



COCI-CLUB SAMLING NO:

DATO: Fredag den 13/11 2015

VÆRT: Brian Rasmussen

DELTAGERE: Alle med undtagelse af Søren der desværre måtte melde afbud i 11. time.

Menu: Aftenens menu bestod af små 550g bøffer af krogmodnet højreb, ovnstegte kartofler, bøttesalat samt hjemmerørt bearnaise. Til hovedretten drak vi en Valpolicella Ripasso 2013. Desserten bestod af sponsoris i chokoladekurv. Hertil drak vi portvin samt en muscat.

■ FORLØB: ALLE MØDTE NATURLIGVIS TIL TIDEN OG DER VAR VED ANKOMST GJORT KLAR TIL FADØL, CHIPS OG RØDVIN. STEMNINGEN VAR SOM ALTID I TOP OG DER BLEV DRUKKET, RØGET OG SNAKKET. DESVÆRRE VAR DER ET SIDSTE ØJEBLIKS AFBUD FRA SØREN. HERFRA SENDES STORE TANKER TIL DIN DATTER MED ØNSKET OM EN GOD BEDRING.

DER BLEV AFTALT HVOR VI NÆSTE ÅR SKAL HOLDE VORES SAMLINGER HOS:

CARSTEN TORP DEN 11/3. BEMÆRK ÆNDRING TIL UGE 11!!

CARSTEN TRANGELED DEN 17/6

JESPER DEN 9/9

NIELS DEN 18/11

UNDER MIDDAGEN BLEV DER TRADITIONEN TRO UDDILT EN DEL FORSKELLIGE SKÅLE. HER FØLGER ET LILLE UDDRAG:

• JESPER HAR ENDELIG FÅET SAT HUSET TIL SALG.

- **JACOB HAR FÅET SOMMERSANDALER TIL BILEN, DA BRIAN V HAR FÅET NY BIL.**
- **JESPER HAR IGEN IGEN IGEN FÅET NY BIL. DENNE GANG EN OPEL INZIGNIA.**
- **BRIAN R HAR FÅET NYT LÆKKERT KØKKEN.**
- **NIELS ER BLEVET OPERERET FOR BROK.**
- **CARSTEN TRANGELED HAR TABT 4 KILO OG CARSTEN TORP HAR FUNDET DEM!!**

BRIAN HAR DENNE GANG OPPET SIG OG KREERET ET VIRKELIGT GODT MÅLTID. BÅDE MAD OG TILHØRENDE DRIKKEVARER GIK OP I EN HØJERE ENHED. VIRKELIG LÆKKERT.

■ COGNAC: AFTENENS COGNAC VAR EN CHATEAU DE MONTIFAUD XO. COGNACHUSET SKRIVER:

CHÂTEAU DE MONTIFAUD ER ET FAMILIE EJET COGNACHUS. HUSET BLEV GRUNDLAGT I 1837 AF AUGUSTIN-PIERRE VALLET MED 3 HA JORD. HUSET LEDES I DAG AF 6. GENERATION AF VALLET FAMILIEN. HUSET ER EN AF DE FÅ DER KAN OG MÅ BRUGE BETEGNELSEN CHÂTEAU OM DERES COGNAC. MONTIFAUD ER KENDETEGNET EN STOR FRUGTIG DUFT OG SMAG. DETTE GØRES VED AT SØRGE FOR EN LAV TEMPERATUR PÅ DRUESAFTEN.

MONTIFAUD EJER I DAG 75 HA FORDELT MELLEM GRANDE- OG PETIT CHAMPAGNE.

SELVE DESTILLERINGEN FORETAGES I DAG AF ENTEN MICHEL ELLER LAURANT VALLET. DE SØRGER FOR EN LIDT LANGSOMMERE DESTILLATION, HVILKET VALLET MENER GIVER EN MERE YNDEFULD COGNAC. EFTER DESTILLERINGEN FÅR VS OG VSOP ET ÅR PÅ NYE FADE, ELLERS BRUGES DER KUN BRUGTE FADE HOS CHÂTEAU DE MONTIFAUD.

VED INDTRÆDELSE AF EN NY GENERATION I FIRMAET, LÆGGER MAN NOGLE TØNDER AF ÅRETS EAUX-DE-VIE PÅ LAGER TIL SALG FOR SENERE GENERATIONER. P.T. SÆLGES COGNACERNE FOR MAURICE VALLET (105 ÅR GAMMEL), LOUIS VALLET (50 ÅR GAMMEL) OG MICHEL VALLET (15 ÅR GAMMEL).

CHÂTEAU DE MONTIFAUD XO ER 30 ÅR GAMMEL PETITE CHAMPAGNE COGNAC, DER UDELUKKENDE HAR LAGRET PÅ GAMLE EGETRÆSFADE.

FARVEN HAR ET GYLDENT, NÆRMEST KOBBERAGTIGT SKÆR. EN EXCEPTIONEL DUFT AF TØRREDE FRUGTER OG NØDDER.

SMAGEN ER FRISK, BEHAGELIG OG HAR EN GOD SAMMENHÆNG MED DUFTEN. EFTERSMAGEN ER DEJLIG LANG MED EN EN FLOT KOMPLEKS FINISH.

