



**Dato:** Fredag den 15/9 2013 kl 18.00  
**Vært:** Jacob Lundsvig  
**Deltagere:** Jesper L, Brian V, Brian R, Niels, Jacob og Carsten Torp, Carsten Trangeled, Søren og gæst Michael Rask.  
**Afbud:** Vi var til aftenens samling fuldtalligt.

Alle mødte til tiden og Jacob fortalte at vi til aftenens menu ikke skulle drikke rødvin, men derimod have øl og en enkelt snaps. Inden vi satte os til bords blev der skænket en "velkomstøl", en Mort Subite Kriek. En Belgisk øl med en alkoholprocent på 4,5. Der var bred enighed om at den var meget sød og en rigtig tuseøl.

Til bords vi gik og traditionen tro var der dækket op omkring bordgrillen i udestuen. Aftenens menu bestod af følgende:

**Forret:** Bruschetta med tomat og mozzarella. Hertil drak vi en Mikkeler, "Årh hvad". En Belgian style Pale Ale på 6,8% brygget i Danmark. Derudover fik vi en snaps, Spirit of Hven 2011. Det var desværre ikke den snaps Jacob havde smagt i butikken.

**Hovedret:** Grillbuffet, med oksekød, bacon, bagte kartofler og rigelige mængder af tatarsovs. Til hovedretten drak vi en Cara Insula Årsøl på 6,5% fra Klosterbryggeriet Øm kloster.

**Dessert:** Marengslagkage med jordbærfyld og lakrids. Hertil drak vi en Johan Bülow Lakridsstout på 6%.

Under middagen blev vores gæst budt velkommen og han skulle naturligvis fortælle lidt om sig selv. Michael er 35 år og har været gift med sin meeeget unge hustru siden 2006, som han iøvrigt har to børn med. Han blev uddannet ejendomsmægler i 1999 og er idag indehaver af Home i Greve. I forvejen kender han både Jacob og Carsten Torp. Michael har stor interesse i både whisky, rom og cognac og kan også nyde en cigar. Senere på aftenen var der bred enighed blandt klubbens medlemmer om at Michael vil passe godt ind i klubben og at han er meget velkommen til at blive medlem.

Som altid blev der under middagen skålet:

- Jesper L er blevet fastansat.
- Jacob skal have nyt køkken.
- Carsten T har gennemført et 103 km langt MTB løb.
- Brian har gennemført mandehørmsløb på 12,2 km.
- Jacob har fået barskab.
- Carsten Torp er færdig med idrætsvidenskabeligt forsøg på August Krogh Institutet.
- Jacob har høstet brombær med svigerfar og fandt 40m<sup>2</sup> have.

Og så til hvad aftenen egentlig drejede sig om. Vi skulle smage 2 cognac og en enkelt cigar. Lad mig sige det lige ud af posen. Jacob havde sq ikke været heldig med aftenens drikkevarer, men ramte

spot on med cigaren.

De to cognac vi skulle smage var begge fra samme hus. Her er hvad World Wide Web skriver:

Jean Fillioux Cognac er et familieejet hus, etableret i 1880. Huset og dets 25 ha vinmarker ligger i det bedste af det bedste område for cognac, nemlig Grande Champagne. La Pouyade, som er navnet på Jean Fillioux's residens, ligger midt i den "Gyldne Trekant" mellem Verrières, Angeac-Champagne og Juillac-Le Coq ligger.

I dag er det Pascal Fillioux, der er femte generations efterkommer af grundlæggeren, Honoré Fillioux, der står for produktionen. Pascal er en gudsbenådet masterblender, der har ansvar for hele produktionen fra høst af druerne til aftapning af den endelige cognac – lige fra husets unge Le Coq til den meget gamle Reserve Familiale Cognac.

Stilen er snorlige hele vejen igennem: Floral, frugtet, kompleks, elegant og kraftig. Når man smager en Jean Fillioux Cognac, er man ikke i tvivl om, at den er noget helt særligt, og, når man efterfølgende smager en aftapning, vil der helt klart være en genkendelsens glæde.

*Det var den norske Masterblender af Cognac, Jon Bertelsen, der introducerede os til Jean Fillioux Cognac. Og Jon er på ingen måde i tvivl: Jean Fillioux Cognac er i særklasse det bedste, han nogensinde har smagt. Denne holdning er Jon gudskelov ikke ene om at have, og Jean Fillioux Très Vieux er da også blevet kåret af Decanter til Verdens bedste Brandy, samt af USA's førende spiritusjournalist, Paul Pacult, til Bedste Cognac i Verden til prisen.*

Specielt lægger jeg mærke til den nederste kommentar, der er mærket med kursiv.

