

Père Magloire Mémoire XO



Frankrike
Alkoholhalt: 40 %
Artikelnummer: NG15122
Volym: 70 cl / 6 fl kartong
Stopper

TYP: Calvados

FÄRG: Mörkt gyllene

DOFT: Doften har en mjuk äppelton med fruktiga inslag av russin och fat.

SMAK: Smaken är komplex, surligt söt med en pikant vanilj och markerad nötlik äppelighet. I eftersmaken kommer dovare ektoner och höstskog.

Konsten att tillverka cider är urgammal, var bruket uppstod vet ingen, men romare och greker hade sin cikera redan 2 000 före Kristus. Då krossade man äppel och lät musten självjäsa. Sedan dess har cider tillverkats i hela det gamla romarriket. I ett litet hörn av världen – historiska Normandie – lärde man sig kanske redan på 1500-talet att förädla äppelmusten till mäktig calvados.

Calvados och cider har i långa tider tillskrivits undergörande medicinska effekter. Under 1700-talet ordinerade franska läkare calvados för att bota alltifrån benbrott till alkoholism. Calvados får enligt de franska appellationslagarna bara tillverkas i Normandie. De mest legendariska odlingarna ligger i Pays d’Auge i hjärtat av distriktet där de många blommande äppellundarna är ett bedårande inslag i det böljande landskapet. Normandie har ett perfekt klimat för äppelodling. Lerjordarna, kustklimatet, de milda havsvindarna från Nordatlanten och Engelska kanalen ger varma vintrar med en optimal luftfuktighet.

Till en fulländad calvados kan det krävas fler än 100 olika äppelsorter. De flesta är bittra och har en sträv smak. Bara att få fram en enda flaska calvados kan kräva upp till 20 kilo äpplen. Den stora utmaningen för varje calvadosproducent är blandningen. Precis som i cognacsvärlden behövs en skicklig master blender som laborerar med många fat av olika ektyper i olika åldrar.

Debrice Dulac som producerar Père Magloire är Frankrikes ledande producent med en marknadsandel på över 31 procent. Père Magloire Mémoire XO är en calvados som gör ett närmast cognaslikt första intryck. Det är en kaffedryck och en efterrättsdryck som också fungerar alldeles förträffligt till söta desserter, eller att i all enkelhet hålla över en vaniljglass. Det är också en utmärkt avec. I Frankrike dricks den gärna som Trou Normand, vilket ungefär betyder ”middagshålet”, det vill säga en liten calvados mitt under måltiden som anses ha undergörande effekter för matsmältningen.

Père Magloire

Företaget som producerar Père Magloire heter Debrice Dulace. Det grundades redan 1821. Redan från början var målsättningen att man skulle producera den bästa calvadosen i Frankrike.

Debrice Dulac har sitt huvudkontor i Pont l’Eveque, i hjärtat av Calvados Pays d’Auge där merparten av de bästa äppelodlingarna finns. Längre var försäljningen i huvudsak riktad mot utvalda franska vinbutiker, men idag uppgår exporten till hela 70 procent av produktionen. Företaget är fortfarande familjeägt, och Père Magloire är världens största Calvadosmärke.