

13. juni 2014

VÆRT: Carsten Trangeled

DELTAGERE:

Jesper, Brian V. Brian R. Søren og Carsten T

Afbud: Niels, Carsten J.T & Jacob

Referent: Aftens vært Carsten T.

MENU:

Hovedret: Steaks af oksemørbrad (iflg. slagteres Zøftings kom den på markederne omkring Lemvig) med nye samsø kartofler og hjemmelavet bearnaise (blev til en klumppet smørsovs, ved severingen).

Dagens vin var en PLANETA LA SEGRETA 2012 fra Italien

Dessert:

Fragilite m/ cognac og hertil blev serveret husets kaffe.

FORLØB:

De flest kom før tid, Søren og Brian R. havde dog meldt deres ankomst til ca. 18:08 p.g.a bussen.

Der blev budt velkommen med en dejlig øl fra danske Micro bryggerierne.

Bøgebryg fra Skovlyst, samt en fantastisk STOUT og BOCK fra slotsbryggeriet på Gavnø

Skålene med div. Chips fik hurtigt ben af gå på (ikke sandt, Brian R. ☺)

På terrassen blev der snakket lidt om sidste samling, nydt øl, peanuts og talt om hvornår man var gæst eller ikke og hvordan var det nu det var. (Referenten fik ikke det hele med, noget med en bearnaise sovs ☺)

Maden blev serveret indendørs. Bøfferne var i top, var ikke smagt bedre til en COCI samling, der var nok kartofler og masser af klumppet smørsovs ☺

I pausen imellem hovedretten og desserten blev klubbens nye cognacglas skyllet og gjort klar til smagning.

Desserten var en lille Fragilite, men den havde en fyldig smag og passe fint til kaffe.

Der var kun Jesper og Søren skulle ha 2 gange.

Der blev skålet for begivenheder.

Søren: Var blevet fyret fra sit job

Carsten: Den hjemmelavet bearnaise, som var blevet til en klumppet smør sovs

Søren: Er flyttes ind i deres hus, som er blevet renoveret efter stormen Bodil

Carsten: For Bauhaus´ s 2 ugers prisgaranti. Har fået 500,- retur på den gasgrill som de havde sat ned, 2 uger efter den var blevet købt.

Her efter blev der smagt, bedømt og vurderet 4 cognac. Aftens cigar blev nydt på terrassen sammen med fredag den 13nes fantastiske, lidt kølige vindstille aften.

Et par tæpper om benene, og en livlig diskussion om terrassevarme, skulle være på gas eller el, gjorde, at alle fik varmen.

Efter smagning af cognac og cigar, fortsatte vi med at nyde resterne, inden grillen blev tændt igen og der blev serveret slagteres Zøftings hjemmelavet barok (Barok pølsen bliver håndlavet efter en opskrift fra 1853 og er opkaldt efter barokhaven ved Frederiksborg slot som ligger i Hillerød) og wienerpølser, med tilbehør samt kold øl.

1: Larsen Very Special Viking Cognac



Ligesom sine Vikingeforfædre sejlede Jens Reidar Larsen havene tyndt i søgen på rigdom. Den unge nordmands rejse endte i 1919 i Cognac, hvor han etablerede sit eget cognachus i 1926. LARSEN Cognac blev hurtigt kendt på de skandinaviske markeder — med vikingeskibet som symbol på LARSENS eventyrlyst. I dag viderefører vikingeskibet stadig stolt sin arv ved at levere gode cognacer til eventyrer verden over!

LARSEN VSVC har en klar gylden farve. Frugtrige aromaer af tørret abrikos og orangeblomst med et strejf af vanilje. En harmonisk cognac med tiltalende noter og lang, frugtrig eftersmag.

LARSEN VSVC består hovedsageligt af eaux-de-vide fra området Fins Bois.

LARSENS unikke cognacopskrifter er i de sidste mange generationer gået i arv og vedligeholdes af LARSENS kældermeester for at sikre den elegante og fyldige smag. Robert Andrieux, Master Blender, har i de seneste 22 år vogtet over LARSENS arv og kvalitet.

Nyd LARSEN VSVC cognac alene eller med is. Er også velegnet til cocktails.

Kommentarer fra coci:

Rimlige druft, ikke godsprit, træsmag, meget sødlige i duften, smag af vanilje og karamel, ingen dybde, sprittet smag, dårlig eftersmag

Der blev givet før pris karakter fra 2 til 3 snittet blev 2 med pris angivelser fra 178,- til 225,-

Efter prisen blev oplyst blev snittet 2

Pris: kr. 279,-

Huset Frapin ligger i Segonzac = hovedbyen i Grande Champagne, og familiens ejendom udgør hele 300 ha. vinmarker udelukkende beliggende på parceller i Grande Champagne, som er klassificerede som 1. Cru. Selvom det ikke er jordbunden, som alene skaber en god cognac, har man hos Frapin en enestående kilde for topprodukter bl.a. med pragtejendommen Château Fontpinot. En god cognac bliver nemlig ikke bare lavet under destillering men afhænger også af druekvaliteten, som man opnår på vinmarkerne. 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 destillatør af luksus-cognac. De fortløbende årgange af produktionen destilleres på stedet i traditionel pot-stil. Cognacen lagres derefter på egefade fremstillet af træ fra den kendte Limousin-skov.



