

De mooiste cognac heeft een jaartal

Tekst en fotografie: Jan Lagrouw

Hennessy, Courvoisier, Hine, Otard, Rémy Martin, Bisquit. Wie kent al die bekende namen niet? Namen van overbekende cognachuizen, van wie de flessen over de hele wereld verspreid worden. Een jaartal staat er nooit op, want deze cognacs zijn blends van jonge en oudere jaargangen. Daar is niets mis mee, maar soms gebeurt er iets spectaculairs...



Guilhem en Jean Groperrin





Ik krijg een wat smoezelig uitzierende, langwerpige maatbeker in de handen gedrukt. "Goûte ça..." zegt Guilhem Groperrin en hij kijkt me afwachtend aan. Ik probeer er niet aan te denken dat ik vanochtend bepaald niet de eerste ben die zijn lippen aan dat plastic zet en neem een voorzichtige teug. En dan gebeurt er iets vreemds. Want voor de eerste keer in mijn leven slaag ik er niet in mijn gezicht in de plooi te houden, de ingenomen drank door de mond te laten rollen om die daarna geroutineerd op de grond te spugen, zoals die andere mannen voor mij deden. Dit heb ik nooit, nooit, nooit eerder geproefd. Dat rollen lukt nog wel, maar ik slik het allemaal door en vraag de beker nog even terug voor nog een flinke slok. Ik moet tenslotte zeker weten dat het waar is. Guilhem Groperrin knikt. "Deze cognac is van 1924", zegt hij en schenkt de rest voorzichtig terug in het vat.

Dat vat, en nog heel wat meer smakelijk moois, ligt in één van de officiële opslagplaatsen van de Franse overheid, van buiten grauw en morsig grijs, van binnen doordrenkt van tantaliserende cognacegeuren die drankzuchtige fantasieën opwekken. Vanuit die door horden spinnen behangen vatenopslag worden delen van de Groperrin-voorraad met een zeer prozaïsche roestvrijstalen tankwagen overgebracht naar hun eigen kelders voor botteling, nauwlettend gecontroleerd door een deurwaarder in staatsdienst.



Van 3 sterren tot Vieille Réserve

Cognac is genoemd naar de plaats Cognac, een stadje in de Charente dat omgeven is door een kleine honderdduizend hectaren wijngaarden, waar jaarlijks ruim tweehonderd miljoen flessen cognac worden geproduceerd. Cognac is het dubbele distillaat van het gegiste sap van witte druiv-

ven dat vervolgens in eikenhouten vaten wordt opgeslagen om te rijpen. Na 30 maanden rijping mag die cognac verkocht worden als 3 sterren, na vijf jaar heet het V.O., of V.S.O.P. of Réserve. Cognac van zeven jaar en ouder mag Extra, Napoléon en Vieille Réserve genoemd worden. Cognac wordt in principe nooit met een jaartal aangeduid; het is gebruikelijk

om jongere cognacs te mengen met (soms veel) oudere cognac, waarvoor ieder handelshuis zijn eigen manieren heeft om aan hun bekende smaak te komen.

Uitzondering

Maar gelukkig is er altijd wel weer een uitzondering op zo'n regel. En daarom bevond ik mij op die zonnige herfstdag in het

gezelschap van twee mannen, vader en zoon, Jean en Guilhem Groperrin en hun 'La Gabare Cognac de Collection'. Met lede ogen zag Jean Groperrin vele jaren geleden hoe familiebedrijven met generaties ervaring ten onder gingen in het geweld van de drankenmultinationals. Volgens hem zouden tal van kleine bedrijven die niet pasten in de nieuwe manier van werken, geheel verdwijnen en om dat te voorkomen richtte hij zijn bedrijf La Gabare op. "Ik kon er niet zo goed tegen dat zeldzame oude cognacs werden gemengd met veel jonger spul, daarvoor waren ze veel te bijzonder. Daarnaast was ik er van overtuigd dat ik niet de enige was die vond dat cognac niet per se een mengsel moest zijn, maar dat de origina-





liteit van de cognac van kleine producenten een warm onthaal zouden vinden. En ik wou graag de individuele knowhow van vele generaties bewaren." Jean Groperrin startte zijn Collection in 1999 met zes verschillende cognacs van respectievelijk 24, 31, 41, 45, 50 en 55 jaar oud.

Godendrank

In de loop van jaren is er een hechte band opgebouwd met een aantal oude cognacfamilies, waar in privé-kelders soms ongekende schatten te vinden zijn. Zoals die prachtige, fantastische, overweldigende cognac uit 1924, geproefd uit een plastic maatbeker. Jean Groperrin vond die godendrank in de kelder van een cognacmakelaar die de mooiste voor zichzelf had gehouden en

alleen hij had een sleutel van zijn kelder. Pas na zijn overlijden ontdekten de erfgenamen dit vat en nog verschillende andere uit het begin van de twintigste eeuw. Nog maar 20% van de oorspronkelijke hoeveelheid was aanwezig, natuurlijke verdamping van de alcohol was daar de oorzaak van. Op de vaten stonden nog aanduidingen de herkomst van de cognac, wat het oorspronkelijke alcoholpercentage was geweest en de aanduiding 1924. Maar documenten waren er niet en daarom heet deze cognac gewoon Grande Champagne N° 24.

De Schatten van La Gabare

De oudste cognac uit de La Gabare Collection dateert van 1914, de Petite Champagne N° 14. De

hele voorraad bedroeg 285 liter en veel is er niet meer van. Het bijzondere van deze cognac is dat deze vrijwel zeker gedestilleerd is door vrouwen, omdat alle weerbare Franse mannen aan het front vochten in de eerste Wereldoorlog. En er is dat verhaal over de Grande Champagne van 1980, 1971 en 1970, afkomstig van een Parijse weduwe wier echtgenoot om belastingtechnische redenen had geïnvesteerd in cognac. Na zijn dood was zij eigenaar van dozijnen vaten cognac waarvan sommige meer dan 30 jaar opgeslagen hadden gelegen in door de staat gecontroleerde kelders. De Groperrins kochten haar hele voorraad in december 2004 en niet voor niets noemen zij deze oude dranken De Schatten van La Gabare. ■

OUDERDOMSTEST

Om elke twijfel over de leeftijd van oudere cognac te vermijden, wordt in opdracht van de Groperrins in voorkomende gevallen een Carbon-14 test toegepast door het Franse Nationale Wetenschappelijk Instituut.

ZES GEBIEDEN MET EEN APPELLATION

Het cognacgebied kent zes gebieden met een appellation, met elk een andere kwaliteit. De 'Grande Champagne' wordt als de mooiste en geurigste cognac beschouwd, daarna komt de 'Petite Champagne' die wat sneller oudert. Een mengsel van Grande en Petite Champagne is de 'Fine Champagne', die tenminste 50% Grande dient te bevatten. Vervolgens kent men de 'Fins Bois', de 'Bons Bois' en de 'Bois Ordinaires', distillaten die vooral worden gebruikt om te mengen.

CONTACT

Inlichtingen over La Gabare Cognac de Collection:
Winkoperij De Gouden Ton Groep
Tel: 0174-270 202
E-mail: info@degoudenton.nl
Bestellen: webshop@degoudenton.nl