

Calvados in het Art O'tel

Door Paul Op ten Berg

Op 8 december werd in het Art O'tel te Amsterdam een presentatie gehouden van Calvados. Omdat ik in 2011 een persreis maakte naar het productiegebied van Calvados en Normandië, verwijs ik voor uitgebreide informatie graag naar mijn reisverslag uit 2011, dat te vinden is op

www.sommeliers.nl/joomla/index.php?option=com_content&view=article&id=1082:calvados&catid=64:wijnreizen-2011&Itemid=187 .

Ik beperk mij in dit artikel tot de producenten die ik tijdens die reis niet heb bezocht, maar van wie de Calvados wel in Amsterdam werd gepresenteerd.

Calvados Michel Beucher, Sainte-Marie-du-Bois

Deze producent begon in 1976 met de biologische productie van cider. Hij stookt Calvados AOC van biologisch verbouwde appels en peren. Het is een van de oudste producenten van biologische producten in Frankrijk. Het bedrijf is gecertificeerd via de organisatie AB. Omdat Sainte-Marie-du-Bois in de grensstreek ligt van Pays de Loire en Bretagne is het weliswaar echt Normandië, maar maakt Beucher toch meer gebruik van peren dan gebruikelijk.

Alles zelf

Calvados Beucher heeft alle onderdelen van het productieproces in eigen beheer, inclusief 30 ha met boomgaarden, het oogsten, de productie van cider, het distilleren en het opvoeden op eiken vaten waar eerder cider in heeft gezeten. Michel Beucher gebruikt circa 20 rassen, met als belangrijkste Damleau, Marie Ménart, Noël des Champs, Bisquets, Frequin Rouge en Douce Moën. Het selecteren is zeer nauwkeurig, géén rotte appel komt bij hem door de selectie.

Geproefd

Tijdens de presentatie liet Bert Horstman van importeur Heisterkamp de volgende Calvados proeven. Alle Calvados van Beucher wordt gebotteld met 43% alcohol. De vermelde prijzen zijn bruto horecaprijzen ex BTW.

***+ Vieux Calvados 6 ans d'age

20 rassen, 85% appels en 15% peren, 6 jaar houtrijping. € 31,00. Mooie zuivere geur. Sappige, speelse smaak, zuiver, aangename kruidigheid.

***(*) Calvados XO Lot nr. 27

Hors d'Age. 20 rassen, 85% appels en 15% peren, 7 jaar houtrijping. € 48,50. Hoge zuurgraad, veel impact van de schillen (tannines). Zuiver en stevig.

****- Calvados XO Lot nr. 31

Hors d'Age. 20 rassen, 85% appels en 15% peren, 6 tot 7 jaar houtrijping. € 43,50. Geur en smaak zijn kruidiger. Minder zuren, lenig en karaktervol. Eindigt iets metalig.

**** Calvados XO Lot nr. 30

Hors d'Age. 20 rassen, 85% appels en 15% peren, 7 jaar houtrijping. € 43,50. Duidelijk de beste van de drie XO's. Eén geheel qua balans: alles grijpt in elkaar. Mooi spel van appel en specerijen met zuren en tannines.

De drie XO's zijn eigenlijk Hors d'Age Napoléon, maar omdat deze voor de Aziatische markt gebotteld zijn, hebben een XO etiket. XO wordt door Aziaten hoger gewaardeerd dan Hors d'Age Napoléon.

***(*) Calvados Hors d'Age

Gedistilleerd in 1999, daarna ruim 10 jaar opgevoed op eiken vaten. 20 rassen, 85% appels en 15% peren. € 65,00. Zacht, kruidig, veel expressie, mooie balans.

Importeur: Heisterkamp Wijnen

www.calvados-pommes.fr en <https://calvadosbeucher.wordpress.com>

Calvados Boulard, Coquinvilliers

Zie mijn reisverslag van 2011. Vincent Boulard, die voor het NGS op 14 november een presentatie van Calvados hield, was zelf aanwezig om zijn producten te presenteren. Hij liet mij onder meer proeven:

******+ Calvados Auguste XO**

Deze Calvados is sinds 2 jaar op de markt. De blend is een selectie van de beste fusten, met minder nadruk op de ouderdom van de Calvados. € 115,25 ex BTW. De geur biedt veel finesse en overtuigt direct. Bijzondere smaak met veel karakter door de tannines van het hout. Jodium, veel specerijen, vlezig en stevig. Sechuan peper en anijs in de finale.

Importeur: Fine Drinks www.finedrinks.nl

www.calvados-boulard.com

Calvados Christian Drouin

Zie mijn reisverslag van 2011. De producent was niet aanwezig.

