MAISON VILLEVERT

LES SPIRITUEUX FRANÇAIS

LA QUINTINYE BLANC

Royal Vermouth, Maison Villevert

FAKTA

Vermouth
Alkohol: 16.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 07404020021

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
Maison Villevert er en fransk spiritusproducent beliggende i Cognac distriktet. Huset producerer forskellige vindruebaserede spiritusprodukter. Hos Maison Villevert mener man, at 'Vindruer er verdens ædleste frugt, og er overlegne alle andre frugter'. Derfor har alle deres produkter et islæt af vindruer.

Maison Villevert producerer ginerne G'Vine Floraison og Nouaison Gin, by G'Vine, samt June, by G'Vine (vindrueblomst-Ginlikør med ferskensmag), en vermouth-serie kaldet La Quintinye Vermouth Royal, eller LQVR, som er baseret på Pineau de Charentes. Vermouth-serien findes i tre varianter: Extra Dry, Blanc og Rouge.

Derudover producerer huset en tequila-serie, Excellia Tequila - en 100% agave tequila, som er lagret i gamle Cognac- og Sauterne-fade, heraf vindrue-islættet. Der findes en Blanco, en Reposado og en Anejo. Selve huset Maison Villevert ligger i Merpins, 18 km vest for Cognachuset Frapin og 20 km nordvest for Cognachuset François Voyer, tæt på byen Cognac, på grænsen til Charente-Maritime. Maison Villevert producerer desuden også sin egen cognac.

Produktet
La Quintinye Vermouth Royal er en serie af vermouth opkaldt efter Ludvig 14.s gartner Jean-Baptiste de la Quintinie. At være Ludvig 14.s gartner var ikke bare at luge ukrudt og klippe buske - nej Jean-Baptiste var med til at designe og udvikle de flotte haver i Versailles. I alt 800 ha af flotte, skulpturerede klassiske haver var under Jean-Baptistes kyndige hænder. Han havde desuden ansvaret for levering af frugt, grøntsager og urter til kongen, når han var i Versailles. Vermoutherne tager udgangspunkt i Jean-Baptistes unikke viden omkring urter og planter og er baseret på Pineau de Charentes, som matcher det krydrede islæt fantastisk. Vermoutherne er ikke farvet med karamelfarve og har samme base af 12 urter, dog har den røde 28 ingredienser, den tørre 27 og den hvide (søde) 18 ingredienser.Vermouth Royal Blanc er essentielt en sød vermouth (ligesom rouge (rød) vermouth), dog uden farven. Vermouthen har noter af sødmefuld grapefrugt, fersken, kanel og lidt salvie. Den er dejlig sød uden, at det bliver for meget. Kan bruges i stedet for Vermouth Lillet Blanc eller Martini Bianco.