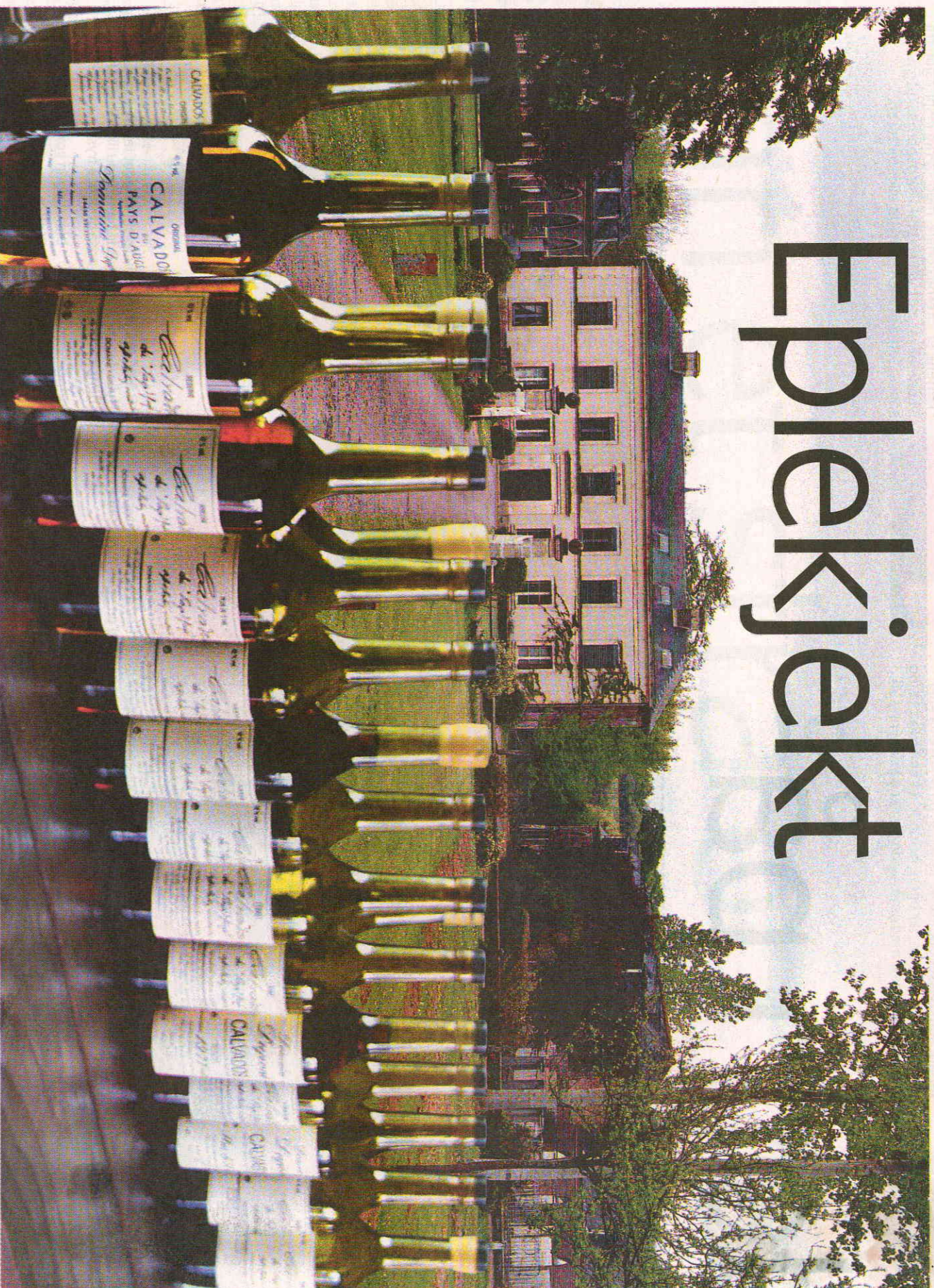


TEMA VIN

Marianne Johnsen er Dagbladets vinspaltist. Hun har jobbet som vinkelner i mange år, og har skrevet boka «Glad i vin».

Epleskjeket



GÅRDEN: Hovedproduksjonen på Domaine Duponts gård er Calvados, men det lages også Cider.

Foto: Marianne Johnsen



Om vin
Marianne Johnsen
tema@dagbladet.no

Nordvest i Frankrike er det ikke liv laga for vinproduksjon, det er litt for kaldt, men for epler er det helt supert.

Og da snakker vi selvsagt om Calvados. Området finner vi nordvest i Frankrike, i Normandiet. Det er delt opp i tre områder, Calvados, Pays d'Auge og Domfrontais ute ved kysten.

