

StockholmWineClub



## Calvadosprovning med Jerome Dupont 3/12-2009

Vi går igenom karaktäristiska drag om vardera calvados och vad man kan förvänta sig i doft och smak.

- Calvados Famille Dupont Fine
- Jons Utvalgte Lys Calvados Pays d'Auge
- Calvados Plus 12 ans Pays d'Auge
- Calvados Millesime Pays d'Auge 1969
- Millenium Limited Edition Etienne Dupont 2000

Låt det väl smaka!

# Dupont

Egendomen Domaine Louis Dupont har varit i familjen Duponts ägor i fyra generationer, man förfogar över 50 ha mark varav 30 är äppellundar. Jordmånen består till huvudsak av lera, mörk och kalk och är väldigt fattiga vilket ger naturligt låga skördeuttag och väldigt komplexa koncentrerade äpplen. Äppelsorterna är väldigt typiska för regionen Pays d'Auge, vissa är söta (Rouge Duret), några syrliga (Rambault) och andra bittra (Argile Rouge, Binet Rouge, Saint Martin, Mettais och Frequin). Blandningen är ytterst viktig för att få en balanserad och smakrik cider.

Hemligheten till koncentrationen är äpplenas storlek, ju mindre desto mer smak och man gör allt för att bibehålla fruktens aromer och skydda dem från yttre skador. Äpplena till cidern skördas för hand och ligger sedan ca 3-4 veckor i stora trälådor, så kallade "palloxes". Sedan krossas de och får macerera ett tag innan pressning, smaken och aromerna sitter i skalen och direkt därunder och inte i fruktköttet därför är macerationen en viktig del i produktionen.

Av ett ton äpplen utvinns man ca 600 liter must som långsamt (ca 2 månader) får jäsa till en restsockerhalt på 30 g/l. Äppelvinet buteljeras och får jäsa ytterligare på flaska, därav den naturliga kolsyran. Jästhällningen stannar kvar i flaskan, den bidrar med smak och verkar reduktivt på cidern.

Flaskorna lagras upprätt och med tiden avtar kolsyran något men däremot utvecklas mer fyllighet och arom. För calvadosproduktion ser stegen liknande ut fram till jäsningen, äppelmusten för calvados får jäsa torrt och lagras sedan 1 år på egendomen innan destillation. Kopparr pannan hos Dupont är av "Chalvignac" typ, uppbyggnaden och kvalitén av destillations pannor är ytterst viktiga för slutresultatet.

## Dupont, forts.

Den första destillationen producerar "petit eau" som innehåller 28-30% alkohol. Efter den andra destillationen kallas resultatet "bon chauffe", den första delen av "bon chauffe" som kommer ur destillations pannan kallas för "têtes" och är för stark och rå för att behållas, det man behåller är hjärtat av "bon chauffe" som heter "couer de la bonne chauffe" och har ca 68-70% alkohol. Detta är rå olagrad calvados men innehåller alla aromer och smak nyanser som kommer utvecklas under lagringen.

Ung calvados av god kvalitet är ofärgad och har en väldigt intensiv doft och smak av unga äpplen, med lagring uppstår aromer av mineralitet och mogen ek. På Dupont använder man sig av fat gjorda på ek som växt på sandig jordmån vilka ger en speciell vaniljkaraktär till calvadosen, ek som växt på stenig jord menar dem resulterar i en smak av tjära vilket inte är önskvärt.

Den första delen av lagringen sker i nya ekfat som är lätt rostade, dessa bidrar med den önskade vaniljkaraktären. Man får inte överdriva lagringstiden på nya ekfat då calvadosen kan förlora sin karakteristiska äppel arom.

Den andra delen av lagringen sker på gamla ekfat, i dessa fördunstar en del calvados och syreutbytet bidrar till utvecklingen och koncentrationen av aromerna och att färgen blir mörkare. Man reducerar så lite som möjligt med vatten för att bevara ursprungskaraktären och vissa produkter har en naturligt låg alkoholhalt p.g.a. den långa lagringen.

