





# DE VURIGE ZIEL VAN WIJN

Zoals wel vaker is voorgekomen ontstond een beroemd product door toeval, of uit noodzaak. In het geval van cognac het laatste. De Nederlandse koopvaardij deed al lange tijd goede zaken aan de westkust van Frankrijk, de Charente. Hier werden ook vaten met wijn geladen om elders in Europa te worden verkocht. Maar om nou te zeggen dat de wijn er tijdens de zeereis op vooruitging...

TEKST NICO McGOUGH



S

Slimme Hollanders verzonnen een list en 'stookten' de wijn; zo ontstond brandewijn. Zo kwam men erachter dat uit de miezerige wijnen van de Charente wél de beste brandewijn tevoorschijn kwam. Met dit product in handen werden markten veroverd. Met name in Engeland werd er veel van verkocht. Het Engelse 'brandy' verwijst nog naar het Nederlandse brandewijn. Het succes ervan werd groter toen de producenten in de Charente de tweede destillatie uitvonden, waardoor het eindproduct er sterk op vooruit ging. De vraag groeide en daarmee trokken ook buitenlanders richting Charente om hun deel van deze industrie op te eisen. Veelal trouwden zij met de dochters van Franse producenten. Dit verklaart de vaak niet-Franse namen van gevestigde cognachuizen.

Eind 18e eeuw was een aantal grote huizen dominant in het gebied en dat bleef zo gedurende ruim een eeuw. Ook de wijngaarden in de Charente ontkwamen niet aan de verwoestende impact van de druifluus *Phylloxera Vastatrix* en eind 19e eeuw was er dan ook een crisis in het gebied. De wijnstokken werden massaal geënt op resistente, Amerikaanse wortelstok-

## SUBREGIO'S

De Geoloog Henri Coquard benoemde zes subregio's binnen het Cognacgebied: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderie, Fins Bois, Bons Bois en Bois Ordinaires.

De naam Champagne is een verwijzing naar de zéér kalkhoudende gronden in deze subregio's en heeft niets van doen met de mousserende wijn uit Noord-Frankrijk.



ken. In 1909 verkreeg cognac (genoemd naar de belangrijkste plaats in de Charente) haar eigen A.O.C. en was cognac hierna een beschermd product. Tussen beide wereldoorlogen kende het cognacgebied een decennialange crisis waarna de bloei weer terugkwam, maar die was niet van lange duur. Eind jaren zeventig van de vorige eeuw was de productie op een hoogtepunt, maar overspeelden de producenten hun hand

## DRUIVENRASSEN

De druivenrassen die gebruikt worden om cognac te maken zijn ugni blanc, colombar, folle blanche, sémillon, meslier saint-emilion, jurançon blanc, montils, follignan en select.



en keerden verschillende ‘nieuwe’ markten in Azië cognac de rug toe. Teveel cognac, te weinig afzet dus dalende prijzen. Inmiddels heeft de markt zich behoorlijk hersteld in Azië waar superieure kwaliteiten tegen (zéér) hoge prijzen ‘in’ zijn. Ook in de VS steeg de afgelopen twintig jaar de vraag naar cognac sterk.

Waar de grote huizen eens dominant waren zijn er nu ook talloze kleine huizen werkzaam die in hun individuele ‘niche’ prima gedijen doordat zij op veel kleinschaliger basis indrukwekkende Cognac’s produceren. A.E. Dor is er één van.

In 1858 richtte Jean Baptiste Dor een eigen huis dat later werd voortgezet door zijn zoon Amédée-Edouard Dor. Zoals bij veel van deze kleine huizen bestond het werk voor negentig procent uit het selecteren, kopen en laten rijpen

## JAARGANGSCOGNAC

Ook cognac kent leeftijds aanduidingen. Tot 1988 was het haast onmogelijk om jaargangs-cognacs uit te brengen omdat het lastig is om met verzegelde en volledig gedocumenteerde vaten te werken zoals de Franse wetgever vereist. Cognacgoeroe Jean Grossperin wist het voor elkaar te krijgen dat leeftijdsanalyses middels de ‘carbon quatorze’-methode het alsnog mogelijk maken een exacte leeftijds aanduiding op de fles te zetten. Sinds 1988 is de wetgever iets milder, want als het aantoonbaar is dat het een cognac betreft van één enkel oogstjaar, dan mag dat op de fles worden vermeld.

van jonge, vers gestookte cognac. Veel van deze vakmensen hielden er ook een makelaardij op na: zij struinden het hele gebied af op zoek naar gunstige ‘lots’ voor de grote huizen. Zij kwamen onderweg ook kleinschalig juweeltjes tegen die vervolgens in eigen beheer werden opgevoed. Waar André Trénel in het Beaujolais-gebied de bijnaam ‘de juwelier van Beaujolais’ had, kreeg Amédée de titel ‘de antiquair van Cognac’, want onder zijn leiding werd een omvangrijke collectie oude tot zéér oude cognacs neergelegd. Met grote zorgvuldigheid legde hij zijn kelder (op een geheime plaats)



## VAN HET HUIS A.E. DOR VOEREN WIJ:

### Fins Bois pur cru

Met een minimale rijping van drie jaar is deze benjamin van de familie puur plezier. Vrolijk vers fruit en bloemen, dankzij het gebruik van druiven uit Fins Bois, een streek met snel rijpende cognac, waar een lange rijping zelden voor een hoger niveau zorgt. Gerijpt in de vochtigste stukken van de kelders, is hij niet agressief of branderig (70 cl € 29,95).

