

SPIRITS | CALVADOS

DROUIN PAYS D'AUGE HORS D'AGE

DROUIN | FRANCE

70 cl / 42.0°

Product type: Calvados

Base ingredients: Mele

Fermentation: Native yeasts

Production method: Alambicco Charentais

Case: Yes



WHY IT'S DIFFERENT

I sidri per la distillazione del Calvados Hors D'age sono fra i più maturi che sostano nei tini di acciaio anche fino all'autunno dell'anno successivo alla raccolta. Sono fermentati ricchi, fruttati e complessi, ideali per produrre distillati da lungo invecchiamento. La distillazione avviene nel tradizionale alambicco Charentais in rame, il lungo invecchiamento di 15 anni - in barriques che hanno contenuto vino, ma anche in antiche botti utilizzate per l'invecchiamento di sherry e porto, e legni già utilizzati per il cognac - aggiunge grande complessità e morbidezza.

HOW DO I DRINK IT?

Da degustare liscio, accompagnato a numerose ricette di pasticceria, in abbinamento a piatti di carni rosse o come fine pasto

FOCUS

Potremmo definire il Pays D'auge il grand Cru dell'appellation Calvados, con regole molto strette. Il Calvados Hors D'age nasce come tutti i calvados Drouin: raccolta delle 30 varietà di mele acide, dolci, amare-acide e amare-dolci, e raggiungimento della maturazione, pressatura soffice in stile champagne, con rendimenti ridotti al 65% per preservare il massimo della fragranza e della freschezza del succo, fermentazioni spontanee con i lieviti indigeni. Il fatto di utilizzare dei barili non nuovi che hanno contenuto altri vini e distillati in precedenza influisce in maniera molto importante sui Calvados Drouin, se la normale parte degli angeli in Normandia è del 2% annuo, quella della Maison Drouin raggiunge anche il 4% annuo, infatti i Calvados Drouin sono molto più complessi rispetto alla media. Nel 1969 Christian Drouin Jr. inizia a lavorare con il padre ma è solo nel 1979 che gli stock saranno ritenuti sufficienti per la commercializzazione. È grazie a Christian figlio che l'azienda inizierà ad orientarsi verso il mercato internazionale, soprattutto grazie ai nuovi orizzonti che darà alle sue acqueviti. Fino a quel momento infatti pochi Calvados erano visti e considerati al pari delle altre acueviti ma erano piuttosto relegati ad accompagnare il caffè a fine pasto. Approfittando degli stock messi da parte dal padre, vecchi e rari, dedica di commercializzarli persto i più grandi bar e ristoranti del mondo. Visto il successo della Maison, a cavallo degli anni 1991/92 Christian decide di trasferire la Maison Drouin in un'altra



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

fattoria del '600, a Coudray-Rabut, nei pressi di Pont L'éveque.

