

# Idel ädel nektar

*Jean Groperrin är en av världens absolut främsta konjaksexperten. Han har gjort till sin livsuppgift att leta upp unika konjakshus med produkter som når dimensioner över de ordinarie konjaksklasserna.*



*Från den 15 november finns följande produkter på Systembolaget, dock i mycket begränsad upplaga. Petite Champagne 1989, Artikelnummer: 10319. Pris 539 kronor  
Grande Champagne 1980, Artikelnummer: 396. Pris 699 kronor*

**E**nligt Frankrikes lagstiftning ska konjakens årgång kunna styrkas. De fat som används till lagring förses vid tappningen med sigill, förseglade av franska statens tjänstemän. Dessa sigill får under lagringstiden aldrig brytas och på så sätt kan den rätta årgången bevisas. Jean Groperrin har till livsuppgift att leta efter gamla konjakshus och har rest runt i distriktet Cognac under decennier. Här har han funnit drycker som legat gömda hos små producen-

ter under mycket lång tid. Och som har sigillen.

Området Cognac är indelat i sex olika odlingsområden. Beröende på från vilket område man hämtar vinet som sedan blir konjak, ändrar drycken både stil och kvalitet. I praktiken är det ju så att all den konjak som produceras i dessa regioner är av hög kvalitet. Grande Champagne, som ligger i kärnan av Cognac, anses av många vara den absolut bästa. (Namnet har inget med den kända pärlande drycken att göra.) Här

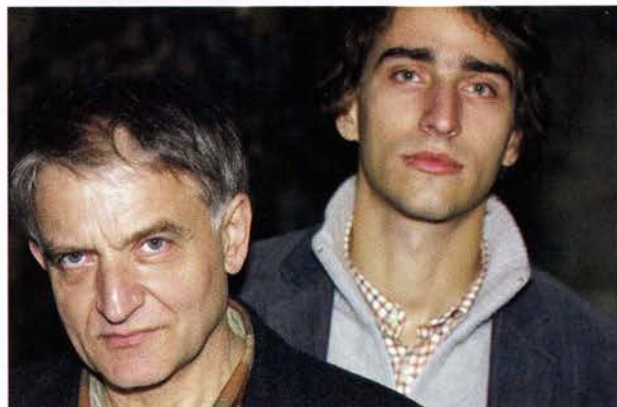
**”Det storartade ligger i den särpräglade drycken och varje unik årgång. Den tappas direkt från faten, det finns inga tillsatser av något slag.”**

framställs även Jean Groperrins mest prestigefyllda konjak - Grande Champagne 1944. Egentligen är den från 1934, men den tyska ockupationen ställde till oreda med den obligatoriska dokumentationen. De fem andra regionerna är Petite Champagne, Borderiers, Bon Bois, Fins Bois och Bois Ordinaires.

Grande Champagne 1944 är elegans, en ädel nektar som smeker strupen. Varje konjaksentusiast – och även den som påstår sig vara ivrare av helt andra brygder – borde prova denna gudabenådade dryck för att upptäcka det perfekta resultatet av en fulländad konjak. Idag finns endast 30 flaskor till förfogande.

Jean Groperrins familjeföretag La Gabare's Cognac de Collection är ensamt i sitt slag. Här är det affärsmässiga inte det viktigaste. Det primära är att finna och bevara en unik konjak och göra det möjligt för människor att prova den. Till skillnad från kommersiell konjak, som är en blandning av olika årgångar, fat och områden, är Groperrins konjak från en årgång, ett område och ett fat. Mer genuint än så kan det inte bli.

- Jag är speciellt förtjust i den konjak som vittnar om en förfluten tid, då man använde hästar till kultivering. En tid då destilleringens stora konst ständigt måste övervakas – dag som natt, säger Jean Groperrin.



Jean Groperrin med sonen Guilhem.

Sanningen är också att bakom varje typ av konjak som Jean Groperrin saluför, finns en fascinerande historik som tar oss många år tillbaka i tiden. I sortimentet finner vi konjak från 1914 till 1989.

Innan Monsieur Groperrin för cirka tjugo år sedan startade upp företaget arbetade han med konjak på de allra största konjakshusen i landet. Numera har han egna små odlingar av drycken, och fastän av mycket hög kvalitet är den dock ämnad för vardagsdrickande.

Det svenska företaget Primeur Vin blev kontaktade av La Gabare för ungefär sju år sedan. Samarbetat är alltsedan dess specialiserat på exklusiva produkter och konkurrerar inte med standardsprit eller volymfabrikat.

- Jean Groperrin är pedant i alla avseenden när det handlar om kvalitetsprodukter. Det genuina och perfekta är det enda som gäller, delger oss Peter Galatius, Primeur Vins vd. Vi har arbetat tillsammans på restaurangmarknaden i många år och tack vare konjakens höga kvalitet har nu även systembolaget visat intresse för hans produkter.

En konjak från Groperrin La Gabare är skapad i mycket små kvantiteter. Vissa år kan produktionen uppgå till endast några hundra flaskor. Det storartade ligger i den särpräglade drycken och varje unik årgång. Drycken tappas direkt från faten, det finns inga tillsatser av något slag. Den är heller inte tillrättalagd som annan konjak, i vilken man blandar karamellfärg för att ge en kommersiellt gångbar lyster, och som därtill filtreras och alkoholreduceras. Jean Groperrins vara är genuin och äkta utan alkoholreducering. Han bevarar den styrka av alkohol som finns vid tappningstillfället, en procenthalt som varierar från 43 till närmare 70 beroende på hur mycket som försvunnit under lagringstiden.

- En del av alkoholen dunstar, den sipprar iväg genom faten. Det brukar kallas för 'änglarnas andel'. Medelmåttig konjak däremot är utspädd med vatten för att hålla exakt 40 procent, förklarar Peter Galatius.

Groperrins konjak genomgår endast en mycket lätt filtrering, vilket innebär att alla ursprungliga smakämnen finns kvar. Detta betyder att konjaken kan skifta i klarhet när temperaturen växlar. I vissa fall kan den bli lite grumlig, i andra kristallklar, då de små partiklarna som ska finnas i drycken påverkas. En annan viktig sak är att konjaken helt saknar tillsats av socker och heller inte innehåller några färgämnen. Alltså kan även färgen variera, vilket är sammankopplat med den typ av fat som den lagrats i, eftersom alla fat avger en del färg.

Jean Groperrin lyfter pekfingeret och säger med franskt rullande r:
   
- Remember, no caramel!

Text: Evy Peters