

VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



BRANDS | COGNAC

GROSPELLIN

BY VELIER

Conosco Guilhem Groperrin nel 2010, e gli chiedo subito una selezione di cognac, anche se in quel momento ha già un altro distributore. Groperrin è un'azienda familiare indipendente. Guilhem è infatti il figlio di Jean Groperrin, fondatore dell'azienda. Groperrin è uno dei pochi a imbottigliare l'acquavite senza filtrazioni aggressive, senza maquillage (solo un poco di caramello se richiesto dai Paesi d'importazione), usando con giudizio il blending, e preservando la gradazione piena di botte.



OVERVIEW

STORIA

Jean Groperrin ha lavorato per anni, fin dal 1991, come intermediario tra venditori e acquirenti di cognac. La maggior parte dei vignaioli nella regione di Cognac conserva da sempre in cantina delle piccole quantità di eaux-de-vie, che con il tempo diventano dei veri tesori. Nel 1999, stanco di vedere lotti speciali sparire, Jean Groperrin ha acquistato privatamente alcune botti di cognac invecchiato, che la sua famiglia ha imbottigliato su piccola scala, raccontando la storia e l'età di ognuno dei lotti, per la prima volta a Cognac. Nel 2004 Jean si è ritirato e ha lasciato il posto al figlio Guilhem, che non solo ha continuato ad arricchire la collezione della cantina, oggi arrivata a oltre 700 rarissime botti, ma ha anche cominciato a intervenire nei processi di invecchiamento. Nelle cantine Groperrin Cognac, ogni lotto, accuratamente selezionato e invecchiato, è diventato la testimonianza vivente di un terroir e di una storia di famiglia.

METODO DI PRODUZIONE

Imbottigliare un Cognac come Vintage è molto più complicato che in Armagnac. Le botti devono essere sigillate da un ufficiale dello stato, e ogni volta che è necessario aprirle per assaggiare, fare un travaso oppure imbottigliare è necessaria la presenza di un pubblico ufficiale. Se il Cognac ha seguito questo rigido disciplinare, può riportare in etichetta il vintage; non sempre, nel corso dei decenni, questo è stato fatto. I prodotti di cui Groperrin è sicuro, sia grazie ai documenti che alle analisi, vengono imbottigliati con un numero che indica l'anno di produzione. Un Cognac si definisce Brut de Fut se non è mai stato diluito con acqua, ed è quindi imbottigliato a grado pieno. Un Cognac Coeur de Fut durante il suo periodo di maturazione in botte è stato lentamente diluito con acqua per ridurne il grado alcolico. I Cognac di pregio non vengono mai diluiti all'imbottigliamento.

Country: France



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



Groperrin
**GROSPERRIN 12 ANS
BORDERIES**

70 cl / 50.8°



Groperrin
**GROSPERRIN 1974
PETITE CHAMPAGNE**

70 cl / 47.5°



Groperrin
**GROSPERRIN 1992
PETITE CHAMPAGNE**

70 cl / 46.7°



Groperrin
**GROSPERRIN 2001
FINS BOIS BIO**

70 cl / 50.6°



Groperrin
**GROSPERRIN
CEPAGES GRANDE
CHAMPAGNE**

70 cl / 42°



Groperrin
**GROSPERRIN LOT NO.
24 TRESOR DE GRAND
CHAMPAGNE**

70 cl / 43.4°



Groperrin
**GROSPERRIN LOT NO.
25 TRESOR DE GRAND
CHAMPAGNE**

70 cl / 42.1°



Groperrin
**GROSPERRIN LOT NO.
34 TRESOR DE GRAND
CHAMPAGNE**

70 cl / 45.1°



Groperrin
**GROSPERRIN LOT NO.
68 FINS BOIS**

70 cl / 55.8°



Groperrin
**GROSPERRIN LOT NO.
84 BORDERIES**

70 cl / 57.3°

