



Cognac



L'appellazione Cognac copre due interi dipartimenti della Francia, a nord il bacino del fiume Charente (nord di Bordeaux) ed alcune isolette del golfo di Biscaglia. Solo nel XVII secolo i vigneti della Charente furono destinati alla loro vocazione reale: produrre Cognac. Dapprima i marinari inglesi ed olandesi, che andavano a caricare i vini di Bordeaux, scoprirono che era gradevole riscaldare e bere il vino prodotto con l'Ugni Blanc durante le notti fredde.

Poi gli scaltri mercanti irlandesi intuirono le potenzialità commerciali. Infine, la bravura dei distillatori della Charente diede giusta fama a questo inimitabile prodotto. Attenta distillazione, alambicchi in rame, affinamento in botti di rovere e tanta, tanta attesa: ecco il segreto per ottenere un grande Cognac.

Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fin Bois, Bon Bois, Bois Ordinaire, questa la scala dei Cru.



Domaine de Lasdoux

Angeac Charente

Di proprietà della famiglia Lhéraud dal 1680. Artigiani di generazione in generazione distillano con eleganza un savoir-faire familiare trasmesso con amore, saggezza e rispetto. Qui il vitigno principale è l'Ugni Blanc, il più vocato per ottenere un grande distillato. L'affinamento in fusti di rovere limousin avviene nell'antica cantina "Paradis", costruita per i pellegrini in cammino verso il santuario di Santiago de Compostela al tempo dei cavalieri templari. Dal 1970 i Lhéraud oltre al prestigioso Cognac, distillano sapientemente il Pineau des Charentes ed il Bas Armagnac considerata la più vecchia acquavite di Francia e forse d'Europa. Fieri del loro terroir questi orafi del gusto osano prendere tutti i rischi, uscire dai sentieri battuti e presentare gli accordi più inediti. Nel loro universo invecchiare è un'arte che si lavora e la maturità una ricchezza desiderata. A dimostrazione vi basta aprire le porte del "Paradis".



Cognac Lhéraud *V.S. 3 anni*

100% ugni blanc

La qualità del cognac dipende quasi unicamente dal suolo ove sono impiantate le sue vigne. Nel cuore della Charente il suolo è gessoso come nella Champagne. Da qui e non da altro suolo, escono i migliori Cognac. Il Cognac viene distillato due volte nei mesi invernali. Il VS (Very Special) deve sostare un minimo di tre anni in fusti di Limousin o Tronçais. Di colore giallo oro intenso dai riflessi ambrati. Al naso aromi di uva passa ed un tocco di vaniglia che ritroviamo entrambi al palato con un finale di crème brûlée.



Cognac Lhéraud *V.S.O.P. 5 anni*

100% ugni blanc

Il V.S.O.P. di Lhéraud è uno dei cognac più seducenti della Charente. Per V.S.O.P. si intende Very Special Old Pale, ovvero la sosta del Cognac per un minimo di cinque anni nei fusti del domaine. Di colore giallo oro intenso dai riflessi ambrati. Naso espressivo agli aromi di uva passa, vaniglia e agrumi che ritroviamo al palato con un finale brûlée. Insomma un vero distillato da meditazione.

