

Siorsan

Velkommen til **Daracha Siorsan**, nyhetsbrevet fra Daracha AS.

Siorsan betyr "gode nyheter" på Gælisk, noe vi mener at dette nyhetsbrevet formidler. Daracha Siorsan sendes pr. epost til alle som ønsker det. Kontakt siorsan@daracha.no for å komme på eller av mailinglisten. Tidligere utgaver av Siorsan finner du på <http://www.daracha.no/siorsan>

Alle priser er salgspriser fra Vinhuset inkl. mva og øvrige avgifter. Prisene er gyldige fra 1.8.2015 frem til ny prisliste foreligger. Varenummerne er hos Vinhuset.

Nå også eksklusiv Vintage Cognac.

Vi utvider porteføljen vår igjen ☺

Vi har inngått samarbeid med Cognac Groperrin som er et av de mest anerkjente cognac-husene, og som i hovedsak taper sine godsaker under merkenavnene Cognac Groperrin og Mestrau. I første omgang kommer noen av tappingene i Cognac Groperrin til Norge. Vi tar inn et lite kvantum av hver, men kan justere for å få med det du måtte ønske å reservere. Hvis du sender oss info om hva du vil ha, og hvor mye, innen 1. september, legger vi inn en reservasjon. Vi regner med å få varene på lager i midten av oktober, så du vil ha de i hende før julebordsesongen starter.

Send reserveringer til bestilling@daracha.no



Her er vi også så heldige at produsenten leverer beskrivelse og smaksnotater på norsk, så disse har vi ikke mekket selv ☺

Cognac GROSERRIN 2001 Fins Bois

Denne vintage Cognacen kommer fra en liten gård i Fins Bois som heter «La Petite Chapelle» og som ligger i Champmillon vest for Angoulême. Gårdens to parseller har blitt dyrket økologisk siden 1990 av én kvinne, helt alene, etter hennes far bare forsvant. Denne gården er en av de eldste økologiske produsentene i Cognac regionen som har rundt 60 økologiske produsenter av totalt rundt 5000, hvorav noen meget små. Cognacen er lagret i små kjellere med jordgulv på gården, halvveis nedgravet i jorden. Fatene med eau-de-vie kan hverken bæres inn eller ut av kjelleren da døren er totalt ødelagt. Eau-de-vie'en blir pumpet inn og ut gjennom et vindu, overvåket av en myndighetsperson for å kunne verifisere og forsegle årgangen. Gården har alle nødvendige sertifikater for økologisk produksjon, ECOCERT. Vi kan nå tilby denne Cognacen etter ti års lagring. Den hadde sin siste alkoholreduksjon i april 2011.

Beskrivelse:

Visuelt: Strågul farge.

Nese : Noter av ferskenskall og aprikos.

Palett: En slående frisk og naturlig smak.

Fruktige noter fulgt av komplekse smaker, som en bukett blomster etterlatt for å tørke på et bord en sommerdag. Finalen

forsterker de florale notene av påskelilje og

narsiss som deretter følges av drue, appelsinskall og friske krydder.

En fin 10 år gammel Fins Bois med preg av frisk frukt og sitrus i «feinschmecker» stil.

«Denne Cognacen forfører deg med sin generøse personlighet, sin rundhet og med sine vaniljenoter i gourmet stil» - Whisky Magazine, 2012

Pris: 859,40, varenr. 86010412, 50 cl, 46 %



Cognac GROSPERRIN 1992 Bons Bois

Denne vintage Cognacen kommer fra en fruktbonde i Saintonge, noen få kilometer fra Saintes. Etter å ha startet i 1971 med 10 hektar, teller nå gården rundt 100 hektar med frukt og noen hektar vinstokker. Dette rustikke område består hovedsakelig av leire og kalkholdig leire, som er ansett som mindre passende for vindyrking. Grunnet grundig pleie og hold av vinstokkene, samt skånsom destillering oppnås en Cognac med karakter, kraft og balanse, noe som blir stadig oftere etterspurt av Cognac entusiaster.

