

Michel Huard Calvados Nv Vieux (1999) Calvados, Frankrike

- Om Producenten:** Sedan sju generationer tillbaka har familjen Jean-Francois Guillouet-Huard producerat årgångs-calvados och pommeau från sina 15 ha stora planteringar med äpplen. Skörden sker först i november för att uppnå optimal mognad med intensiv äpplekaraktär och rik sockermängd. Juicen fermenteras sedan vid ca tio grader under minutös kontroll. Juicen jäser till en cider på 6% för att sedan destilleras i alambic och så småningom få sin appellation Calvados d'Origine Contrôlée. Med en första lagring på ny ek för att få färg och karaktär mognar sedan Calvados hos Huard långsamt på stora ekliggare.
- Under många år har ett ständigt pågående arbete skett i källarna för att bibehålla kvalitet på Calvados från Huard. De stora ekliggarna renoveras kontinuerligt och man kontrollerar noggrant de olika årgångarna för att så småningom kunna erbjuda en stor smakupplevelse.
- Om Området:** Calvados är uppdelat i tre appellationer. Calvados är den övergripande med cirka 13 600 ha odlingar. Pays d'auge heter det bästa distriktet och har ca 5 300 ha. Calvados härifrån är alltid den bästa, alltid destillerad 2ggr i pott stills och oftast lagrad längretid än övrig Calvados. En ny appellation skapades 1997-Calvados Domfrontaise. Till skillnad från övrig calvados måste denna Calvados innehålla minst 30% päron och destilleras endast i gång, denna blir lite sötare & rundare i stilen än ovannämnda.
- Historia:** Historien om äppelspriten Calvados börjar nära för 2000 år sedan. Regionen Normandie var känd redan av romarna, för sitt vackra böljande landskap och goda äpplen. Först på 800-talet tvingades bönderna mer eller mindre anlägga större äppellundar. Genom sjöfartens växande betydelse besöktes den franska nordkusten av handelsmän från Biscayatrakten som också förde med sig helt nya eller bättre äppelsorter. I den normandiska myllan lär det ha funnits över 2000 olika sorters äpplen under medeltiden. En mörk stormig kväll år 1588 skulle dock förändra historien. Det tungt bestyckade spanska krigsfartyget "El Calvador" slogs i spillror mot ett grund utanför Normandies kust. Därigenom undslapp ortsbefolkningen angreppet. Det hela firades rejält med äpplesprit och under lång tid framöverskulle detta fylleslag kallas Calvador. 250 år senare blev detta också namnet på både drycken och äppeldistriktet.
- Om spriten:** Färgen är gyllene med eleganta tårar. Doften är rättfram, intensiva och inlagda äpplen, karamell med brynt smör och kryddor. Smaken kommer med en verklig äppligt Calvados karaktär, den utvecklar en kryddig palett av Penjapeppar och Sichuanpeppar i fin balans av fatter. Intensivt avslut.
- Råvara:** Äpplen