**[www.calvados-dupont.com](http://www.calvados-dupont.com)**

**Svensk importör [www.moestue.se](http://www.moestue.se)**

# Calvados Famille Dupont Fine

Producent: Etienne Dupont  
Ursprung: Frankrike  
Volym: 500ml  
Pris: 229:-  
Art.nr systembolag: 80292  
Årgång: NV  
Alkoholhalt: 40%

Druva:  
80% bitter-söta äpplen av följande sorter  
Saint-Aubin, Binet Rouge, Frequin rouge, Saint Martin,  
Rouge Duret och Douce Moën.  
20% syrliga äpplen av följande sorter  
judor, Judaine och Petit Jaune.

## Område

Pays d'Auge, Normandie

## Vinifikation

Handskördade äpplen som mals innan de pressas. Jäsningen av cidern tar cirka 2 månader. Cidern jäser i kontakt med jästfällningen för att förhindra smakförändringar. Efter detta lagras cidern utan jästfällning i cirka 1 år. Sedan ska detta destilleras och när temperaturen på cidern når 80C° bärs de aromatiska molekylerna och alkoholen upp av ångan. Desto kortare hals på pannan och desto mer värme som tillförs, desto bättre ånga för en optimal extraktion. Calvadosen/Cidern blir destillerad 2 gång

## Tastingnotes

Ung och äpplig med inslag av päron, citrus och våt sten.

## Passar till

Som digestif, till kaffet eller i drinkar.



# Jons Utvalgte Lys Calvados Pays d'Auge

Producent: Etienne Dupont  
Ursprung: Frankrike  
Volym: 700ml  
Pris: 319:-  
Art.nr systembolag: 81108  
Årgång: NV  
Alkoholhalt: 44%

## DRUVA:

80% bitter-söta äpplen av följande sorter  
Saint-Aubin, Binet Rouge, Frequin rouge,  
Saint Martin, Rouge Duret och Douce Moën.  
20% syrliga äpplen av följande sorter  
judor, Judaine och Petit Jaune.

## Område

Pays d'Auge, Normandie

## Vinifikation

Destillerad 2 gånger i enkelpanna, lagrat väldigt kort på 400 ltr. Ekfat från Loire, just för att bevara klarheten och friskheten.

## Tastingnotes

Klar ljus gyllen gul färg. Ren, klar och äpplig karaktär med bra bett. Torr och sylig som rensar upp och gör plats för mer.

## Passar till

Le trou normande.



# Calvados Plus 12 ans Pays d'Auge

Producent: Etienne Dupont  
Ursprung: Frankrike  
Volym: 700ml  
Pris: 549:-  
Art.nr systembolag: 89251  
Årgång: NV  
Alkoholhalt: 42%

Druva:  
80% bitter-söta äpplen av följande sorter  
Saint-Aubin, Binet Rouge, Frequin rouge,  
Saint Martin, Rouge Duret och Douce Moën.  
20% syrliga äpplen av följande sorter  
judor, Judaine och Petit Jaune.

## Område

Pays d'Auge, Normandie

## Vinifikation

Handskördade äpplen som mals innan de pressas. Jäsningen av cidern tar cirka 2 månader. Cidern jäser i kontakt med jästfällningen för att förhindra smakförändringar. Efter detta lagras cidern utan jästfällning i cirka 1 år. Sedan ska detta destilleras och när temperaturen på cidern når 80C° bärs de aromatiska molekylerna och alkoholen upp av ångan. Desto kortare hals på pannan och desto mer värme som tillförs, desto bättre ånga för en optimal extraktion. Calvadosen/Cidern blir destillerad 2 gånger.

## Tastingnotes

Lättekfats doft och smak av kryddor, äpplen, trä och citrus confit. Otroligt lång och fruktig!

## Passar till

Digestif.



# Calvados Millesime Pays d'Auge 1969

Producent: Etienne Dupont  
Ursprung: Frankrike  
Volym: 700ml  
Pris: 1753:-  
Art.nr: 9003137 Moestue  
Systembolag: Privatimport  
Årgång: 1969  
Alkoholhalt: 41%

Druva:  
80% bitter-söta äpplen av följande sorter  
Saint-Aubin, Binet Rouge, Frequin rouge,  
Saint Martin, Rouge Duret och Douce Moën.  
20% syrliga äpplen av följande sorter  
judor, Judaine och Petit Jaune.