******- Calvados Christian Drouin 1993, AOC Calvados Pays d'Auge**

Zacht en zuiver. Expressief geheel met specerijen als kaneel en nootmuskaat. Lange tot zeer lange finale met jodium en wat citroenschil. Uitstekend. € 64,80 ex BTW.

Importeur: Bresser en Timmer www.bressertimmer.nl

www.calvados-drouin.com

Domaine Louis Dupont, Victot Ponfol, Pays d'Auge

Zie mijn reisverslag van 2011. Olaf Kerstens liet mij de volgende serie proeven. Horecaprijzen ex BTW.

***** Calvados Original White**

Calvados Original is een 'witte' calvados, bleekgeel van kleur. De appelbomen (80% bitterzoet en 20% zuur) staan op bodems van klei en Oxford mergel. Minstens 2 jaar rijping, eerst op zeer oude eiken vaten van 2.000 tot 3.000 liter, daarna op zeer oude getoaste barriques waarvan de tannines zijn afgebouwd, zodat de Calvados fruitig blijft en de kleur zeer licht blijft. Alc. 40%. Zeer zuivere geur van pure appels. Superzacht van smaak, subtiel en verfijnd. € 24,95.

***** Calvados Fine Réserve**

Minstens 2 jaar rijping op getoaste eiken vaten van 400 liter, waarvan 50% nieuw. Alc. 42%. Voller en rijker van geur en smaak. Wat krachtiger door de houtrijping. € 29,50.

***** Calvados VSOP**

Zeer zacht en romig. Kenmerkend aroma van appels. € 33,50.

****** Calvados Hors d'Age**

Minstens 6 jaar rijping op getoaste eiken vaten van 400 liter, waarvan 25% nieuw. Alc. 42%. Zeer bijzondere geur en smaak, rond en compleet, specerijen en jodium. Zeer lange, fluweelzachte finale. € 39,25.

**** Calvados 1989

Gedurende 19 jaar gerijpt, eerst op grote eiken vaten, daarna op getoaste eiken vaten van 400 liter. Ongefilterd en niet gestabiliseerd, gebotteld in 2008. Alc. 42%. Ingetogen geur. Frisse, zilte inzet van de complexe smaak, met prachtig fruit en zeer veel karakter. Zeer mooie en lange finale, prachtige balans. € 63,95.

****(*) Calvados 1977 'Non réduit'

Sinds 1977 opgevoed, eerst op getoaste eiken vaten van 1.200 liter, daarna op getoaste eiken vaten van 400 liter. Ongefilterd en niet gestabiliseerd, recent gebotteld. Alc. 45%, originele sterkte van uit het vat, niet verdund met gedistilleerd water. De krachtige geur is rokerig en complex. Sappige smaak met mooie, niet wrange zuren en prachtige aroma's. Machtige finale, complex en superbe. € 121,50.

Importeur: André Kerstens
www.calvados-dupont.com

Calvados La Galotière, Crouttes

De productie van dit biologisch werkende familiebedrijf van Jean-Luc Olivier en zijn zwager Pascal Choisnard is sinds 2000 gecertificeerd door Agriculture Biologique. Het bedrijf heeft 44 ha boomgaarden met appels en peren, waarvan 30 ha van het type *haute tige*, met hoge stammen waar de 100 melkkoeien onderdoor kunnen lopen en voor natuurlijke bemesting zorgen. Er worden hier 50 appelsoorten gebruikt. Oogsten, ciderproductie, distillatie en opvoeding worden in eigen bedrijf gedaan.

Storm

Tijdens een storm in 1999 verloor het bedrijf 30% van de productie. Vooral de hoogste en meest productieve bomen gingen tegen de vlakte, want die vingen de meeste wind. Het duurt 15 jaar voor een nieuwe boom de eerste vruchten draagt en 40 jaar voordat van een optimale hoeveelheid fruit sprake is. Daarom is 14 ha beplant met *basse tige* bomen, die al na 5 jaar vruchten dragen.

***+ Calvados Hors d'age ou X.O

Assemblage van 10 tot 12 jaar oude Calvados. Alc. 42%. Tamelijk hechte geur met vrij veel aroma. Nogal veel zuren en tannines. Veel expressie.

**** Calvados 20 Ans

Assemblage van ruim 20 jaar oude Calvados. Alc. 42%. Breed geschakeerde geur van gekarameliseerde appel, vrij krachtig. Stevige, krachtige smaak, goed in balans. In de finale gedroogde pruimen.

Importeur: CiderCider www.cidercider.nl
www.lagalotiere.fr

Calvados Michel Huard, Caligny

Sinds generaties produceert de familie Guillouet-Huard Calvados van 15 ha appelbomen *haute tige*. De opvoeding start op vaten van nieuw eikenhout en gaat verder op oude vaten. De specialiteit is Calvados met jaartal. Bottelen gebeurt pas na een bestelling, alles met 40% alcohol.

