

FAKTA

Cognac

Drue(r): 100% Ugni Blanc (Trebbiano)

Lagring: Gen. 20 år på træfade.

Alkohol: 41.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 08000300030



FRAPIN FONTPINOT XO 41%

Grande Champ. 1er cru, Cognac Frapin

Distriktet

Bordeaux' umiddelbare nordlige nabo, Cognac, er sikkert verdens mest kendte distrikt for produktion af brændevin – og dette siden det 15. århundrede. Det var imidlertid først i 1860, at den franske geolog Coquand og hans assistent lavede en opdeling af området efter jordbundsforholdene og opdagede, at kvaliteten af Cognac var tæt forbundet med netop jordbundstypen.

6 områder blev derefter fastlagt, hvor den bedste – Grande Champagne – ligger i midten af området. Navnet kommer fra Champagnedistriktet længere nordpå og skyldes, at man i området finder en meget kridtholdig jordbund, som ligner den i det berømte franske vindistrikt. Kridtet udgør ca. 35% i det øverste lag og helt op til ca. 80% længere nede. Og i Cognac som i Champagne giver denne jordtype finesse og charme.

Producenten

Få firmaer i Cognac kan - som familien Frapin - føre traditionen for cognacproduktion helt tilbage til år 1270. Cognac Frapin har den sjældne ære at være den største vinmarksbesidder i Grande Champagne distriktet. Ud over de 200 ha. vinmarker, som alle ligger i Grande Champagne området, ejer Frapin også en af de flotteste og mest berømte ejendomme i 1. Cru: Château Fontpinot på 147 ha. Bedre beliggenhed kan man ikke tænke sig. Château Fontpinot er både et af de mest bemærkelsesværdige og et af de største godser.

En forklaring på det udsøgte produkt er den kunst, der ligger i at blande cognac. Selv Frapins 1270 - den mest beskedne i firmaets cognacserie - er udelukkende sammensat af Grande Champagne cognac, og VSOP kan yderligere pryde sig med betegnelsen 1. Cru du Cognac. Deres lagring på egetræsfade fremstillet af træ fra den kendte Limousin-skov gør det muligt at blende og tappe unikke produkter. Huset arbejder med en kælder-lagring, som er fugtig og kold samt en lofts-lagring, som er tør og varmere. Dette giver to helt forskellige udtryk, hvor fugten fordamper mere alkohol end vand, og tørheden fordamper mere vand end alkohol.

Cognac Frapin har igennem århundreder opbygget en lang tradition for godt håndværk og stabilitet i produktionen, hvorfor de har et godt ry som en stor destillator af luksus-cognac.

Samtidigt med at være et veletableret cognac-hus med rødder i historien arbejder de meget med miljøet i Cognac. Huset har netop opnået den højeste opnåelige udnævnelse HVE-3 for bevarelsen af biodiversiteten i og omkring deres marker.

Produktet

Château Fontpinot er både et af de mest bemærkelsesværdige og et af de største godser i Cognac med sine 145 ha. vinmarker. Her dyrkes udelukkende druen Ugni blanc, som lokalt kaldes St. Emilion. En anden forklaring på det udsøgte produkt er den kunst, der ligger i at blande Cognac. Den er sammensat af Cognac af stærkt varierende alder. Den ældste cognac i blandingen er omkring 100 år, og den yngste er mindst 8 år. Udregner man gennemsnittet for en flaske Château Fontpinot, indeholder den cognac, der er mindst 20 år gammel. Det er en kraftig og karakterfuld Cognac med den berømte "Rancio" karakter, (som er speciel for meget gamle cognac'er), og samtidig en meget flot harmoni mellem styrke, finesse og aroma. Noget som repræsenterer den klassiske karakter for en top-Grande Champagne. I 1998 blev Château Fontpinot, som dengang ikke var klassificeret som XO, præsenteret blindt sammen med 30 forskellige XO'er på verdens skrappeste bedømmelse på Wine & Spirits Challenge i London. Château Fontpinot vandt ikke bare smagningens højeste placering - nemlig "Trophy" - men også Gold Medal. Ikke noget at sige til at man hos Frapin i 1999 besluttede at sælge Château Fontpinot som XO!

