

COGNACLAUGET XO

NORWAY

- tur til cognac 6. til 9. juni 2012

Et reisebrev fra Morten, Rune og Kay Tore



 Michel Forgeron


CAMUS
COGNAC

ONSDAG 6. juni:

Nok en gang startet vi tidlig om morgenen 6. juni på Rygge med Ryan Air med kurs mot La Rochelle i utkanten av Cognac. Denne gangen gikk reisen uten utfordringer med tid til den obligatoriske pilsen.

Denne gangen hadde vi planlagt litt bedre og Elisabeth fra Imagine Reiser hentet oss på flyplassen og kjørte oss til hotellet. Hun skulle hente oss dagen etter kl. 10.00 for en hel dag rundt i cognac.

Vi sjekket vi inn på hotel Le Cheval Blanc. Dette blir vårt stamhotell, vertskapet er hyggelig og oppriktig interessert i at vi skal et topp opphold i Cognac.

Vertskapet Eric og Emmanuelle Michel



Tre fornøyde gutter som blir hentet av Elisabeth på hotellet for en hel dag med opplevelser i Cognac.



Hotellet "by night"



"Bakgården" på hotellet



Et av rommene

ONSDAG 6. juni:

Vi hadde ikke planlagt noe for den første dagen så vi tok en tur rundt i byen, lunsj og selvfølgelig en tur innom butikken så vi kunne komme i gang med smaking.

Vi valgte en hver og alle fikk smake:

Prince de Polinac XO
Gautier Pinar del Rio XO
Louis Royer XO

En fin start på turen i cognac.



Lunsj er i gang



På hodet inn i butikken



Dagens utvalg fra øverste hylle



Morten og Kay Tore smaker etter beste evne

TORSDAG 7. juni:

Som sagt så hentet Elisabeth oss på hotellet kl. 10.00, så bar turen ut til Segonzac, en liten landsby midt i cognacdistriktet Grand Champagne. Kort om Grand Champagne:

Grande Champagne ligger sør-øst for byen Cognac. I området ligger 27 landsbyer og det er ca. 124000 mål med vingårder. Jorda er luftig og rik på kalk. Nær 18 % av all Cognac kommer fra dette området. Vinene herfra blir til fine, lette Cognacer med en fremtredende blomsteraktig lukt og behøver lang lagring i fat før den er moden. Cognac herfra oppnår de høyeste prisene av alt som blir produsert i området. Dersom minst 50% av en Cognacblanding er fra Grande Champagne og resten fra Petite Champagne så kan en på etiketten på flasken bruke betegnelsen Fine Champagne.

Etter en tur på vinmarkene med flott utsikt over området, tok Elisabeth oss med Michel Forgeron, en liten produsent som ikke vi hadde hørt om før. Vi ble tatt imot av Christophe Forgeron som også er kjellermester. Trimming av vinrankene skjer for hånd, en voldsom jobb når du ser ut over vinmarkene. Som dere ser av bildet så foregår høstingen med en litt spesiell maskin. Destilleringen foregår etter strenge regler og resultat er en blank eau-de-vie. Se bildet, smaken er ikke veldig fantastisk. Denne legges på fat og kan kun kalles cognac etter minimum 2,5 år på fat. Utviklingen av smak og farge er helt klar etter hvert som vi smaker fra fat med lengre og lengre lagringstid.

Takk til Christophe Forgeron for rundtur og smaksprøver, håper vi ses igjen.
(den smakte like bra når vi kom hjem)





Hadde ikke mindre glass



Hmm, takk for i dag . . .



Godkjenning er i orden.



Prøver igjen . . .



var smilene straks på plass.



En som denne skulle vel holde en stund?



Litt mindre glass og da . . .



Her er utvalget, enkelt presentert, men like godt.

Ferden videre:

Fulle av inntrykk, fortsetter ferden videre, vi stoppet innom en liten lokal cognac butikk drevet i felles skap av gårdene i området. Her fant vi en flaske i hyllene som vi synes så spennende ut. Damen bak disken smilte når vi hadde valgt, den var tilfeldigvis fra gården hennes. Hun vartet opp med smaksprøver og vi handler selvfølgelig.



Rune og Morten tester nok en cognac.
Neste gang må vi ha med varebil.



Her er innkjøpet fra det lokale utsalget (coop'en)
?? Hors D'age, morsomt med små produsenter
som ikke alle har hørt om.



Her er innkjøpet fra Michel Forgeron
Michel Forgeron XO og Hors D'age.



