



Tesseron AOP Cognac XO lotnr.90 "Ovation"

Open met een zachte hand de deur van het Tesseron Huishouden in Châteauneuf-sur-Charente en ontdek het familiegeheim; Een ongelooflijk zeldzame collectie van 's werelds beste cognacs. Deze schat dateert terug naar de 19e eeuw, toen Abel Tesseron het domein kocht om zijn hobby, het sparen van zeldzame en de meest waardevolle cognacs, eer aan te doen. Hij is toen zijn ultieme droom gaan verwezenlijken: het maken van zijn eigen cognac.

In 1905 heeft Abel het Maison Abel Tesseron opgericht, waarvoor hij het beleid volgde voor het opbouwen van voorraden eau-de-vie, die zorgvuldig geconserveerd werden in de 12e-eeuwse crypte. Vertrouwend op twee aparte landgoederen, waarvan één in de Grande Champagne en de ander in de Petite Champagne, destilleerde, verjaarde en blendde hij zijn uitzonderlijke eau-de-vie, waarmee zijn droom werkelijkheid werd.

De zoon van Abel, Guy Tesseron, voegde zich bij zijn vader in 1940 en bracht een scherp gevoel voor zaken met zich mee. Samen werden zij bekend in de kunst van het laten rijpen van cognacs waarmee zij in korte tijd één van de meest gewilde producenten werden.

Meer dan een eeuw bleven de Tesseron Cognacs een verborgen handelsgeheim, tot een aantal jaren geleden. De familie besloot om hun deuren te openen en hun cognac te delen met liefhebbers van over de hele wereld.

Vandaag de dag houden Alfred's kinderen, Justine en Noé en hun nichtjes Melanie en Philippine, het familie erfgoed in stand: er verandert niets aan het proces. Zij brengen ook hún visie mee naar het familie bedrijf en creëren een aantal van de meest subtiele, complexe en luxueuze cognacs die men wenst te vinden. Deze variëren van tientallen jaren oud tot de onkenbaar zeldzame eeuw oude blends.

De Tesseron Cognacs worden gemaakt van twee van de meest prestigieuze appellaties in het Cognac gebied: Grande Champagne en Petite Champagne. Grande Champagne staat bekend om het maken van de beste Cognacs uit de regio, te danken aan de kalkstenen grond. De eaux-de-vie uit de Grande Champagne heeft jaren nodig voor het ontwikkelen van de zachte finish. Hoe langer de rijping, des te meer aroma's er vrij komen en hoe soepeler deze worden. Petite Champagne is samengesteld uit klei en kalkstenen grond. Eau-de-vie geteeld op deze grond heeft minder rijping nodig voor de zachte finish.

Tesseron Cognac is één van de laatste Cognac huizen die de 3 originele druiven rassen gebruikt: Ugni Blanc, Folle Blanche en Colombard. Ugni Blanc is de voornaamste soort in alle blends. De twee uitzonderlijke soorten, Folle Blanche en Colombard, zijn moeilijk te kweken en produceren enkel kleine oogsten waardoor

deze bijna geheel zijn verdwenen in de regio. Toch is het de toewijding van Tesson aan de traditie die zorgt voor de extra dimensie die hun Cognac biedt.

De druiven worden geoogst aan het begin van de herfst en gefermenteerd voor een licht sterke, zurige wijn met een volume van 9% alcohol. De destillatie wordt strikt gecontroleerd vanaf het einde van de oogst tot en met maart van het hierop volgende jaar.

De Tesson Cognacs worden dubbel gedestilleerd in antieke, koperen destilleerketels, ook wel 'Alambic Charentais', die worden verwarmd bij open vuur. Alleen het hart van de destillatie wordt geselecteerd voor de rijping tot cognac. Sommige eau-de-vie wordt gedestilleerd op wijnmoer, dit verleend meer complexiteit aan de Cognac. Dit proces zorgt voor meer body, kracht, elegantie en een blijvende finish met veel finesse in de cognac, iets dat zeer gewaardeerd wordt door fijnproevers van over de hele wereld.

De Composition is een niet XO cognac van Tesson. Maar door hem een extra boost te geven met een beetje Eau de Vie uit de Grande en Petite champagne regio's krijgt de Composition de nodige diepgang. Deze cognac heeft de nodige complexiteit die hij verkrijgt door zijn structuur en fruit aroma's.

Appellatie: Cognac AOP XO

Regio: Charente

Druivenrassen: 100% Ugni blanc

Inhoud: 70cl

Aroma: Zeer frisse aanzet met tonen van peer en kweepeer, die evolueren naar kruidachtige elementen, aroma's van gedroogd fruit, noten en amandelen.

Smaak: Stevig, van goede lengte, krachtig, weerspiegelt de aroma's die door de neus worden gepresenteerd: een kwaliteitscognac, typisch en jong.

Serveren bij: Als digestief.