## Område

Pays d'Auge, Normandie

## Vinifikation

Handskördade äpplen som mals innan de pressas. Jäsningen av cidern tar cirka 2 månader. Cidern jäser i kontakt med jästfällningen för att förhindra smakförändringar. Efter detta lagras cidern utan jästfällning i cirka 1 år. Sedan ska detta destilleras och när temperaturen på cidern når 80C° bärs de aromatiska molekylerna och alkoholen upp av ångan. Desto kortare hals på pannan och desto mer värme som tillförs, desto bättre ånga för en optimal extraktion. Calvadosen/Cidern blir destillerad 2 gång

## Tastingnotes

Lätt mahogny doft och smak av kryddor, inkokta äpplen, trä och läder. Otroligt lång!

## Passar till

Digestif.



# Millenium Limited Edition Jerome Dupont 2000

Producent: Etienne Dupont  
Ursprung: Frankrike  
Årgång: 2000  
Buteljerad för hand av Jerome  
30/11-2009  
för Stockholm Wine Club  
Alkoholhalt: 41%

Druva:  
80% bitter-söta äpplen av följande sorter  
Saint-Aubin, Binet Rouge, Frequin rouge,  
Saint Martin, Rouge Duret och Douce Moën.  
20% syrliga äpplen av följande sorter  
judor, Judaine och Petit Jaune.  
:

## **Område**

Pays d'Auge, Normandie

## **Vinifikation**

Handskördade äpplen som mals innan de pressas. Jäsningen av cidern tar cirka 2 månader. Cidern jäser i kontakt med jästfällningen för att förhindra smakförändringar. Efter detta lagras cidern utan jästfällning i cirka 1 år. Sedan ska detta destilleras och när temperaturen på cidern når 80C° bärs de aromatiska molekylerna och alkoholen upp av ångan. Desto kortare hals på pannan och desto mer värme som tillförs, desto bättre ånga för en optimal extraktion. Calvadosen/Cidern blir destillerad 2 gånger.

## **Tastingnotes**

Gyllengul honungsfärg, doft av toffe, honung, färskpressade äpplen samt vinteräpplen.

## **Passar till**

Digestif.

# Cidre Pays d'Auge

Producent: Etienne Dupont  
Ursprung: Frankrike  
Volym: 750ml  
Pris: 67:-  
Art.nr: 9003199 Moestue  
Systembolag: Privatimport  
Årgång: NV  
Alkoholhalt: 4.5%

Druva:  
80% bitter-söta äpplen av följande sorter, Saint-Aubin, Binet Rouge, Frequin rouge, Saint Martin, Rouge Duret och Douce Moën. 20% syrliga äpplen av följande sorter, judor, Judaine och Petit Jaune.

## Område

Pays d'Auge, Normandie

## Vinifikation

Cidern jäser i INOX - ståltankar. Därefter buteljeras den med ca 20 g/l restsötma och jäser vidare på flaska, därav den naturliga kolsyran. Denna cider kan säljas 3 månader efter flasklagring.

## Tastingnotes

Klar brun/gul färg. Doft av friska syrliga äpplen och citrus. Smaken är väldigt frisk och saftig med toner av kryddor, citrus men framför allt massor av härliga äpplen. Uppfriskande syra och avslutning.

## Passar till

Perfekt till crêpes, galetter eller ostar, t.ex. Camembert eller Livarot. Rekommenderad serveringstemperatur är ca 10°C.



# Cidre de Givre

Producent: Etienne Dupont  
Ursprung: Frankrike  
Volym: 375ml  
Pris: 179:-  
Art.nr: 9003181 Moestue  
Systembolag: Privatimport  
Årgång: 2007  
Alkoholhalt: 7.5%

Druva:  
80% bitter-söta äpplen av följande sorter, Saint-Aubin, Binet Rouge, Frequin rouge, Saint Martin, Rouge Duret och Douce Moën. 20% syrliga äpplen av följande sorter, judor, Judaine och Petit Jaune.

## Område

Pays d'Auge, Normandie

## Vinifikation

Handskördade äpplen som jäser i rostfria ståltankar, och i motsättning till calvadosen som dubbel destilleras på hög temperatur så jäser denna på väldig låg temperatur. På denna temperatur så bildar man kristaller i äpplena och detta tar ut den bästa vätskan som är full med socker och smakämnen från äpplena. Det krävs minst 8 sådana nedkylningar för att uppnå en riktigt bra Givre, denna har 155g/l socker.

