

Tachtig jaar cognac expertise...

Op mijn vierde jaar liet mijn vader mij proeven van cognac. Het was oudejaarsavond met de familie aan tafel. Sommigen vonden dat dit niet kon. Mijn vader had daar een ander idee over. Ik vond het maar niks. Mijn reactie was dat ik dat nooit of te nimmer zou drinken. Gewoon Bah.

Later vond ik de reuk van cognac heel aangenaam en lekker. Mijn tante maakte wild altijd met een scheut cognac in de saus of ze wreef het wild voor het braden stevig in met cognac en liet dit een uurtje of zo in de koelkast. Die koelkast was een koele plek in de gewelfde kelder van het huis. Daar stond een houten kast op werkhoogte met heel fijn gaas in de deurtjes tegen ongewenste bezoeken van insecten.

Er waren ook gemetste vakken om wijn en sterke drank in te bewaren. Dit was enkel voor bijzondere gelegenheden en alleen met toelating van vader. Ik was veertien en had alle kaartjes, die de inhoud van een vak vertegenwoordigden, gelezen. Vandaag kan ik ze nog bijna allemaal opsommen.

Toen die dan, vele jaren later, in de rekken van de grootwarenhuizen verschenen en ik ging ernaar kijken dan herkende ik ze meestal wel. Bourgogne Aligoté, Figeac, Corton Charlemagne enz. Mijn vader kocht enkel in functie van de gelegenheden die op komst waren zoals verjaardagen, communie, kerstfeest en oudejaar. Maar hij voorzag ook wel bezoekers die geregeld over de vloer kwamen van het nodige. Hij vulde die kelder regelmatig bij. De vaste leverancier was Breckpot op de Graanmarkt van Mechelen.

Mijn persoonlijke kennismaking met Cognac was toen ik éérentwintig werd en met een vriend een fles wou gaan kopen bij dit gerenommeerde huis. De eigenaar had direct door dat wij van toeten of blazen wisten en wijdde ons in, in de wereld van de Grande Champagne, Petit Champagne, Borderie, Fine Bois. Het was de tijd toen de grote merken nog allemaal heel scherp en stroef smaakten. Cognac moest bijten of het was niet goed. Maar hier en daar begon men voorzichtig met dit wat af te vlakken. Dhr. Breckpot raadde ons daarom aan van iets toegankelijks te kopen voor een redelijke prijs en niet iets wat je enkel voor de prijs zou gaan kopen. Dit was Hardy VSOP. Al snel gingen de andere merken dit imiteren. Martell was er één van. En het werd een successtory. Cognac veroverde stilaan terug zijn plaats in de wereld van spirits. In de brasseries bood men Napoleon aan of iets met enkele sterren op de fles, gebrouwen in een stad in Vlaanderen met de naam Vieux. Echter na een leuk diner met vrienden was dit niet wat je wou. Wat er ook van zij, een cognac na het eten doet verteren. Voel je je goed om er een koffie bij te drinken dan is dat prima. Ik drink er altijd een sterke thee bij. Dit is iets waarvoor we moeten teruggaan in de geschiedenis...

Cognac werd historisch gezien gemaakt in de Champagne streek. Engelse kooplui die met schepen over en weer voeren in het kanaal hadden er een bijverdienste aan.

Invoerders kochten de Cognac om hem in Londen en de grote steden te kunnen verkopen. De Hollandse Oost Indische Compagnie zag dit met lede ogen aan en dacht dat ze daar ook wel een graantje van mee konden pikken. Niet dus. Het kwam tot een handelsoorlog. Mede door andere handelsconflicten tussen Nederland en Engeland kelderde de Engelse vloot het gros van de Nederlandse schepen in de buurt van de Waddeneilanden. De Compagnie moest van bijna nul herbeginnen met schepen te bouwen om handel te drijven. Het was een zwarte en vergeten passage uit hun roemrijk verleden.

Schoorvoetend mochten de Nederlanders later toch wel wat Cognac aankopen in ruil voor andere diensten.

De Engelsen waren fervente theedrinkers en een thee apart met een cognac drinken is voor sommigen gezonder dan met een koffie. Ik drink het op die manier dolgraag.

Qua kwaliteit is het label VS, VSOP, NAPOLEON, XO geen garantie voor minder goed, goed, beter. Het geeft wel de minimale ouderdom aan van 2-4-6-10 jaar. Recent heeft men nog XXO toegevoegd voor 14 jaar.

De benamingen duiden op de ouderdom en bij XO gaat het alcoholgehalte al snel naar te hoog om lekker te wezen. Dus gaat men mengen met jongere cognac om dit drinkbaar te maken. De vroeger zo gegeerde scherpte gaat men afzwakken. Sommige XO is echter (meestal) veel ouder dan de minimale 10 jaar.

Sommige producenten met jarenlange ervaring maken enkel XO. Voor mij is Delamain de absolute top. Ze zijn zeker niet de grootste in de Cognacstreek of in de Grande Champagne maar kwalitatief is wat ze doen meesterlijk en je zal het in elk kwalitatief restaurant in Frankrijk vinden.

Toegankelijke zachte Cognacs zijn dan weer Hardy, Martell, en de onbetwiste koning van het blenden Chabasse. Dikwijls is het schier onmogelijk om Chabasse te kopen en moet je half West-Europa afschuimen om er nog te vinden. Telkens is het huis uitverkocht. Als je het eens gedronken hebt weet je waarom.

In 2022 kon je Chabasse XO nergens meer vinden in België of Nederland. Ik kocht nog enkele flessen in Duitsland en liet ze door vrienden meebrengen. Fransen zijn ook niet gek en passen de prijs aan de vraag aan. Gelukkig blijft VSOP nog betaalbaar als je goed zoekt met de nodige relaties.

In Park van Cambrinus hebben we een hele rits Cognacs. Naast de traditionele mainstream giganten zoals Remy Martin, Courvoisier, Hennessy en Martell hebben wij de pareltjes van Frapin, Delamain en vele anderen.

Drink het met maten en met een lach en slaap daarna heel lekker. Beter dan een pilletje.

Mijn grootvader deed het zijn hele leven lang en werd 97 jaar. Hij dronk er altijd ééntje...

Het leven is te kort. Genieten met vrienden en familie moet kunnen is deze hectische tijden.

*Sam*



Een Alambiek voor Cognac