Den første cognac var en Societe Jean Fillioux AOP Cognac Le Coq som har lagret i 8 år, og er derfor en forholdsvis ung og meget lys cognac.

Eksperterne skriver at det er en lys og behagelig Grande Champagne Cognac med noter af blomster, lime og citrusskal. Det skulle vise sig at vi ikke just var enige.

Vores kommentarer lød nærmere Øv på smag, farve og duft, noget tyndt pjask, kedelig, kedelig og kedelig og MEGET sprittet og med meget dårlig eftersmag.

Karaktererne før pris landede på 1,7 og vi gættede at prisen lå mellem 199 kr og 300 kr.

Prisen blev oplyst til 349 kr og vores karakterer faldt herefter til 1,1. Det runder vi ned til



Den anden cognac var en Societe Jean Fillioux AOP Cognac Tres Vieux, som har lagret i 23+ år. Den var væsentlig mørkere end den første cognac og eksperternes kommentarer er at den dufter meget af vanilje. Smag af moden frugt, appelsinmarmelade, kvæde og pære. Lang, lang og utrolig kompleks eftersmag. Den perfekte cognac til at afslutte en perfekt dag.

Med den beskrivelse kunne vi kun blive skuffede, og det blev vi. Vores kommentarer lød lagret på kadaver af gnu, hellere drikke sort Renault, eftersmag er hurtig væk hvilket er et KÆMPE plus, bedre smag end den første cognac men spritten ødelægger oplevelsen.

Det var ikke just pæne kommentarer og vores karakter før pris var også derefter, nemlig 1,5. Vi gættede

prisen til at ligge på mellem 400 kr og 559 kr.  
Prisen blev oplyst til 699 kr og vores karakterer faldt herefter til 1,0.



Det har været umuligt at finde oplysninger om cigaren på www, så jeg har været i gemmerne og støvet min gamle cigarbog af.

Avo er et cigarmærke, produceret i Den Dominikanske Republik, som blev skabt i 1986 af den libanesisk-amerikanske musiker Avo Uvezian, som blandt andet er kendt for at have skrevet sangen ”Strangers in the Night”. Avo er således skabt af en sand cigarelsker, og de anvendte blade har gennemgået en forlænget modningsperiode, ligesom cigarene kun fremstilles med Connecticut dæksblade, mens omblad og indlæg er dominikansk tobak dyrket på cubanske frø. Kvaliteten betegnes som 1. Klasses (\*\*\*) cigarer. Smagen er middelstærk med en god fylde.

Vores cigar var en AVO XO Maestoso. Længden var 178 mm og diameteren på 19,1 mm. Typen var en Double Corona.

Vi var godt tilfredse med cigaren (selv Søren) og kommentarerne var generelt positive. God smag med svag smag af peber, potent, duft af mild stald, godt træk og brænder rigtig flot. Søren mente den var lidt stærk, men det kommer ikke bag på nogen :o)

Ø

Karaktererne før pris landede på 4,0 og vi gættede prisen til at ligge mellem 75 kr og 150 kr.

Prisen blev oplyst til 95 kr og vores karakterer steg til 4,2. Det runder vi ned til



Efter smagningen blev der sat øl, rom, whisky og (god) cognac på bordet.

Der blev snakket lidt omkring næste samling og hvad der til sidste generalforsamling blev aftalt at vi skulle have af drikkevarer. Der blev debateret på kryds og tværs og meningene var delte. Der blev derfor aftalt følgende:

Et beløb svarende til 450 kr pr medlem skal dække kok samt en 3 retters menu.

Et beløb svarende til 300 kr pr medlem skal dække øvrige drikkevarer samt evt snacks til generalforsamlingen. Af drikkevarer skal der minimum være 3 flasker champagne i niveau med Moët Chandon Nectar. Derudover kan værten købe, hvis økonomien i samlingen tillader det, en flaske cognac til en smagning.

Uden for budget ryges fra klubbens humidor samt medlemmernes egne cigarer. Klubbens medlemmer kan efter aftale med værten medbringe ”cognacrester”.

Afslutningsvis blev der hos Brian R bestilt portvin. Niels bestilte 2 fl 10 års og Carsten Torp 1 fl. Brian V bestilte 3 fl 20 års, Jesper 1 fl og Søren 1 fl.

Aftenen sluttede da Jacob smed de sidste ud kl 02.30.  
Næste samling er den 21/3 2014 hos Carsten JT.