## Tastingnotes

Briljant brons aktig färg. Doft av â€tarte tatin, kanel och karamell. Smaken är rik, söt och koncentrerad men med en frisk kristalliserande syra. Smak av sockrade äpplen som har legat i en kanel lake. Lång härlig insmickrande eftersmak.

## Passar till

Här kan man experimentera lite grann men självklart till äpple eller mandel baserade desserter men också med fois gras beroende serveringssätt och bara som aperitif. Rekommenderad serveringstemperatur 8-10°C.



# Tillverkning av calvados

*"I Victot-Pontfol, en liten by omgiven av jordbrukslandskap och äppelodlingar några mil inåt land från normandiets semesterorter vid kusten, ligger Domaine Familial Louis Dupont, en av de verkligt skickliga tillverkarna av calvados. Etienne Dupont följer sina förfäder i den lantliga traditionens fotspår men förnyar hela tiden i stort och smått för att förbättra sin produkt"*  
David E. Outerbridge - Bloomberg Personal Finance nov. 2000

## **Tillverkning av Calvados**

Äpplena vid Domaine Dupont handplockas och mals innan de pressas. Äppeljuicen jäser och blir cider vidare, destilleras cidern och destillatet lagras i flera år för att bli calvados.

## **Äpplena**

Äpplensorterna är speciella för Pays d'Auge. Några är söta (RougeD), andra sura (Rambault). Dessa blandas för att ge en balanserad cider. Hemligheten med smaken ligger i äpplenas storlek. Ju mindre äpple desto mer intensiv arom. Jordmånen i Pays d'Auge är en mörk lerjord som är fattig och hindrar äppelträden i dess växt. Äpplena handplockas för att undvika skador. Gamla lagringsloft där de tidigare brukade lagras och lätt blev dåliga har övergetts. Äpplena lagras nu i öppna och luftiga trälåror (pallox). De vilar, andas och mognar i tre till fyra veckor. Vid slutet av dessa fyra veckor har äpplena uppnått sin maximala arom och är redo att malas och pressas.

## **Pressning**

All smak i äpplena kommer från skal och fruktköttet precis under skalet, ej från resten av fruktköttet. När äpplena är malda lakas smaken ur i 2 timmar. Skalet mjuknar och leder till att tanniner och aromer frigörs i äppeljuicen. En press med membran som styrs av tryckluft har anpassats speciellt till äpplen. I två timmar pressas fruktmassan försiktigt och juicen tas om hand. Skal och fruktkött pressas lika och alla smaker kommer med i juicen (mout). Membranpressen gör detta bättre än vanliga rostfria pressar. Dessutom är den mer hygienisk än traditionella äppelpressar med tyg och lådor. Pressningen är ett viktigt moment då den lägger grunden för hur "len" calvados blir. Vid slutet av pressningen har juicen redan den varma gula färgen lik cider.

# Tillverkning av calvados, forts.

## **Jäsning**

jäsningen av cidern tar cirka 2 månader. Cidern jäser i kontakt med jästfällningen för att förhindra smakförändringar. Efter detta lagras cidern utan jästfällning i cirka 1 år.

## **Destillation**

Kopparpannan hos Domaine Dupont är en Chalvignac panna. Det automatiska reningssystemet hindrar kopparoxid att förena destillatet. Det är en avancerad panna som tillåter flexibel och exakt destillation. Destillationen avgör hur lent och mjukt destillatet kan bli. Från en ideal cider beror kvaliteten på calvadosen inte bara på översynen av destillationen och värmeförseln utan också av kvaliteten på pannan. När temperaturen på cidern når 80c° bärs de aromatiska molekylerna och alkoholen upp av ångan. Desto kortare hals på pannan och desto mer värme som tillförs, desto bättre ånga för en optimal extraktion.

Den första destillationen av cidern ger det "lilla vattnet" "petite eau". För att bli kvitt de oljiga oönskade alkoholerna och för att öka finessen hos det "lilla vattnet" måste destillatet flöda vid en temperatur av 13° c. Detta ger alkohol mellan 28° och 30° som redan innehåller alla grundläggande element till en Calvados.

Den andra destillation av det "lilla vattnet" ger (fritt översatt) den "goda värmningen" "bonne chauffe". Den första delen av denna andra destillation kallas "huvud" "têtes" och behålls ej då den innehåller oönskad alkohol. Detta gäller också för den sista delen som innehåller feta alkoholer och saknar finess. Den enda del som behålls är mitt delen "hjärtat" "coeur" som innehåller alkoholer mellan 60° och 78°.

