Chateau Montifaud VSOP

- Frankrijk

Het was in 1837 toen Augustin Vallet begon met de aanleg van wijngaarden in het Franse plaatsje Jarnac en 10 jaar later zijn eerste cognac stookte. Dit ging zo goed dat hij in 1866 zijn eigen château bouwde, Château Montifaud. Oorspronkelijk maakte hij cognac geschikt voor de verkoop in de eigen plaats Jarnac, maar al snel werd zijn voortreffelijke kwaliteit ook buiten Jarnac ontdekt. Tegenwoordig heeft Montifaud 90 ha wijngaarden, verdeeld over 80 ha in de Petit Champagne en 10 ha in het hart van de cognacstreek de Grande Champagne. Het is al de 6e generatie Vallet welke tegenwoordig een groot assortiment cognac maakt variërend van een 5 jaar oude VS tot een wel 30 jaar oude XO en soms nog ouder in speciale bottelingen. Zij doen geen concessies om hun kwaliteit hoog te houden. Er wordt geen gebruik gemaakt van gekaramelliseerde suikers of kleurstoffen om de natuurlijke kleur te beïnvloeden. Ook gebeurt alles nog steeds in eigen beheer van de oogst van de druiven tot het bottelen van de flessen. Doordat er weinig geld wordt besteed aan marketing kan men de prijzen lager houden dan de meeste bekende andere cognacmerken.

De druiven voor de Montifaud VSOP zijn afkomstig uit de Petit Champagne. Het zojuist gestookte distillaat wordt eerst 10 tot 12 maanden gerijpt in nieuwe eiken vaten waarna het is overgestoken op gebruikte of "Roux"vaten. Daar verblijft het zo'n 9 jaar om rustig te rijpen en een volwaardige smaak te krijgen.



Proefnotitie

Goud van kleur, geuren van bloesem, droogbloemen en fruit. De volle smaak heeft iets van rijpe peer en abrikoos. Een heerlijk zachte en volle afdronk, lang, met vanille en cacao tonen.

Persoonlijke proefnotitie

Twentsch Wijnhuis (onderdeel van Vinus Vita BV)
Denekamperweg 148
7661 RL Vasse
0541-680279
www.twentschwijnhuis.nl