Cognac siden 1270

Få firmaer i Cognac kan som familien Frapin føre traditionen for cognacproduktion helt tilbage til år 1270. Blandt sine forfædre tæller Madame Geneviève Cointreau -født Frapin- bl.a. en af Frankrigs mest berømte filosoffer fra det 16. årh., François Rabelais. Det var dog først i det 19. årh., at vinbonden og cognacproducenten Pierre Frapin startede sit selvstændige cognac-hus i Segonzac, Cognac Frapin, som hurtigt skulle få succes.

I dag har Cognac Frapin den sjældne ære at være den største vinmarksbesidder i Grande Champagne distriktet. Udover 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 området: Château Fontpinot på 147 ha. vinmarker. Bedre beliggenhed kan man ikke tænke sig. Château Fontpinot er et af de mest bemærkelsesværdige samt et af de største godser.

Tradition og kvalitet

Gennem århundreder er der opbygget tradition for godt håndværk og stabilitet i produktet, og det er en af hemmelighederne bag familien Frapins gode ry som destillatør af luksus-cognac. En anden forklaring ligger i kunsten at blande en Frapin cognac. Den er sammensat af cognac

med 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.

Château Fontpinot lagres i årevis i fade fremstillet af egetræ fra Limousin-skovene, der ligger godt 100 km. fra godset. Dette egetræ har et meget lavt indhold af garvesyre, og det er opholdet i disse Limousin-fade, som er med til at give Premier Cru de Cognac den udsøgte, elegante, afrundede smag. Château Fontpinot er slotsaftappet og har en standard, som andre cognac'er måles op imod. Det er en cognac, der værdsættes af kendere, og som ikke er tilsat karamel. Den er kraftig og karakterfuld med den klassiske karakter, som kendes hos en

Små detaljer - store forskelle Vil man forstå, hvad der adskiller Cognac Frapin fra mange andre cognacfirmaer, kan man f.eks. se på de små detaljer, som spiller en afgørende rolle for kvaliteten i det færdige produkt. Principielt starter høsten altid 100 dage efter, at vinstokkene har blomstret, men den nøjagtige dato bliver hvert år fastlagt af den ansvarlige for Frapins vinmarker, Patrice Piveteau, efter analyse af druerne i samarbejde med den statslige kontrolorganisation. Frapin høster altid tidligere end de andre ejendomme. I slutningen af druemodningen stiger sukkerindholdet drastisk i druerne. Vinbønder, som sælger deres produktion af vin, prøver altid at opnå et så stort indhold af sukker som muligt, fordi de bliver betalt efter alkoholindholdet i vinen. Men hos Frapin, hvor man selv leverer druerne, prøver man at høste druerne, mens de stadig kan levere en del syre. Det sikrer senere mere finesse og nuance under destilleringen.

Desuden bruges udelukkende "hvide" druer af Ugni Blanc typen, som giver et lavt alkoholindhold og et højt syreindhold, hvilket er en betingelse for kvaliteten. Hos Frapin presses druerne umiddelbart efter, de er plukket, og gæringen starter højst 2 timer efter høsten. På den måde undgås "forkerte" gæringer eller forstyrrende elementer som f.eks. oxydering, der kan forringe kvaliteten.

Efter gæring i ca. 1 uge opnår man vine med en alkoholprocent på ca. 8. De skal destilleres inden den 31. marts året efter. Denne dato kan ikke skubbes.

2: Frapin VS.



Cognac Frapin VS (Very Special) er den mest "beskedne" Cognac fra prestigehuset Frapin. Men selv med denne Cognac viser Frapin, at man behersker kunsten at producere et usædvanligt produkt - og som noget ret enestående for en VS Cognac oven i købet i Grande Champagne 1. Cru kvalitet. Når man er så heldig at kunne producere en stor del af sine egne druer til destillering, har man mulighed for at følge hele produktionen meget nøje. I nogle tilfælde har man for en Cognac som VS mulighed for at bruge unge kvalitets cognacer og derefter at modne dem i egne kældre.

Frapin VS får først en kort lagring på nye træfade fra Limousine og derefter 5-6 års lagring på ældre fade.