# Tillverkning av calvados, forts.

## **Mognad och lagring**

Aromrikedomen hos den färdiga calvadosen beror till stor del också på valet av fat. Ekfat är att föredra men inte vilken ek som helst. Ek som vuxit i sandig mark väljs då den ger en fin vaniljsmak. Ek som vuxit på stenig mark väljs bort då det ger en rökig smak. Ekstavarna till tunnorna måste värmas över eld för att kunna böjas ihop. Vi föredrar att ekstavarna rostas sakta så att den fina vaniljsmaken kommer fram ur kådan. Lagringen i nya ekfat är lång nog för att ge calvadosen dess vaniljsmak men kort nog att behålla dess ursprungliga starka balanserade fruktighet av äpple.

Nästa steg är att föra över destillatet i äldre ekfat. Eftersom ekfaten andas genom porer i träet avdunstar alkohol och destillat naturligt. Aromer och smak blir sakta mer koncentrerade samt alkoholnivån sjunker mot konsumtionsnivå. Etienne Dupont undviker så mycket som möjligt att tillsätta vatten, ett förfarande som speglas i kvaliteten på calvadosen. Istället uppmuntras naturlig avdunstning. Speciellt utvald calvados säljs helt outspädd "non réduit" - not reduced.

Ung calvados av god kvalitet har en tydlig arom av fräscha äpplen. När calvadosen åldras förvandlas dessa aromer mer mot ekfat och mineral. Precis efter destillationen är all sprit färglös. En av de mest viktiga effekterna av lagringen är att färgen mörknar samtidigt som sötman och olika smakämnen ökar. Kombinationen av dessa faktorer ger calvadosen mjukhet och intensitet. Yngre calvados med dess fruktiga aromer är trevliga som aperitif, eller till mat. Det kan också uppskattas som digestive.

Äldre calvados är den perfekta avslutningen på en fin måltid med goda viner. Deras komplexitet och rikedom förtjänar uppmärksamhet och koncentration; man bör ta tid att till fullo njuta av dess fina bouquets och rika arom. Mjukare calvados kan serveras naturell medan calvados med mer intensiv smak uppskattas för sig men också med utvald kaffe, mörk choklad eller cigarr.

# StockholmWineClub

## Om Oss

Behöver det vara svårt, pretentiöst eller rent av snobbigt att prova vin?

Vi i StockholmWineClub tycker inte det. Vi vill att vin ska vara tillgängligt för alla, såväl den som har en diger erfarenhetsbank att dela med sig av, eller den som törstar efter kunskap och nya upplevelser. För det är just det som vi jagar; upplevelser i form av att se, kanske just dig, upptäcka skillnaden mellan Cabernet och Shiraz eller att få se ditt ansiktsuttryck när du för första gången läppjar ett glas Chateau D'Yquem.

Det finns vinupplevelser som inte kan gå dig obemärkt förbi och som påverkar din syn på vin för all framtid, och det är den kicken som vi i Stockholm Wine Club är ute efter; om det så handlar om att få jämföra druvor eller att få prova ett vin som Du normalt sett kanske aldrig skulle gå och köpa. Det är oftast när man får denna kick som vinintresset vaknar på allvar.

Vi vill till exempel ge våra medlemmar möjligheten att jämföra fyra druvtypiska viner efter jobbet och samtidigt koppla av med vänner – slipp tristessen med "en stor stark och jordnötter"! Eller varför inte ta chansen att prova t ex Penfolds Grange på glas – ett av världens toppviner – utan att behöva köpa en hel flaska för 2.000:- på Systembolaget.

När Du besöker Stockholm Wine Club är vårt mål att Du varje gång ska gå hem med nya erfarenheter och upplevelser som Du gärna vill dela med Dig av. Så varför inte låta oss "härja" med Dina smaklökar, för att få just Dig att upptäcka vin på ett sätt som Du inte trodde var möjligt.

Varmt välkommen att bli medlem hos oss med förhoppning om att Ditt vinintresse ska nå oanade höjder!

Besök oss gärna på [www.stockholmwineclub.se](http://www.stockholmwineclub.se)