLIPPARKIV

BIBLIOTEK

RETREAT

HOTELL

Grand Champagne är det lilla kärnområdet i regionen med den bästa krithaltiga jordmånen. Här hämtas den mest eleganta och dyrbara beståndsdelen i en cognac av den bättre sorten.



Men trots att cognacen härifrån anses vara den främsta, är det kunskapen om hur man balanserar de olika karaktärerna och dess årgångar mot varandra som avgör slutresultat.

Reglerna för odling, destillering och lagring av cognac är rigorösa. Sannolikt är det den franska statens tidiga engagemang för distriktet och cognacproduktionen som hjälpt till att utveckla de främsta cognacshusens respektingivande kvalitet.

GRÖNSTEDTS MONOPOL VSOP

MONOPOL VSOP (*Very Superior Old Pale*) är en komplex smakupplevelse. Doft och smak har gift sig och skapat en smakfullt harmonisk karaktär. Den har snittålder på 8 år.

Från Frankrike hämtas små och omsorgsfullt utvalda kvantiteter av lagrad cognac. I Sverige lagras och blandas cognacen för att uppnå optimal harmoni och balans. Så även om Grönstedts blandas ihop i Sverige är det en äkta cognac.

ALLIANCE 20, RESERVE SPECIALE

RAGNAUD SABOURIN

Denna djupt gyllengula cognac har lagrats på nya ekfat i 20 år. De mogna tanninerna från fatlagringen ger cognacen dess fyllighet och lenhet. Åldern ger en doft och smak av valnöt.

LE PARADIS

RAGNAUD SABOURIN

90% av denna extraordinära dryck härstammar från ett destillat gjort i början på 1900-talet. Resterande 10% av cognacen kommer från en destillation gjord innan vinlusen härjade i Europa, det vill säga före 1870. Denna intensiva komplexa arom är uppbackad av ett lätt fruktigt inslag.

COGNACSHUSET RAGNAUD SABOURIN

Ledstjärna i Cognachuset Ragnaud Sabourins produktion är att *"bara producera bra kvalitet i små kvantiteter"*. Det har familjen levt efter sedan 1850 då man startade odlingarna i Grand Champagne, det mest ansedda distriktet i Cognac. Ragnaud Sabourin finns representerat på de flesta 3-stjärniga restauranger i Frankrike.

Kort om hur Cognac tillverkas

Råvaran till Cognac är vin. Vinet destilleras två gånger i en speciell destilleringspanna, en Alambic Charentaise.

Efter den första destilleringen återstår ca en tredjedel av det ursprungliga vinet och håller 26–30% i alkoholhalt, efter den andra destilleringen är den runt 72%. Cognac måste lagras på franska ekfat i minst 2 år, nästan alltid mycket längre, ända upp till 100 år.

Cognacen får sin karaktär och färg av ekfaten och den blandning av olika destillat som blandas ihop.

Den enklaste cognac består av runt 20 olika destillat som blandas ihop för få fram en speciell karaktär.

Under lagringen på ekfat avdunstar ca 3% (angels share) varje år och alkoholhalten sjunker. Bara på det berömda cognacshuset Martell avdunstar ca 2,5 miljoner flaskor/år.

Innan man buteljerar cognacen blandas den med destillerat vatten för att sänka alkoholhalten till en behaglig konsumtionsnivå på runt 40%.

Ju längre en cognac har lagrats desto mindre behöver man späda ut den. Därför är en cognac med lång lagring mer smakrik och komplex än en ung. Cognac som är buteljerad slutar att utvecklas, den blir alltså inte bättre av att den står i barskåpet ytterligare 10 år.

Vi önskar dig en trevlig och lärorik provning.

– en innerlighetens värld i verkligheten –

INFORMATION

Box 57, 193 22 Sigtuna

08–592 589 00

www.sigtunastiftelsen.se

BESÖKSADRESS

Manfred Björkquists allé 2–4