Opholdet på de nye fade giver den blandt andet den flotte vanille karakter som man allerede finder i duften og dens flotte ravgylden farve. Ingen "sprittet" tendens her, men til gengæld en flot aromatisk righed og en meget charmerende blødhed. Det er finessen som dominerer, med nuancer af vilde blomster og krydderier.

Kommentarer fra coci:

Let citrus, for syret, kort eftersmag, pæn farve, cremet og rund, OK eftersmag, lidt spinket i eftersmagen, fugtig duft, ikke noget for mig, svag farve, neutral duft, sød med lang "lidt kraftigt" efter smag.

Der blev givet før pris karakter fra 3 til 4 snittet blev 4 med pris angivelser fra 299,- til 399,-

Efter prisen blev oplyst blev snittet blev 4

Pris: kr. 339,-

3: Frapin Family Domaine.



Det er Family Domaines ædle oprindelse og opholdet på træfade (15-20 år), som giver cognac'en dens strukturerede og tanninrige stil. Samtidig er den utrolig delikat og frugtrig. Her finder man nuancer af tørrede eller kandiserede frugter med en særpræget karakter af skovbund.

Kommentarer fra coci:

Afdæmpet, rund & blød, noter af jord, delikate, en elegant smag, pæn farve, rigtigt cognac duft, OK smag, lidt bitter, en smule sprittet, ingen lang eftersmag.

Der blev givet før pris karakter fra 3 til 4 snittet blev 5 med pris angivelser fra 458,- til 599,-

Efter prisen blev oplyst blev snittet blev 3

Pris: kr. 615,-

4: Frapin Château de Fontpinot XO, Single Vineyard



Hos Frapin starter eaux-de-vie'en på nye limousin egetræsfade. Senere bliver eaux-de-vie'en hældt over på ældre fade. Fadene bliver undervejs flyttet fra hylder i kælderen til at ligge på loftet (tørre lagringsforhold = Château Fontpinot) eller på jorden (fugtig lagringsforhold = Domaine Frapin), for herved at opnå en vekselvirkning mellem fordampning af henholdsvis væske eller alkohol. Alderen på en Frapin cognac er svær at regne ud fordi efter fordampningen i fadene, bliver de fyldt op med eaux-de-vie af ældre årgang (spansk system kaldet Solera).

Château de Fontpinot har en mørkgylden farven, der også er kendetegnende for Frapin. Duften starter tør med aromaer som træ og tørrede frugter. Senere kommer der også noter af vanilje og friske frugter. Smagen er virkelig behagelig. Tilpas tør, men stadig blød og rund. Duften følger med over i smagen, så der er sammenhæng, hvilket giver en bedre oplevelse af cognacen. Yderligere er der noter af portvin og rancio (smagen der kommer af alder, f.eks. en harsk smag af nødder). Eftersmagen er rimelig lang.

Eaux-de-vie'erne til denne cognac er alle fra Frapin egne marker og de har alle ligget længe og tørt. En slotsaftapning i meget høj kvalitet.

Denne cognac er ca. 20 år gammel og fra Grand Champagne. Har vundet guldmedalje og er trofæ vinder ved Wines & Spirit Challenge i 1998.

Family Domaines & Château de Fontpinot XO, er den same cognac inden den bliver hældt på de nye nye limousin egetræsfade.

Family Domaines bliver opbevaret i slottes kældere og derfor har fadene kun en afdampning på ca. 4-6%.

Fadene med Château de Fontpinot XO, bliver opbevaret i bygninger over jorden og er her er afdampningen ca. 6-8%

Der af kommer smags forskellen på de 2 cognacer.

Kommentarer fra coci:

Dufter bedre end nr. 3, mere sprittet i smagen, sprittet, er ikke lige så rund som nr. 3, flere nuancer, god duft, meget spids/sprittet, længe eftersmag.

Der blev givet før pris karakter fra 3 til 4 snittet blev 4 med pris angivelser fra 495,- til 699,-

Efter prisen blev oplyst blev snittet blev 3

Pris: kr. 799,-

Aftens Cigar :

Royal Danish - Single Blend - Tivoli

Tommer: 5 Ring gauge 52

Forpakning: 1 eller gaverør med 6

Single Blend fra Costa Rica

Lavet for fejre 200 års cigarproduktion i Danmark.

Mere info: www.danishcigars.com

Type: Robusto

Længde : 127 mm

Ring : 50 (20mm)

Smag : ***



Kommentarer fra coci:

Dufter godt, tør, brænder pænt, skuffer i smagen, godt træk, en behagelige fermentering, sødlig.

Der blev givet før pris karakter fra 2 til 3 snittet blev 3 med pris angivelser fra 75,- til 89,-

Efter prisen blev oplyst blev der snittet blev 3

Pris: 59 kr. ,-

Tak til hyggelig samling

Vi ses næste gang d. 5. september 2014 hos Niels