

LEKKER STERK

COGNAC, EAU DE VIE, MARC: VOOR ÉÉN KEER ZETTEN WE IN DEZE RUBRIEK NIET FRANSE WIJN, MAAR STERKE DRANKEN IN HET ZONNETJE. DIGESTIEVEN, GEMAAKT VAN EEN DESTILLAAT VAN GEGIST FRUIT, ZIJN TEN ONRECHTE EEN BEETJE VERGETEN, TERWIJL ZE EEN HEERLIJKE AFSLUITING VORMEN VAN EEN WINTERSE MAALTIJD.

Fruit, granen en groenten die koolhydraten bevatten kunnen na een alcoholische gisting worden gebruikt voor het produceren van een destillaat dat bestaat uit ethylalcohol. In Frankrijk bestaat een lange traditie van destillatie, vooral van druiven – wijn dus – maar ook van allerlei andere fruitsoorten, appelsen voorop. Als het product van een destillatie wordt vermengd met suiker en smaakstoffen, spreken we van een likeur. Bij de meeste destillaten is precies vastgelegd hoe ze moeten worden gemaakt. Voor klassieke producten als cognac, armagnac of calvados is destillatie op koperen alambieken verplicht. Deze ketels zijn zo gemaakt dat ze een perfecte scheiding maken tussen ‘goede’ en ‘foute’ alcohol. De kunst van het destilleren is de goede alcohol, ethanol, zo veel mogelijk te scheiden van de giftige alcohol, methanol. Voor cognac zijn zelfs twee destillaties verplicht, om een nog zuiverder alcohol te krijgen. Het uiteindelijke alcoholgehalte van het destillaat ligt meestal rond de zeventig procent. Later vindt dan verdunning plaats tot veertig procent. Veel destillaten rijpen op eikenhouten vaten. Daardoor ontstaat ook de bruine kleur, hoewel daar tegenwoordig – helaas – ook karamel aan te pas komt.

In Frankrijk wordt werkelijk van alle mogelijke soorten fruit *eau de vie* gemaakt, vooral in de Elzas. Fransen gebruiken voor deze aangename drankjes de fraaie benaming *digestif*. Heerlijk om de maaltijd te helpen verteren.



ISTOCKPHOTO



CHÂTEAU DU BREUIL calvados pays d'auge VSOP

Calvados wordt gemaakt van gegiste appelsen, dus, soms aangevuld met peren. Net als cognac rijpt ook calvados een aantal jaren op houten vaten. Dit type destillaten is een officiële herkomstbenaming vastgesteld, net als bij wijn. Gewone calvados wordt gemaakt van appelsen en peren uit heel Normandië. *calvados pays d'auge* alleen van appelsen en peren. *Pays d'Auge*, met maximaal dertig procent peer, ondergaat dubbele destillatie. Op Chateau du Breuil wordt calvados gemaakt van uitsluitend appelsen. Zo hoort het, vinden ze hier, en dat vinden wij ook. Het aanduiding VSOP, dus minimaal vier jaar gerijpt op houten vaten. In de geur ruikt je nog steeds wat appel en heerlijk zacht en fruitig van karakter, mild in de smaak met een vleugje noten en rook. Importeur Van Wees, te koop bij de gespecialiseerde slijterij, € 23,30



J. NUSBAUMER poire williams sélection

De benaming is natuurlijk prachtig: ‘eau de vie’, ofwel levenswater. In de Elzas wordt eau de vie gemaakt van alle denkbare vruchten. Het landklimaat, met zijn warme, droge zomers en koele nachten, wordt het fruit uitzonderlijk fris en aromatisch van karakter. Precies wat nodig is voor een geurige eau de vie. Wat heel verrassend is: steek je neus in deze eau de vie en je ruikt nog steeds peer. Heerlijk. De smaak is zacht en levendig, en ‘frisser’ dan die van cognac of een grappa.

