Sprit



Cognac Frapin 27 ans d’age 1997

Cognac Frapin

Pris 1499 kr
nr 4243301 - 700 ml

Ursprung Cognac Grand Champagne

Alk. halt 40.2%

Millésime 1997 har utsetts till bästa årgångscognac i sin kategori av World Cognac Awards 2026. Juryn framhåller bland annat kryddigheten, den välavvägda ekfatskaraktären och den utvecklade rancio-tonen.

Skörd/vinifikation: Druvorna kommer från Frapins egna vingårdar i Grande Champagne, där den kalkrika jordmånen är en viktig del av ursprunget. Cognacens karaktär har formats av de skiftande klimatförhållanden under 1997. Efter en tidig och snabb blomning följde en sval och regnig juni och juli, innan augustis soligare väder skapade gynnsamma förutsättningar för en balanserad mognad av druvorna. Skörden var både riklig och av mycket hög kvalitet, vilket resulterade i destillat som förenar friskhet med komplexitet. Cognacen destillerades tillsammans med jästfällningen och lagrades därefter huvudsakligen i fuktiga källare. Resultatet är en årgångscognac med stor aromatisk rikedom, elegans och ett långt, nyanserat avslut. Till skillnad från många andra cognacer, som blandas av destillat från flera år, kommer denna från skörden 1997.

Smakbeskrivning: Intensivt orange-gul i färgen. Redan vid första doften imponerar cognacen med sin finess och balans, samtidigt som den uppvisar en finstämd intensitet. Blommiga toner av lindblom tillsammans med eleganta och fruktiga inslag av apelsin och persikokompott. När cognacen får luft utvecklas doften ytterligare och bjuder på fylligare, mer generösa nyanser med inslag av vanilj och bakat äpple.

Perfekt att servera som avec efter middagen.

Om producenten

Familjen Frapin har bott i Grande Champagne, som ligger i sydvästra Frankrike, sedan 1270 och 21 generationer har ägnat sig åt vinodling och sedermera åt framställning av cognac.

Familjen har en rik historia, de har bl a, adlats, haft familjemedlemmar som varit ansvariga för mat och dryck på det franska hovet under Fracois I och varit apotekare för Solkungen Louis den XIV, fått sin lagerlokal designad av Gustave Eiffel, varit först med att göra multi vintage blends, haft sin Cognac ombord på Concorde och vunnit ”Best Spirit in the World” av ISC (som första Cognac) .

Frapin förfogar över 300 Ha varav 240 är vingårdar, druvsorten som odlas är Ugni Blanc och uteslutande i Grande Champagne som anses vara den förnämsta delen av Cognac. Jordmånen består av kalksten och krita och ger extremt finessrik Cognac idealisk för lång lagring. De har ett litet spännande projekt om 6 Ha på gång, där de ympat en ny korsning av Ugni Blanc och Folle Blanche = Follignan på äldre stockar av Ugni Blanc.

Frapin använder sig endast av egna druvor och 350 liters Limousinfat. Eken måste vara minst 40 år och bara den nedre delen används. Efter att trädet fällts torkar det minst tre år utomhus innan man gör faten. Limousinfat ger en balanserad eksmak, samt mer tanniner, färg och arom än det andra tillåtna ursprunget av ek, från Troncais, vilket behövs för lång lagring.

Cognac är en benämning av en produkt (ett druvdestillat) från ett kontrollerat ursprung, hårt styrt av lagar och en exakt avgränsning. Inget annat druvdestillat från annat geografiskt område får benämnas Cognac.

Cognac är vinets själ, den framställs av vin som destilleras två gånger i kopparpannor om 25 hl. Från 1:a nov -31:a mars efter skörden är det påbud att destillera.

Första destilleringen heter Premier Chauffe vinet värms upp till 78° och minskar med 1/3 ABV 25%-30%. Detta tar ca 8-10 timmar, bara hjärtat sparas och huvudet och svansen bränns om med den nya vinsatsen.

Andra destilleringen Bonne Chauffe tar ca 12 timmar. Här tillvaratar man bara hjärtat av destilleringen och ansvaret övergår till källarmästaren. Dennes uppgift blir att välja fat och läge och leda in destillatet i Frapins Cognacsrike.

Redan från början bestämmer han vilken Cognac det ska bli. Vilka beståndsdelar som kommer att behövas för att upprätthålla stilen förvalta föregående källarmästares idéer och i Frapins anda skapa nya, för efterträdaren att förvalta.

Nya Fat: ger färg och arom, Roux: lite äldre fat som utvecklar Cognacen, Paradis: 40-100 åriga fat bara för de exceptionella som behöver mogna länge.

Torr källare: (en trappa upp) trägolv och under taken, torr atmosfär, vattnet i spriten förångas mer och Cognacen accentueras; ger finess och elegans. Fuktig källare: (på marknivå) stampat jordgolv, fuktigt, måttlig avdunstning; ger rund mjuk Cognac