

Naam van het product: Calvados 'Vénérable'

Producttype: Calvados, appelciderdistillaat

Producent: Roger Groult

Herkomst(benaming): Calvados Pays d'Auge, Normandië, Frankrijk

Basingrediënten: appelciderdistillaat uit Normandië

Regio – Terroir - Bedrijf: Het domein van de familie Groult ligt in het kwalitatieve hart van de cider en ciderdistillaat productie, het Pays d'Auge. In 1850 werd begonnen met het distilleren van appelcider voor de eigen consumptie. De kwaliteit van het distillaat was echter zo goed dat de productie opgevoerd werd. Vijf generaties later staat Jean-Roger Groult aan het roer van de kleinschalige, kwaliteitgerichte distilleerderij en worden zijn weergaloze, ambachtelijk geproduceerde calvados naar 25 landen geëxporteerd. Het domein bezit 30 hectares appelgaarden op een ideale bodemmix van klei met een hoog gehalte aan vuursteen en alluviale grond. 17 hectares zijn beplant met traditionele appelbomen met een hoge stam, 8 hectares met kleinere bomen met een halfhoge stam, samen goed voor een jaarlijkse productie van 250-300 ton appels. Om aan de vraag te voldoen wordt jaarlijks 500-600 ton ciderappels geperst. Geselecteerde producenten uit de directe omgeving zorgen voor de aanvulling. Het geheim van een goede calvados ligt om te beginnen bij de juiste blend van appelrassen. Zoete appels zorgen dankzij hun hoge suikergehalte voor het juiste evenwicht, daar waar de bittere appels voor tannines, kleur, body, complexiteit en oplegpotentieel zorgen. De bitterzoete appels van het Pays d'Auge combineren beide aspecten. Ze worden aangevuld met zure appels om de uiteindelijke smaak van de basiscider frisser te houden. Om de juiste hoeveelheid sap te verkrijgen werkt men met perfect rijp fruit. Een ton appels geeft na het persen 700 liter most (zoet appelsap). De overgebleven pulp wordt als veevoeder gebruikt.



Bereiding: Na het persen wordt de most opgeslagen in tanks van 250 hectoliters om natuurlijke bezinking te bevorderen. De langzame gisting geeft een basis cider met 5-6% alcohol. Na enige maanden rust worden deze jonge ciders traditioneel dubbelgedistilleerd in koperen *alambic* ketels: twee stokoude met een inhoud van 400 liters en een recentere, 60 jaar oude ketel van 1200 liters. Door het gebruik van kleinere, met zacht houtvuur opgewarmde ketels in plaats van grotere, wordt de concentratie van de alcohol dampen groter en dus de uiteindelijke smaak van het distillaat. Conform de eisen van de AOP Calvados Pays d'Auge kent de distillatie twee stappen. Eerst verkrijgt men een basisdistillaat door directe distillatie van de cider. Na het scheiden van de kop (vluchtig alcohol) en de staart (foezelolie) wordt het hart van dit basisdistillaat met 30% alcohol opnieuw gedistilleerd. Het op dezelfde manier verkregen jonge calvados-distillaat (zonder kop en staart) is kleurloos en heeft een alcoholpercentage van 70%. Door een gedegen opvoeding in eikenhouten vaten verkrijgt het eindproduct zijn kwaliteit, geur en kleur. De 15 jaar oude calvados wordt opgevoed in grote houten *foeders* van maximaal 1.500 liter. De jongste calvados in deze blend is 17-20 jaar, afhankelijk van het moment waarop de keldermeester bepaalt dat het de echte 'véritable' (= eerbiedwaardige) geur- en smaakeigenschappen heeft bereikt.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: oranje koperen kleur met intense schitteringen. Volop specerijen in de neus; vol van structuur maar elegant en subtiel van smaak.

Consumptie tips: perfect als digestief, geserveerd in een tulpvormig gedistilleerd glas (geen vissenkom!) op omgevingstemperatuur.