VORES KOMMENTARER LØD: FLOT GYLDEN, GODE GARDINER, SØD, SOUTERNE-AGTIG, SMAG AF ABRİKOS OG ROSIN, GOD SMAG AF FRUGT, BLØD, SMAG AF JORD OG BLOMSTER, FLERE NUANCER OG LAG I DUFTEN. DER VAR ENIGHED OM AT DET VAR EN COGNAC PÅ DET JÆVNE, HVILKET OGSÅ AFSPEJLER SIG I VORES KARAKTER PÅ 3,57 FØR ANGIVELSE AF PRIS. VI GÆTTEDE PRISEN TIL AT LIGGE MELLEM 369-795KR. VI HAR TIDLIGERE SMAGT DEN SAMME COGNAC HVOR VI GAV DEN KARAKTEREN 4.

PRIS 599KR. FÅS HOS BORGSTRØM VINHANDEL. KARAKTER EFTER ANGIVELSE AF PRIS STEG TIL 3,71.



■ CIGAR: NIELS HAVDE TIL AFTENEN SPONSORERET EN LILLE KASSE CIGARER SOM HAN HAR KØBT I PERU. DET VAR EN LILLE POTENT SAG. EN PERU PICCOLO, SAN MARTIN LIBERTADOR. KOMMENTARERNE TIL CIGAREN LØD BLANDT ANDET PÅ: LET AT RYGE, RULLET TÆT, SKARP, TUNGT TRÆK, BRÆNDER FLOT, MEGET TØR. PRISEN BLEV GÆTTET TIL AT LIGGE PÅ CA 20KR HVILKET OGSÅ LIGGER OMKRING DEN KORREKTE PRIS. KARAKTEREN BLEV VURDERET TIL AT LIGGE PÅ ET 3 TAL



AFTENENS OFFICIELLE CIGAR VAR EN STORSLÅET OPLEVELSE. JEG HAR FUNDET LIDT INFO PÅ PRODUCENTENS HJEMMESIDE. DESVÆRRE KUN PÅ ENGELSK. CIGAREN VI SMAGTE VAR EN CAO AMAZON BASIN.

WRAPPER: ECUADORAN SUMATRA

BINDER: NICARAGUAN

**FILLER: DOMINICAN REPUBLIC, COLOMBIAN, BRAZILIAN BRAGANCA
CAO AMAZON BASIN TASTES AS EXOTIC AS THE TROPICAL RAINFOREST FROM WHICH IT ORIGINATED. GROWN IN A REMOTE REGION IN THE AMAZON RAINFOREST, CAO AMAZON BASIN USES A RARE TOBACCO CALLED BRAGANCA THAT IS ORGANICALLY GROWN ON UNSPOILED**

TROPICAL LAND AND HARVESTED ONLY ONCE EVERY THREE YEARS. THE BRAGANCA LEAF IS THOUGHTFULLY SURROUNDED BY TOBACCOS FROM FIVE DIFFERENT COUNTRIES, GIVING YOU A SMOKING EXPERIENCE UNLIKE ANY OTHER.

LÆS MERE PÅ: [HTTP://CAOCIGARS.COM/THE-LINEUP/WORLD/AMAZON-BASIN/](http://caocigars.com/the-lineup/world/amazon-basin/)

VORES KOMMENTARER: FANTASTISK, SMAG AF SORT PEBER, SUBLIM, BEDSTE CIGAR EVER, KRYDRET, POTENT, NEM AT RYGE, BLØD OG DEJLIG, VENLIG, HÅRD, ELEGANT.

PRISEN BLEV GÆTTET TIL AT LIGGE FRA 135-212KR. VI VAR ALLE ENIGE OM AT DETTE VAR EN CIGAR UD OVER DET SÆDVANLIGE, HVILKET OGSÅ FALDER I GOD TRÅD MED HISTORIEN OMKRING DEN. KARAKTEREN FØR ANGIVELSE AF PRIS LÅ PÅ 5,57.

PRISEN PÅ CIGAREN LÅ PÅ 125KR OG ER KØBT HOS BORGSTRØM VINHANDEL. CIGAREN HAR JESPER BORGSTRØM BESTILT HJEM SPECIELT TIL OS OG VI MÅ SIGE AT HAN HAR RAMT SPOT ON. JACOB HAR KONTAKTET BORGSTRØM OG HAR KØBT RESTEN AF HANS LAGER. BESTILLINGER MV HAR JACOB STYR PÅ. EFTER ANGIVELSE AF PRIS, LØB KARAKTEREN OP PÅ ET STORT, FLOT OG RUNDT 6' TAL.



EFTER AFTENENS OFFICIELLE SMAGNINGER, GIK VI OMBORD I BRIANS ØVRIGE COGNAC SAMT WHISKY.

TAK FOR EN MEGET VELLYKKET OG VELSMAGENDE AFTEN. NÆSTE SAMLING ER VORES GENERALFORSAMLING HOS UNDERTEGNEDE DEN 11/3 2016 KL 17.30.

I ØNSKES ALLE EN GOD JUL SAMT ET GODT NYTÅR.

CARSTEN TORP