Importeur Van Wees, te koop bij de gespecialiseerde slijterij, €

DISTILLERIE JEAN GOYARD **très vieux marc de champagne**

Van druiven kunnen ook nog andere, minder bekende destillaten worden gemaakt: *marc* en *fine*. Marc wordt traditioneel gemaakt van de schillen, de pitten en eventueel de steeltjes van de druiven die overblijven na het persen van de wijn. Fine is een product van de droesem, het bezinksel dat overblijft na de gisting. Fine is daarom fijner van smaak dan marc. Bij het maken van deze *marc de champagne* is het procedé iets anders. Hij is gemaakt van gegiste champagne-druiven, zonder de steeltjes. Daardoor wordt de marc fijner en zachter van karakter. Omdat hij is gebotteld in een soort champagnefles, compleet met champagnekurk, krijgt hij de uitstraling van champagne. Maar het blijft natuurlijk marc: een mooi en krachtig destillaat, met een geur van rozijnen en tabak, stoer en stevig van smaak, met wat pruimen en bitters. Ideaal voor wie van een stoer type digestief houdt.

Importeur Van Wees, te koop bij de gespecialiseerde slijterij, € 21,15



RÉMY MARTIN, COEUR DE COGNAC **fine champagne cognac**

Van de grote cognachuizen is Rémy Martin het enige dat uitsluitend druiven uit de Grande Champagne en de Petite Champagne selecteert. Deze twee gebieden vormen het hart van de cognacstreek en leveren de fijnste cognacs. Dat heeft te maken met het hoge kalkgehalte van de bodem, vooral in de Grande Champagne. Met zijn Coeur de Cognac zocht Rémy Martin naar een zachte, bijna fruitige cognac die zelfs met een dessert kan worden gecombineerd. In de geur vind je zelfs wat abrikozen terug met een vleugje bloemen. De smaak is vol en krachtig, zacht en weelderig, zelfs vrij zoet voor cognac. Maxxium, VIP Bottle Service, € 125



BISQUIT cognac VSOP

Cognac staat de aanduiding VSOP voor *very superior old pale*. Deze aanduiding garandeert een minimale rijpingstijd van 4,5 jaar. Maar dat cognac altijd een mengsel is van verschillende jaargangen, kan de gemiddelde leeftijd uitwendig hoger liggen. Grote cognachuizen als Bisquit, dat dateert uit 1819, streven naar een mooi product met jaar in jaar uit ongeveer hetzelfde smaaktype, zodat de liefhebber weet wat hij krijgt. Heel anders dan bij wijn, die van jaar tot jaar kan verschillen. Bisquit maakt een VSOP, die gemiddeld maar liefst acht tot tien jaar op eiken vaten heeft gerijpt, dus veel rijper dan strikt noodzakelijk. Hij geurt naar tabak en wat vanille, met een hint van amandelen; in de mond is hij zacht, een tikje aards, helemaal anders dan een cognac hoort te zijn.

Importeur Van Wees, te koop bij de gespecialiseerde slijterij, € 32,99



CHÂTEAU DU TARIQUET **bas-armagnac VSOP**

In veel opzichten valt armagnac te vergelijken met cognac. Natuurlijk, de streek is anders, maar verder zijn de verschillen vrij klein. Een belangrijk onderscheid is dat armagnac in één keer wordt gedestilleerd, tegen cognac twee keer. Een deel van de druiven is ook hetzelfde, met in beide streken hoofdzakelijk *ugni blanc*. De beste armagnacs, zoals deze, komen uit de Bas-Armagnac, waar de stijl lichter en fruitiger is. Château du Tariquet is een van mijn favoriete producenten – ook om hun wijnen trouwens. Bij deze VSOP is geen karamel gebruikt, dus is hij wat lichter van kleur: zo hoort het. Hij is fijn en elegant, met een rokerige, subtiele geur, wat noten en abrikozen, fijn en zacht van smaak.

Importeur Van Wees, te koop bij de gespecialiseerde slijterij, € 26,95