Lunsj hos Elisabeth:

Så var det duket for turens store overraskelse, vi skulle spise lunsj og det viste seg at den skulle foregå privat hjemme hos Elisabeth. Hennes datter var også på besøk og de vartet opp med en aperitif, veldig god mat med vin og selvfølgelig kaffe avec, alt i helt nydelige omgivelser i et gammelt hus, helt ved Charente elven. Takker Elisabeth og familien for en flott opplevelse.



Avec hos Elisabeth Bremer



Rune nyter utsikten og en god cognac



God mat i godt selskap, en flott opplevelse



Flere som koser seg med utsikten

Camus masterblend:

Dette skulle være dagens høydepunkt, men med den starten og en fantasisk lunsj så er det vel mer et høydepunkt i rekken. Vi ble kjørt rett fra lunsjen hos Elisabeth til Camus. Der ble vi først tatt med på en runde gjennom historien til Camus så produksjonen og til sist produktene. Her ligger også familie tradisjonene i veggene. Samt på en rekke tønner selvfølgelig.



Flaskene til venstre er Camus Ile De Re, produsert på en øy utenfor La Rochelle.



Så er vi i gang :

Her var det satt opp 4 glass, penn, papir, reagensrør for oppmåling, trakt, kolbe for blanding og flaske til sluttproduktet. Det vi da skulle gjøre var å velge en prosentvis fordeling mellom 4 fat av XO cognac. Alle med forskjellig lagringstid. Guiden forsøkte så godt hun kunne og fortelle oss hva som var vanlig fordeling mellom de forskjellige cognacene. I all hovedsak skulle blandingen bestå av den yngste som hovedbestandel. Så var det å høre på gode råd etter en lang dag med smaking x-antall cognac. Vi valgte tre helt forskjellige fordelinger og gleder oss til å smake. Eneste skår i gleden var at den måtte hvile på flasken i 3 måneder, jeg gjentar 3 måneder. Ble en lang høst før vi kunne åpne og smake det ferdige produktet. Etter vi hadde blendet oss ferdig og fått satt på korken ble flaskene forsegle. Egen etikett med vår signatur og nr. ble satt på. Navn, nr. og prosentfordeling ble notert i Camus sin bok med mulighet for etterbestilling.

Dette som en avslutning på en utrolig flott dag i regi av Elisabeth og Imagine reiser.



Her er det bare å velge - riktig



Vi lytter, smaker, noterer alt med største konsentrasjon



Lukte, smake, smake, smake, smake, velge . . .



Ikke vanskelig å se at disse er oppriktig interessert



Dyktig dame som ledet oss i gjennom dette.



Hvem var det jeg skulle velge igjen . . .



Da har avgjørelsen falt og neste fase i gang.



Morten med sin hemmelige oppskrift



Noen trenger vist mer veiledning enn andre Rune



Skal ha fra alle fat



Så var det Kay Tore sin tur



Trenger vist litt veiledning han også.



Ferdig produkt påsettes signert etikett.



Rune



Kay Tore



Morten

CAMUS
COGNAC
**MASTER
BLENTERS**

Oppsummering av dagen:

Dette var bare så mye mer og bedre enn det vi hadde håpet på, så vi var egentlig litt stumme. Inntrykkene i løpet av en dag som dette blir mange, dette kommer vi til å huske i mange år.

Vi fant vi en restaurant i gågaten i Cognac som hadde god service og veldig bra mat.

Bistro de Claude

Denne anbefales av oss og Michelin guiden.



Flotte lokaler og veldig god mat



Sjefen sjø!!



Dessert og noe godt i alle glass



Stappfulle av inntrykk måtte vi ha en oppsummering i den hyggelige bakgården på hotellet.



Noen liker denne typen mat også . . .

Fredag 7. juni:

En rolig start på dagen, vi pakker og sjekker ut. Lunsjen skal tas i La Rochelle så vi dropper tog og tar er taxi dit. Rune ville da øster til lunsj og det ble det nede ved havnen. En flott dag avsluttes med middag på Thailandsk restaurant nok en gang og besøk på noen av de flotte uteserveringene.

***Nok en gang takk Elisabeth og Imagine reiser for en flott dag.
Vi kan på varmeste anbefale Imagine reiser for en skreddersydd og spesiell opplevelse i cognac distriktet.***

Hilsen Cognaclauget XO



Rune hiver innpå østers, forstå den som kan . . .



Fint vær som alltid når vi er på tur i cognac



La Rochelle by night