

Ranska. AOC Cognac

FERRAND RESERVE DOUBLE CASK

”Loistava arvolahja”

Tarina

Ferrand Réserve Double Cask on 1er Cru de Cognac: rypäleet tulevat arvostetuimmalta, Grande Champagnen alueelta. Se on kypsynyt ensimmäiset vuodet konjakkitynnyreissä, joista 20% uusia. Sen jälkeen konjakki on viimeistelty käytetyissä 225L Banyuls-tynnyreissä vuoden verran. Ferrand on erityisesti viskeistä tutun finish-metodin - Double Cask -uranuurtaja nykyajan konjakinvalmistajien joukossa. Tämä runsas ja vivahteikas konjakki on parhaimmillaan sellaisenaan nautittuna ja loistava arvolahja. Ferrandin historia alkaa 1630-luvulta. Suvun päämies on ollut Elie Ferrand peräti kymmenen sukupolven verran. Elie Ferrand VIII on erityisesti nostettava esiin erityisen vaikuttavana hahmona ja visionäärinä, ja hänen jalanjälkiään astelee nykyinen omistaja, Alexandre Gabriel, Mademoiselle Henriette Ranson-Ferrandin luotettu ystävä, jonka käsiin Mademoiselle jätti suvun perinnön vaalimisen ja työn konjakin parissa.

Tuottaja

Maison Ferrand syntyi 1989 Alexandre Gabrielin ja ikiaikaisen konjakkintuottajaperheen kohtaamisesta. Alexandre Gabrielin päätti tuoda Maison Ferrandiin uuden elämän ja tehdä Ferrand konjakista maailman paras. Hän halusi säilyttää ammoiset, käsityötaitoon perustuvat tuotantotavat, jotka olivat eri maailmasta kuin massatuotanto ja palauttaa kiinnostuksen konjakin hienoimpaan ilmentymään – Grande Champagnen, joka on konjakin paras ydinalue. Aitous ja luonteikkaus ovat Maison Ferrandin toiminnan ydinarvot ensi kädessä konjakin tuotannossa, toisaalta myös muissa jaloissa väkijuomissa kuten aivan erityisellä tavalla tuotetussa ginissä. Konjakin valmistus perustuu sen pohjana olevan viinin tuotannon sykliin ja siksi tislauksennut olivat toimeettomina seitsemän kuukautta vuodessa. Viiden pitkän vuoden neuvotteluiden jälkeen alkuperää valvovat viranomaiset antoivat luvan käyttää konjakin tislaukselaitteistoja ginin tuotantoon. Syntyi Citadelle Gin, Ranskan gini ja tislauksennut saivat uuden elämän ja tarkoituksen konjakin tuotannon ohessa. Innovaattori ei pysähdy. Vuonna 1166 sistersiaaninunkit perustivat Île de Ré'n saarelle Chateliersin luostarin, josta tuli konjakin tislauksen keskus. Vuonna 1989 Alexandre Gabriel loi Claude Chatelier -konjakin, joka tislataan parhaiden konjakkialueiden huippulaatuisten tarhojen viineistä, käsityönä vanhaan tapaan.



VÄRI Mahongin ruskea

TUOKSU Vaniljainen, mansikan ja kirsikan sävyttämää pähkinäisyyttä, kanelia ja suklaata

MAKU Täyteläinen, runsas, pehmeä ja tasapainoinen

KÄYTTÖVINKIT sellaisenaan hieman viilennettynä

VIINITYYPPI

Konjakit

RYPÄLEET

Ugni Blanc 100%

VALMISTUTTAJA

Maison Ferrand

ALKOHOLIPITOISUUS

42,3%

SOKERIPITOISUUS

10 g/l

PAKKAUSKOKO

6 pll

PULLONSULJENTA

Luonnonkorkki

PULLON KOKO

0,7 l

TUOTENUMERO

125041

