



Cognac Ménard, VSOP Grande Fine Champagne, Cognac Ménard, Frankrig

Ifølge Ménard-familien er deres firma etableret i 1815, men der er dokumenter, der viser, at familien dyrkede vinstokke og destillerede allerede i 1660. Jean Ménards forfædre ejede jord nær Salles d'Angles, en druepresse og en pot still. I 1815 begyndte de for alvor at dyrke vinstokke og destillere for de store cognac firmaer. Omkring dette tidspunkt flyttede de til Saint-Même-les-Carières. I denne periode havde familien allerede et godt ry som destillatører. Efter anden Verdenskrig begyndte de at producere og sælge deres egne cognacs.

I dag er det de to brødre Jean-Yves og Philippe, samt Stéphane Ménard, søn af en af de to brødre, der driver Ménard. De ejer 80 hektar vinmarker beplantet med Ugni Blanc. Vinmarker er beliggende rundt omkring i landsbyerne Mainxe, Bourg Charente og Saint Môme. Alle landsbyerne er beliggende i 1'er Cru appellationen.

Denne Cognac er produceret på 100% Ugni-Blanc. Under høsten bruges der en pneumatisk presse (med forskellige presningsniveauer), som gør det muligt at få en mere delikat udvinding af druemosten. Vinificeringen udføres i termoregulerede kar for bedre kontrol af gæringen. Denne proces varer mellem fem til otte dage og det resulterer i en let hvidvin med en høj syre, som er den bedste til destillation.

Ménard følger strengt den traditionelle metode kaldet "distillation à repasse" (dobbel destillation), ved at bruge deres originale alambics (destillationsapparater), som er typisk fra regionen. De destillerer deres vin på bundfaldet. Ménards Cognac VSOP lagres på egetræsfade, fremstillet i Limousin-regionen (ved Charente), kaldet "roux" (ingefærfade), hvilket betyder egetræsfade, som har mistet en stor del af deres tanniner. De foretrækker at bruge disse fade for at undgå for meget træudvinding i deres eaux-de-vie. Kun et lille parti af denne kvalitet kan nogle gange lagres i nye Limousin egetræsfade i en kort periode. Ménards mål er at favorisere subtile aromaer, der udvikles langsomt og blødt under lagringen i de gamle fade.

Cognac Ménard, VSOP Grande Fine Champagne

I duften har den noter af tobak og ristet brioche, samt friske frugtnoter af hvid fersken og appelsinblomst. Smagen har stor fylde med noter af pærer, hasselnødder og lidt røg. Blommer og anis dukker op i afslutningen.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Oprindelse

100% Grande Fine Champagne.

Blend

Blanding af cognacs, der lagres mellem 4 og 8 år på egetræsfade.

Lagring

Se detaljer over til venstre.

Alkoholprocent

40%.