Beskrivelse:

Visuelt: Farge som nytt / ungt gull.

Nese: Aroma av rombolle og appelsinskall. Relativt kraftig med en viss tyngde. Ved rulling av glasset kommer mer luftige og vegetabiliske noter frem, drueklaserester og nellik. Ved ytterligere lufting også hint av salt.

Palett: I begynnelsen gjenkjenner man nesen, med en viss kraft i anslaget. Velbalansert tre. En relativt lett og tørr finale grunnet den nylig gjennomførte alkoholreduksjonen. En flott delikatess som er lett å ta inn.

Pris: 1.150,49, varenr. 86010413, 50 cl, 51,8 %



Cognac GROSPERRIN 1989 Île d'Oleron



Dette er en vintage Cognac med samme opphav som Bois Ordinaires 1991. Den kommer fra de samme vinmarker, men er ikke destillert i samme destilleri. Året 1989 var også mye varmere enn 1991. Fatene forble lagret under myndighetsoppsyn inntil de ble integrert i våre kjellere i august 2007. Den siste alkoholreduksjonen fant sted i våre kjellere på dette tidspunktet også under oppsyn av en myndighetsperson.

Beskrivelse:

Visuelt: Farge som gammelt gull.

Nese: Søtlig og krydret aroma med hint av acacia og muskat.

Palett: Behagelig tekstur, myk og kremete. Eksplosive fruktige aromaer, appelsinskall, kandisert aprikos og sviske i finalen. Hint av salt; vi er definitivt på Île d'Oléron. Rustikk karakter, (milde noter av druerester). Ekstremt sjelden, rett og slett unik.

Pris: 1.382,96, varenr. 86010414, 70 cl, 46,4 %

Cognac GROSPERRIN 1988 Grande Champagne

Denne vintage Cognacen kommer fra svigerinnen til en vinbonde som endret sin karriere til Cognachandler da hans lidenskap handlet mer om kjøp og salg av Cognac enn dyrking av vin. Han viste seg meget dyktig på dette området og flere betrodde sin Cognac til ham for videresalg. Denne Cognacen har siden den ble destillert ligget til lagring under myndighetsoppsyn.

Beskrivelse:

Visuelt: Farge som gammelt gull.

Nese: Nesen opprettholder absolutt karakteristikken til en Grande Champagne. Lette noter av Hagtorn, eik og lakris, fulgt av rips og kandisert aprikos.

Palett: Anslaget er ærlig og delikat. Raskt går Cognacen på en måte over til å bli som en dråpe nektar (kvikksølv), med eksplosive kryddernoter. En veldig lang finale som seg hør og bør en Cognac av dette kaliber.

Pris: 1.762,50, varenr. 86010415, 70 cl, 48,0 %



Cognac GROSPERRIN 1975 Fins Bois



Denne vintage Cognacen har blitt lagret under myndighetsoppsyn siden den ble destillert. Det handler om ett enkelt fat som kommer fra en liten gård i Fins Bois, hvis siste eier gikk bort. Mannens to døtre arvet dette fatet. Etter lange forhandlinger med hver av de to døtrene kom vi endelig frem til en avtale og en løsning. Vi kan nå tilby denne Cognacen han lot ligge til lagring gjennom 36 år, etter at vi nå har gjennomført en meget lett alkoholreduksjon før den ble tappet på flaske.

Beskrivelse:

Visuelt: Farge som gammelt gull.

Nese: Fruktig, preget av appelsinblomstring. Eksotisk tre som Sandel tre og Cedar. Enkelte mineralske noter (fuktig klippe) kommer frem bak de varmere notene.

Palett: Noter av appelsinsyltetøy og tobakktråder. Finalen tenderer mot kakao. Flott balansert og stor kompleksitet

Pris: 1.821,25, varenr. 86010416, 70 cl, 50,1 %

Cognac GROSPERRIN N°72 Grande Champagne



sort pepper. Relativt trepreget, noe som gir dens tette og rike tekstur, en «rødvinsats» verdig. Den er velbalansert uten å brenne i halsen, og med en kontrollert snerpethet. En meget lang finale preget av solbærnoter.