### VS Selection

Gemaakt van Borderies en Fins Bois. Zeer verleidelijk met bloemen, fruit, nootjes en honingaroma. Tussen de vijf en acht jaar in vochtige kelders gerijpt, volwassen en verfijnd (35 cl 29,95; 70cl € 39,95).

### Rare Fine Champagne VSOP 8 ans

Een combinatie van grande en petite champagne uit vochtige kelders. Een genereus hartverwarmend bouquet met stuivende bloemige tonen, noten, abrikoos, vers fruit en viooltjes. Snelle smaaksensatie in de mond, lange verfijnde afdronk (35 cl 39,95; 70cl € 54,95).

### Grande Champagne Albane 12 ans

Cognac uit het hoogst gewaardeerde gebied, de Grande Champagne. Deze cognac moet ouder zijn dan cognac uit andere gebieden om volledig tot zijn recht te komen. Subtiel, rond en harmonieus met een mooie lengte, gerijpt in vochtige kelders (70 cl € 79,95).

### Napoleon 18 ans

In de Napoleon worden de beste eigenschappen uit alle vier de gebieden waar Dor wijngaarden heeft tot uiting gebracht. Rijpe Fins Bois, vurige Borderies gecombineerd met de finesse en lengte van Grande en Petite Champagne. Ronde en zachte cognac met tonen van vanille, pitfruit, kaneel en viooltjes. Deze knappe compositie rijpt in droge kelders (70 cl € 89,95).

### XO Grande & Petite Champagne 25 ans

Elegante verfijnde cognac, uitgebalanceerd zowel in neus als dronk. Allereerst bloemetjes die uitwaaien naar een delicaat honingaroma overgaand naar toffee en toast, rancio en oud leer. Rond en rijp met een complexe lange afdronk (70 cl € 135,-).

Pineau de Charentes Blanc (70 cl € 33,9).

Pineau de Charentes Rouge (70 cl € 33,95).

## JAARGANGS-COGNACS

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| A.E. DOR Cognac Vieille Reserve NO 6  | € 235,- |
| A.E. DOR Cognac Vieille Reserve NO 7  | € 299,- |
| A.E. DOR Cognac Vieille Reserve NO 8  | € 375,- |
| A.E. DOR Cognac Fins Bois 1970        | € 199,- |
| A.E. DOR Cognac Fins Bois 1979        | € 235,- |
| A.E. DOR Cognac Petite Champagne 1988 | € 175,- |
| A.E. DOR Cognac Petite Champagne 1989 | € 255,- |





vol met vaten cognac die tot wel zeventig jaar lang onberoerd bleven liggen. Met frequente proeverijen werd van elk vat de ontwikkeling in kaart gebracht en was een bepaald vat eenmaal optimaal rijp dan werd de stokoude cognac overgestoken in grote glazen stopflessen, 'Dame Jeanne's' genaamd. Door deze oplegtechniek bezit A.E. DOR nu een indrukwekkende collectie van zeer oude cognac die werd gestookt vóór de beruchte Phylloxera-crisis in 1874; een uniek bezit dat met grote zorg wordt gekoesterd en op de markt wordt gebracht onder de naam 'Le Paradis'. Omdat er altijd brandgevaar dreigt met deze hoog-alcoholische dranken wordt de voorraad vaak verspreid over meerdere panden met extreme beveiliging.

## DE SPELREGELS VAN COGNAC.

- Cognac wordt gestookt uit wijn, afkomstig uit de benoemde regio en is uitsluitend afkomstig van bepaalde druivenrassen.
- De wijn moet dubbel worden gestookt (gedestilleerd) in een koperen zogenoemde 'Alambic Charantais'. De eerst productie heet 'première chauffe'; de tweede productie 'bonne chauffe'. Deze bestaat weer uit een voorloop ('la tête'), het hart ('la coeur') en de naloop ('la queue'). Alleen het hart wordt gebruikt.
- Rijping gedurende minimaal 24 maanden in vaten van Frans eikenhout is verplicht. Hierna wordt het van 'eau de vie de vin' een 'Cognac A.O.C.'
- Na afloop van de eerste rijping, en als de cognac wordt gebotteld, moet het alcoholpercentage minstens 40% bedragen. Dit wordt verkregen door de cognac uit het vat (ca 70% alcohol) te verdunnen met gedistilleerd water.