*** Calvados Hors d'Age

9 jaar gerijpt. Correct, zuiver, vol en rijk.

****- Calvados 1998

Gerijpt op een whiskyvat. De geur is inderdaad peaty, zoals bij whisky van de Schotse eilanden. Zilte smaak, zoute drop en jodium. Vol en rijk. Zeer lange finale.

*****(*) Calvados 1991**

Geur en smaak zijn frisser en levendiger. Zuivere aroma's, de appel is goed te proeven. De finale is helaas wat aan de scherpe kant.

*****+ Calvados 1989**

De zuren zijn wat hard. Ze geven wel frisheid maar zijn wrang, door de keuze van appelrassen met veel tannines in de schillen.

Importeur: Heeren van Heusden

Calvados Lecompte, Notre Dame de Corson

Dit huis werd in 1923 opgericht door Alexandre Lecompte en is een van de leidende producenten in de Pays d'Auge. Lecompte is gevestigd in een grote boerderij. De ciders van 80 appelsoorten voor de productie van Calvados worden gekocht en geselecteerd door Keldermeester Richard Prével. Men werkt met twee alembics à repasse (waarin twee maal wordt gedistilleerd). De rijping vindt plaats in 8 kelders, waar bijna 800 kleine vaten liggen. Dit zorgt voor een veelheid aan aroma's van specerijen. De keldermeester heeft op die manier een groot scala ter beschikking om de blends te maken.

Spirit France

Calvados Lecompte vormt samen met de producenten Père Magloire, Calvados Boulard en Armagnac Lemarque de groep Spirit France. Export Manager David Revert liet mij de volgende Calvados Lecompte proeven. Horecaprijzen ex BTW.

***** Calvados Originel**

Bijna 3 jaar oud. Zeer fruitig en puur. Duidelijk appel-aroma.

*****- Calvados 12 Years Old**

De rijping wordt voltooid op oude port vaten. € 44,35. Vrij donker van kleur. In de geur jodium, tijm, karamel en Old English Marmelade. Mooie zachte smaak met specerijen, rustiek van stijl. In de lange finale zoute karamel.

*****(*) Calvados 18 Years Old**

Tijdens de opvoeding rijpen de diverse Calvados voor deze blend wisselend op oude en nieuwe vaten. € 84,95. De zeer krachtige, complexe geur doet denken aan oloroso. Brede smaak, erg zacht, complex en bijzonder. Spel van citrus, tarte tatin, honing en specerijen. Krachtig en zeer langdurig.

****** Calvados 1988**

Van 15 barriques die – ondanks de trend voor jonge Calvados – werden bewaard op de vloer in kelder D. Deze kelder is zeer vochtig maar goed geventileerd, en is gebouwd boven een ondergronds riviertje. Uitgebracht bij het 25-jarig jubileum van keldermeester Richard Prével. Gebotteld in 1988 speciaal ontworpen karaffen. Deze Calvados is volgens hem nu op zijn aromatische hoogtepunt beland. € 169,60. Verfijnde, complexe geur met veel expressie. Nog veel zachter van smaak dan de 18 jaar oude, met meer finesse en alles zeer evenwichtig versmolten. Tarte tatin met kaneel. Oude oranjemarmelade.

******(*) Calvados Secret**

Maison Lecompte werd opgericht in 1923 door een plaatselijke handelaar in wijnen en gedistilleerd. Later verkocht hij het bedrijf, maar behield enkele vaten met Calvados. Ze bevonden zich achter in de kelder, maar werden niet vergeten. De inhoud kon jarenlang ongestoord verder rijpen. 85 jaar later vroegen de eigenaren van Maison Lecompte aan Richard Prével, derde generatie keldermeester, om de meest bijzondere, perfecte en

complete Calvados ooit te maken. Het werd 5 jaar lang eindeloos blenden van talloze combinaties uit de collectie met bijzondere oude voorraden van Lecompte, een onvermoeide zoektocht naar perfectie. En op een dag kwam Prével aan bij de oudste vaten achter in de kelder. Het resultaat is een blend van ruim 100 verschillende Calvados, van 42 tot 90 jaar oud. De blend wordt geheim gehouden, vandaar de naam Secret. Er werd een bijzondere kristallen karaf voor ontworpen, waarin het volgnummer is gegraveerd. € 1.130,00. Amberkleurig. Magnifieke geur van o.a. gekonfijte sinaasappelschil (van de oudste vaten), tarte tatin, chocolade, drop, karamel, koffie. Unieke veelheid aan schakeringen in de smaak. Old English marmelade, mandarijn, koffie, chocolade. Ongelofelijk zacht, en tegelijk speels en elegant. Enorme lengte. Misschien de beste Calvados die ik ooit proefde.

Importeur: Fine Drinks www.finedrinks.nl
www.luxurycalvados.com