Pris: 2.557,50, varenr. 86010417, 70 cl, 55,5 %

Denne batchen kommer fra faren til han som lager vår Folle Blanche, i området rundt St. Fort-sur-le-Né. Den er destillert for mange år siden, men dessverre kan vi ikke kalle den en Vintage da den har mistet sin sporbarhet, grunnet at enkelte dokumenter som kreves for det er mistet gjennom årene. Vanligvis blir batcher eldre enn 10 år arkivert sammen i « Le compte 10 » kategorien, som er reservert for Cognacer eldre enn 10 år. Av denne grunn er det kun et fåtall produsenter som arkiverer sin Cognac etter innhøstingsåret. Denne batchen er destillert i en alambic på 7 hektoliter fyrst med tre og kull. Denne sjeldne og unike kvaliteten hva smak angår, fikk meg til å ville beholde den originale fat styrken. Med andre ord, her er det ikke foretatt noen alkoholreduksjon i det hele tatt.

Beskrivelse:

Visuelt: Meget amber farge.

Nese: Et preg av klare og livlige noter av Mirabelle plommer (gule), lær og sort pepper. Harmonisk helhet og nesen gir signaler om at her kommer det kraftige smaker.

Palett: Anslaget er kraftig og umiddelbart kompleks. En eksplosjon av krydrede og «mandige» noter: muskat, nellik og

Cognac GROSPERRIN 1970 Grande Champagne

Vi kjøpte denne batchen, bestående av flere fat med samme opphav, av en enke fra Paris. Hennes avdøde mann hadde hatt en strålende karriere i rettsystemet, og hadde investert i Cognac av skattemessige grunner. Det var først etter hennes mann gikk bort hun fikk vite at hun nå var eier av flere fat datert tilbake til 1970. Fat lagret gjennom tiår under myndighetsoppsyn (O.R.E.C.O.) i en meget gammel kjeller med jordgulv, helt siden den ble destillert. Lagringsprosessen har hele tiden foregått på de fat den først ble lagt på. Naturlig nok ble fatene først referert til som eau-de-vie fat, nye fat som gir utpreget aroma av kakao og vanilje, inntil minimum antall år med lagring tilsier at fatene lovlig kan kalles Cognac fat.

Vinhøsten 1970 var fantastisk med tanke på volum, og kan slik sett kalles den første «moderne» vinhøsten i Cognac. (Høyt volum kombinert med god hygienisk standard vi kjenner fra moderne produksjon av i dag).

Beskrivelse:

Visuelt: Mørk, meget amber farge.

Nese: En meget krydret duft med noter av nellik, pepper, vanilje og bourbon.

Palett: Kremete med seige noter av kakao og vanilje. Noter av tobakk og brente aromaer er intense i åpningen. Finalen er smooth med tilslørt kraft og lett syrepreg (grunnet tre), men ingen snerpethet. For entusiaster av imponerende Cognac, se også : Demonstrativ. Det er som om Cognacen holder sin finesse tett til brystet, men dog på en slik måte at vi vil oppdage den.

Pris: 2.991,59, varenr. 86010418, 70 cl, 47,1 %



Cognac GROSPERRIN 1969 Petite Champagne



Denne vintage Cognacen kommer fra en Notarius-familie som har bodd i Cognac gjennom generasjoner. Denne Petite Champagne 1969 var del av farens eiendom og aktiva som han testamenterte til sin kone og til sin sønn, som også jobbet som Notarius. Faren kjøpte denne batchen i april 1970 med henblikk på å selge den igjen få år senere, til en bedre pris. Dette var normal praksis på den tiden for privatpersoner som hadde greie på Cognac og som var velinformerte. Dessverre førte oljekrisen kombinert med slutten på Vietnam-krigen til en kollaps i Cognacmarkedet kort tid etter. Etter farens død forsto dessverre ikke konen og sønnen omfanget og verdien av hva de hadde blitt etterlatt, og gården ble liggende brakk i flere tiår, inntil vi foreslo en løsning. Denne Cognacen har blitt lagret under myndighetsoppsyn siden 5. mai 1970 i en kjeller på bredden til Charente elven. Kjelleren ble siden til «Musée des Arts du Cognac».

