

Vallein Tercinier Lot 65 Grande Champagne Cognac



Informazioni:

Tipologia: Cognac millesimato, Cask Strength

Provenienza: Chermignac – Francia

Volume alcolico: 55.4%

Prezzo consigliato: 221 euro

Reperibilità: Non molto ampia, disponibile presso alcune stores online.

Cenni storici e osservazioni personali:

Vallein Tercinier è un'azienda molto antica, operativa fin dal 1850 nella regione di Chermignac, in Francia. La presenza della famiglia nella regione, tuttavia, risale a circa 500 anni fa.

Si avvale, per la produzione dei propri Cognac, di coltivazioni site nelle migliori zone di produzione: Grande Champagne e Petite Champagne.

L'espressione oggetto della recensione odierna è il Vallein Tercinier Lot N°65, dove il termine "Lot" designa l'annata. Trattasi appunto di un Cognac invecchiato per l'enorme periodo di 48 anni, essendo stato imbottigliato nel 2013.

E' un Cask Strength o, per dirla alla francese, un Brut de Fut, estratto direttamente dalla botte a gradazione piena.

La reperibilità in Italia è molto bassa: ringrazio l'amico Francesco per essere riuscito a procurarmi una bottiglia.

Tuttavia, può essere ordinato direttamente dall'azienda. Segnalo che questa espressione ha ricevuto diversi consensi molto positivi da parte della critica specializzata.

Piccola nota: contattando l'azienda, ho appreso che hanno ancora un piccolo stock di questa espressione, che sarà imbottigliata anno per anno fino al termine. Quella di cui dispongo, è quella del 2013.

Per ringraziarvi del vostro inesauribile sostegno, culminato oggi con il superamento di oltre 4000 preferenze sulla pagina Facebook ed oltre 25.000 visite mensili, vi propongo la mia modesta opinione riguardo questo antico Cognac!

Note Degustative:

Aspetto : Ambra con riflessi ramati

Olfatto: Sentori splendidi e intriganti inondano le narici: inizia con la dolcezza di frutti rossi quali le more, prosegue con una delicata punta di menta e, ancora, continua con foglie di tabacco. Si ravvisa del piacevolissimo cacao amaro, ciliegie in infusione alcolica e foglie di tè. Colpisce, poi, un particolarissimo aroma di funghi porcini essiccati, frammisto a tracce erbacee e spezie molto leggere. Tracce di legno antico e nobile. Dopo l'aggiunta di acqua, muta con l'approcciarsi di sentori più eterei e delicati quali frutta fresca tropicale (mango), albicocche e del cioccolato bianco. Semplicemente fantastico!

Palato : Prorompente ingresso del cacao amaro, seguito dal tabacco e tracce di polvere da sparo. Pepato e speziato, con tracce di pelle essiccata, cuoio lavorato. Con acqua si apre ulteriormente con l'intensificarsi del tabacco, che qui diventa praticamente sigaro spento, l'arrivo di anice stellato, la comparsa di canfora e il ritorno della menta, anche se leggera. Permane quel sentore di humus, di funghi porcini essiccati. Decisamente complesso e peculiare. Sullo sfondo, traccia legnosa molto elegante e antica. Ottima prova anche al palato!

Finale : Lungo e ben strutturato, di tabacco, cacao e alcune spezie (noce moscata, zenzero).

Questo Vallein Tercinier Lot 65 Grande Champagne, è semplicemente uno dei migliori Cognac che mi sia mai capitato di provare. Nobilmente antico, riccamente strutturato, offre eleganza e complessità, dimostrandosi degno esponente della regione produttiva della Grande Champagne. Richiede un po' di tempo per aprirsi ed essere apprezzato appieno ma, per quanto mi riguarda, ne vale assolutamente la pena!

Voto: 95/100

