

Sprit



Frapin Trilogie No1 (giftbox)

Cognac Frapin

Pris 2999 kr

nr 4194201 - 700 ml

Ursprung Cognac Grand Champagne

Alk. halt 41.2%

Skörd/vinifikation Hos Frapin låter man tiden göra sitt stillsamma verk – den vårdar passionen och fördjupar inspirationen. Med *Trilogie Frapin* presenterar huset en limiterad utgåva på endast 1 600 flaskor, en hyllning till tre sällsynta eaux-de-vie, skapade i samspel mellan natur och mänskligt hantverk. *Trilogie Frapin n°1* är buteljerad i en elegant karaff med rena linjer, inspirerad av de glasflaskor som husets källarmästare använt i generationer. Blandningen består av tre årgångar, alla destillerade på sin jästfällning: 1986, 1988 och 1990. Det är den yngsta, från 1990, som sätter åldersprägel – 32 år – och ger struktur åt helheten. Cognacen har belönats med dubbla guldmedaljer och utsågs till "Cognac of the Year" vid International Spirits Challenge 2023. Den bjuder på både elegans och karaktär, där 1988 års cognac tillför finess och kryddighet, medan 1986 bidrar med mjukhet och balans.

Smakbeskrivning Doften är både förfinad och generös, och leder sinnena till ett varmt och inbjudande uttryck av kanderad apelsin, torkade fikon, pepparkaka och lätt karamelliserade äpplen. Smaken är rund och fyllig, med toner av lakrits och aprikoskompott, försiktigt kryddad med muskot. Fukt och kryddor samspelar harmoniskt med eleganta nyanser av cigarrlåda och ett uttrycksfullt, sensuellt rancio. Eftersmaken är lång och komplex – ett tydligt tecken på cognacens höga ålder och exceptionella kvalitet.

Passar till Det här är en cognac för de riktigt speciella tillfällena – perfekt som digestif efter en fin middag, gärna i sällskap av en lagrad ost eller mörk choklad. Den lämpar sig också för stunder av stillhet och reflektion, där man kan njuta av varje nyans och låta smaken tala till både sinne och själ.

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