Beskrivelse:

Visuelt: Amber farge, rav.

Nese: En kompleks, snarere klassisk Cognac. Duft av sensommer med godt moden frukt, tørkede pærer og sviske. Hint av røyk med brente noter av « Christmas Pudding » (kandisert drue, appelsinskall og muskat).

Palett: Kraft og friskhet (Lind og Hagtorn) som lar den rolig frembringe sin kompleksitet. En superb Cognac for entusiaster av store naturlige klassikere.

«(...) intens palett, stor standhaftighet med komplekse aromaer, dyp og intens, veldig lang finale» - 93/100, Tasted, 2012

Pris: 3.250,75, varenr. 86010419, 70 cl, 50,7 %

Cognac GROSPERRIN 1944 Bons Bois

Denne vintage Cognacen forble liggende på fat i nesten 60 år, på nøyaktig samme sted som den først ble lagt, i en enorm kjeller med brolagt gulv. Den forble her inntil Jean tappet den på flasker i februar 1999 under myndighetsoppsyn. Denne Cognacen har opplevd den tyske okkupasjonen av familieslottet til denne vinbonden / Cognachandleren som solgte den til oss. Under frigjøringen ble slottet utsatt for plyndring av både okkupantene og fra deler av lokalbefolkningen. Takket være kopier av de originale dokumentene, ekthetsbekreftet av Ordførerkontoret, har vi hatt muligheten til å følge historien til denne Cognacen fra begynnelsen i 1944 og frem til vi kjøpte den i 1999. Carbon 14 datering har bekreftet arkivene. Den tilbys med sin naturlige fat styrke. «Brut-de-fût».

Beskrivelse:

Visuelt: Mørk amber farge.

Nese : Duft av virkelig gammel Cognac. Rancio med finesse.

Palett: Atypisk for sin region gitt sin lette og tette stil. En fantastisk vitalitet, myk og behagelig, og med en rundhet i munnen med noter av sviske som vil sitte lenge i hukommelsen.

De små regionene» har også sine perler. Denne Cognacen oppnådde 94/100 av «Livets Goda» (Sverige, 2008)

«Jeg har aldri før smakt en så gammel Bons Bois. Der er nesten en perfekt likhet med enkelte portviner, men likevel kapabel til å gi en utrolig fruktig friskhet, nesten utrolig.» - Drink Spirits (USA), 2011

Pris: 9.437,50, varenr. 86010420, 70 cl, 42,3 %



Andre varer



Du finner masse «greier» til whiskyen din på websidene våre.

For mer info og bestilling, send epost til salg@daracha.no



Glencairn «The official whisky glass»

Vi kan levere Glencairn sine whiskyglass udekorert og dekorert med din logo eller annet. I større kvanta gjør Glencairn jobben, småkvanta kan vi få utført i Norge. Og skal du ha deg et ekte BenRiach-glass å nyte whiskyen fra, så har vi det også. Det går helt fint å vaske glassene i oppvaskmaskin av nyere type, også de som Glencairn har dekorert med logo.

Ta kontakt med vår utmerkede *glassmester* Espen Elstad på espen@daracha.no om du vil ha mer info om, eller tilbud på glass.



Oppdaterte priser finner du til en hver tid på våre nettsider, <http://www.daracha.no>
Lag deg en bruker for å få tilgang, eller benytt brukernavn Daracha med passord singlemalt. Send en epost til siorsan@daracha.no om du vil ha tilsendt en prisliste.

Med hilsen

Daracha AS

Nils A, Johannessen

Sigurd Olav Belsnes