



## Calvados Age d'Or - Roger Groult

	75 cl
	Frankrijk
	Digestief

### De wijn

Deze cuvée is een verzameling van verschillende jaren zeer oude Calvados gedestilleerd door de familie Groult tijdens de twintigste eeuw (Age d'Or - Gouden Eeuw). Een complex en aromatisch boeket. Rijke, volle Calvados met een persistente finale.

### Het wijnhuis

De geschiedenis van de familiestokerij begint in de 19e eeuw bij "Clos de la Hurvanière", een boerderij op de hoogten van het Pays d'Auge, in Saint-Cyr du Roqueray. De productie van appels en cider was daar al traditioneel, zoals op de meeste Normandische boerderijen al enkele eeuwen.

In 1860 begon Pierre Groult (1830-1918) zijn cider te distilleren om zijn eigen eau-de-vie te produceren: Calvados Groult werd geboren. Dankzij zijn nauwgezette productiemethoden en het prachtige terroir dat hem werd aangeboden, kreeg de Calvados al snel een goede reputatie. Hij won zijn eerste gouden medaille in 1893.

Zijn zoon Léon (1874-1923) ontwikkelde de productie door boomgaarden te planten, een tweede verouderde kelder te bouwen en twee van de drie stills te installeren die nog steeds in gebruik zijn. Dankzij het verrichte werk en de voorraden die zijn vader en grootvader hadden opgebouwd, kon Roger Groult (1905-1988) zijn verkoop van Calvados na de Tweede Wereldoorlog verder ontwikkelen. In 1952 breidde hij de distilleerderij uit en bouwde hij een grote verouderde kelder waar nog eikenhouten vaten van meer dan 12.000 liter staan.

zoon Jean-Pierre (1946-2008) breidde de distributie van zijn Calvados door heel Frankrijk uit en was een pionier in het exporteren van zijn sterke drank naar het buitenland. Om aan deze nieuwe internationale vraag te voldoen, verhoogde hij geleidelijk zijn productie van ciderappels door nieuwe boomgaarden te planten, evenals de voorraad Calvados door de twee grootste kelders in het gebied te bouwen.

Ten slotte worden de familietradities voortgezet, want vandaag is het Jean-Roger Groult, de vijfde generatie, die de distilleerderij beheert. Met behoud van bepaalde voorouderlijke productiemethoden, zoals dubbele destillatie boven een houtvuur of continu mengen, ontwikkelde hij internationale distributie en moderniseert hij het assortiment door originele cuvées aan te bieden (millesimes, "cask finish", gastronomische ciders).