Valget av epler er som med druer, viktig. Det er epler som er bitre og søte med tykt skall som egner seg best til Calvados-produksjon. Men også jordsmønnet er viktig, alt etter hvilken eplesort som vokser på de ulike markene.

Får mykne

I Pays d'Auge skal det destilleres to ganger, akkurat som i Cognac – og det er et minimumskrav om to års lagring.



I Domfrontais skal det være et minimum av 30 prosent pærer, så her blir Calvados lettere og litt søtere.

Det er vakkert å være her på forsommeren når trene blomstrer, hele området står i blomst i lys rosa, markene ligger grønne og hestene går rolig rundt og spiser. Det er merkelig, men det sies at markene her er perfekte for å føde opp de flotteste hester.

Håndplukkes

Det er litt av en kunst å lage Calvados. Eplene håndplukkes og de legges i luftige kasser der de får slippe fra seg en del fuktighet i cirka fire uker.

Så rasper kjøtten og får ligge i bløt noen timer så skaller får mykne, før de presses sakte men bestemt.

Mosten får ligge å gjære i cirka to måneder. Den er ganske tykk, så etter cirka tolv måneder fjernes bunnfallet og cideren ligger i 10-12 måneder og hviler før destilleringen begynner.

Det er en kunst å destillere. Første gang blir ikke alkoholen så høy og destillater inneholder alle smakskomponenter, både ønskelige og mindre ønskelige.

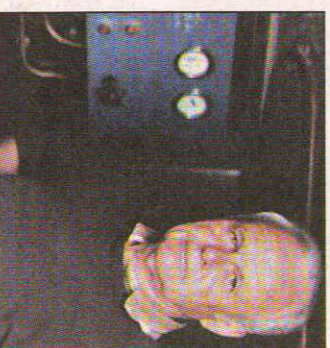
Ved destillering nummer to viser mesterverket seg. Her må man passe ekstremt nøye på temperaturen, man ønsker å sitte igjen med det såkalte «hjerter» i Calvados, som er rent og vakkert men ikke klisk nisk renket for alle aromaer.

Bittersøt

I destilleringsrommet hos familien Dupont står en gammel stol der navnene på fire generasjoner er skrevet på stolryggen. Ingen tvil om hvem som har passet på her! Dupont bruker bare eiketat fra Loire, som de mener er rettene og egnere seg bedre til lenger fatlagring. Ingen fat står for øvrig tomme her – nei, de bruker vekselvis fatene til lagring av Cider for så neste gang å bruke de til Calvados. Dermed får begge produktene det beste av det beste.

Calvados får en fruktighet av Cideren og Cideren får smak av litt karamell.

Domaine Duponts gård ligger vakker til i nærheten av byen Cambremer i Pays d'Auge. Deres



HUSKER ALTI: Etienne Dupont.

hovedproduksjon er Calvados, men de lager også fremragende Cider.

Etienne Dupont tok over etter sin far i 1980, men han var hjemme hver ferie fra 1976 og destillerte Calvados. Hans favorittpleire Petit Jean, en sort som er bittersøt med et godt og tykt skall.

Alt

Å få lov til å smake Calvados sammen med ham, er utrolig. Han husker så godt som alt fra de ulike åra, om hvilke fat og hvor lenge de har ligget.

Som følge til mat er det spennende med en ung, lett og fruktig Calvados til Foie gras, eller til ost, her kommer som kjent Pont l'Évéque fra.

Domaine Pays d'Auge Réserve

Fullsortiment. Bestillingsnr. 10144. Kr. 360. – 100 % epler.

Lagret på store fat i tre år. Lys og gylden i fargen, har en flott fruktighet av søte epler samtidig som den gir smak av vanilje, den er rik og ganske elegant.

Domaine Dupont Calvados Natural XO
Bestillingsnr. 20834.
Kr. 480. –

Lagret ca. 12 år på fat. Amberfarget. Smaker av appelsinskall, lys sjokolade, pærer og epler, den er intens og ganske kraftig med en lang og deilig ettersmak. Nytt den etter midt dagen.

Jons Utvalgte Calvados 12 år
Bestillingsnr. 44923.
Kr. 650. –

Her kommer alt fra ett fat og som når det ble tappet, var 12 år.

Calvadosen kommer fra Domaine Dupont og er laget av Etienne Dupont. Den er amberfarget og fantastisk rik. Stokolade, modne epler, karamell og litt tørket frukt. En kompleks og lang smak – en veldig elegant Calvados.

