

the Taster of **Wine** and Food

Luca Maroni

F e b b r a i o D u e m i l a s e t t e

VULTURE Orizzonti di piacere

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 - DCB Roma

numero

63

10 DOMANDE a Luca Maroni
VULTURE orizzonti di piacere
BISCEGLIA Il vino del vulcano
GAUDIANELLO L'acqua del vulcano

GALILEO La cucina del cuore
COGNAC La Fontaine de la Puyade
VIAGGI SENSORIALI Per piacere, per passione
DIALOGO con i lettori

○
Lm

ECCELLENZE
SELEZIONATE DA
LUCA MARONI

QUANDO IL FUTURO ENRICO IV VISITÒ LA REGIONE DELLA CHARENTE
NEL 1592, GLI FU OFFERTA UNA BOTTIGLIA DI LA FONTAINE DE LA
POUYADE DA VINCENT BOUYER. IN CAMBIO GLI FU CONCESSO IL DIRITTO
ESCLUSIVO DI DISTILLARE TUTTI I VINI DEL SUD OVEST DELLA FRANCIA.

QUESTA ESCLUSIVA CESSÒ CON L'ASSASSINIO DEL RE NEL 1610. DURANTE
I SUCCESSIVI 4 SECOLI LA FONTAINE DE LA POUYADE FU RISERVATO
ESCLUSIVAMENTE AI MEMBRI DELLA FAMIGLIA BOUYER-DUBOSQUET E AI
PIÙ STRETTI AMICI. SOLAMENTE VENT'ANNI FA, LA QUATTORDICESIMA
GENERAZIONE DECISE DI RENDERE DISPONIBILE QUESTO ECCELLENTE
COGNAC PER UNA PIÙ LARGA FETTA DI CONOSCITORI E PER UNA
CLIENTELA PRIVILEGIATA.



1713

**LA FONTAINE
DE LA POUYADE
GRANDE CHAMPAGNE
COGNAC**

PREMIER CRU

COGNAC

Grande Champagne 1er cru

Cognac Grande Champagne 1er Cru

LA FONTAINE DE LA POUYADE

Sensazioni: *la sua veste visiva è color grano maturo ambrato, la sua densità estrattiva tale da rendere il suo aspetto viscosamente, densamente filante. Qual massa eccezionale e possente di profumi! Da un lato il frutto, il suo miele, il suo fieno battuto e irrorato dal sole; dall'altro lato le note del rovere, forti come lampi, dolci e suadenti come mentose propaggini splendenti. Che armoniosa simbiosi: un portato denso e possente di distillato foco, una livrea olfattiva cangiante dal vanigliato al balsamico. Orientamento in suadenza delle note (convessità del profumo) mai rotta da difetto o vibrazione alcuna: una pulizia, una rotondità d'insieme che amplifica ed esalta la souplesse d'aroma, la perfetta tecnica esecutiva e affinativa. Poi il gusto conquista: in un manto di polpa e calore, un sapore vellutato, delicato eppure possente, corroborante e rinfrescante, d'amaro del tutto assente. Un palato che celebra il suo alcol esplodente, un tatto rarissimo che evidenzia una ricchezza estrattiva francamente impressionante (dentro a vene viscosose di crema fruttosa il grado è morbidamente e compiutamente avvolto). Una purea distillata di frutta la cui imperiosa e suadente dolcezza d'aroma, vieppiù calda e profonda pare non voler mai, carezzevolmente, balsamicamente svanire. Uno fra i distillati più ricchi e potenti in aroma mai testati, fuoriclasse assoluto in tema di suadenza gusto-olfattiva, di ricchezza e persistenza di spessoranti, vestenti particelle compositive. Chapeau.*



di Luca Maroni

lucamaroni@lucamaroni.com