

A.de Fussigny XO Cognac



Informazioni:

Tipologia: *Cognac Extra Old*

Provenienza: *Cognac – Francia*

Volume alcolico: *40%*

Prezzo consigliato: *120 euro*

Reperibilità: *Media*

Cenni storici e osservazioni personali:

Giovedì scorso, presso il Wine Bar di un amico, ho avuto modo di provare questo interessante cognac ed ho pensato di parlarvene, essendo anche trascorso diverso tempo dall'ultima recensione di un Brandy.

A. de Fussigny è un'azienda sita in Francia, nella regione del Cognac, precisamente sulle rive del fiume Charente. La vicinanza al fiume offre, secondo la descrizione offerta dai produttori, le condizioni ideali per umidità e maturazione del Cognac. L'intento di Fussigny è di produrre Cognac di alta qualità, cercando di distinguersi nel vasto panorama dei produttori di questo distillato. Il range produttivo si compone di due gamme: Creation e Collection. Nella gamma Creation trovano spazio i prodotti che, normalmente, hanno posto anche nei range produttivi di altri distillatori, ergo quelli non di singola annata composti da un blend con un minimo di anni di invecchiamento a seconda della denominazione: V.S. , V.S.O.P e X.O. (i primi due vengono

denominati Sélection e Supérieur). Nell'altra fascia troviamo invece i vintage da singola annata.

Ad ogni modo, questo Cognac è un X.O., acronimo che indica Extra Old ,ed è composto da un blend di cognac così suddiviso: 60% Petite Champagne, 30% Fins Bois, 10% Grande Champagne. Non mi è dato di conoscere l'invecchiamento esatto ma, trattandosi di un X.O., il cognac più giovane contenuto nel blend non può essere inferiore a sei anni di invecchiamento. In rete ho letto da una fonte che l'invecchiamento medio dovrebbe essere collocato attorno ai 25 anni, ma non posso esserne certo dato che il termine X.O. viene utilizzato arbitrariamente a partire dal sesto anno di età. Ad ogni modo, dall'assaggio, mi è sembrato un cognac molto maturo e complesso, e quindi tale informazione può essere veritiera e la segnalo a titolo di completezza.

Note Degustative:

Aspetto: Ambrato

Olfatto: Un ricco e gradevole sentore di frutti rossi quali more, ribes e ciliegie inonda le narici, seguito da cioccolato fondente e un delicato ma intenso sentore di prugne. Non manca una discreta traccia di caramello unita ad un marcato sentore di vaniglia. Di sfondo, un gradevole e ben strutturato aroma legnoso completa un olfatto assolutamente piacevole ed intrigante!

Palato: Iniziale astringenza e presenza di frutta secca tostata quali noci, mandorle e nocciole, muta successivamente con toni più morbidi e un ritorno della frutta rossa e delle prugne. Non mancano tracce di miele, seppur lievemente accennate, vaniglia e cioccolato sia al latte che fondente. Trascorsi alcuni minuti, continua ad evolversi rilasciando note di pepe bianco e noce moscata. Il legno continua ad essere presente, ma è assolutamente gradevole e non invasivo. Un buon palato, secondo la mia modesta opinione, pur se non perfetto.

Finale: Lungo e avvolgente, prevalentemente a base di frutta secca tostata quali noci e nocciole senza però dimenticare una nota di prugne e un accenno di liquirizia.

A.de Fussigny XO è un buon cognac, ben strutturato e realizzato. Mi ha consentito di trascorrere piacevolmente un'ora ad osservare la sua evoluzione. Il tempo è stato tiranno, altrimenti gliene avrei dedicato di più. Ad ogni modo, mi è sembrato un prodotto molto elegante e interessante, con un invecchiamento medio di gran lunga superiore al minimo consentito dal disciplinare.

Voto: 89/100

