

Familien Drouin begynte med calvadosproduksjon i 1960. Da kjøpte Christians far eiendommen Fiefs Sainte-Anne. Sammen med superdestillatøren Pierre Pivet la Drouin grunnlaget for produkter som i dag kan smykke seg med nærmere tre hundre medaljer. Parallelt med egen produksjon ble eldre calvados kjøpt fra andre produsenter, noe som gjør at en i dag har calvados tilbake til 1939 i kjelleren.

I 1969 ble sønnen Christian med på laget og ti år senere kom de første produktene på markedet. Calvadosen med merkenavnet Coeur de Lion ble raskt etterspurt og på begynnelsen av 90-tallet ble lokalitetene for trange. En annen eiendom ble innkjøpt og døpt Coeur de Lion. I dag er Christian Drouin størst av calvadosprodusentene i mellomklassen med 120 000 flasker per år.

- Vi trives med den størrelsen vi har og har ingen intensjon om å bli større, sier Christian Drouin, som i hovedsak selger produktene sine til de beste vinhandlerne og restaurantene - både i og utenfor Frankrike.

Calvadosprodusenten Christian Drouin er kjent for å følge gamle tradisjoner med det mål å produsere calvados av ypperste kvalitet. Dette gjøres blant annet ved å bruke de opprinnelige eplesortene rundt byen Pont l'Évêque samt lokal produksjonserfaring ved framstilling av calvados. Produksjonen foregår på eiendommen Coeur de Lion, som jo betyr betyr løvehjerte, i hjertet av Pays d'Auge - kjent som området der den mest ettertraktede calvadosen har sitt opphav.

For vel 800 år siden, i 1199, ble kong Richard den første - også kalt Løvehjerte, dødelig såret av en armbrøstspil i Châlus i Frankrike. Mens legemet ble ført tilbake til England, ble hjertet begravet i katedralen i Rouen, hovedstaden i Normandie.

Coeur de Lion har adresse i Pays d'Auge, og Calvadosen er produsert av epler og pærer fra Domfrontais og epler fra Pays d'Auge, men til forskjell fra de andre toppprodusentene benytter Drouin brukte sherry- og portvinsfat til lagringen.

Nye fat er tanninrike og slike fat benyttes kun i tre uker. Deretter tappes calvadosen over på brukte sherry- og portvinsfat. Unntaket er calvados med betegnelsen Hors d'Age. Her tilsier reglementet at en kun skal bruke gamle calvadosfat, forteller Drouin.

Calvados (70 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Christian Drouin Le Calvados Pays d'Auge XO - Harmonisk duft fra godt modne epler, mandler og hint av krydder. Flott balansert smak med runde og myke smaker fra frukt i starten. Går over mot vanilje og eike toner etter hvert.	kr. 921,50	10310201	5344619	
Christian Drouin Le Calvados Sélection - Lys og ren gylden farge med livlige aromaer av friske epler. Lett og elegant med smak av citrus. Balansert syre. Ettersmak av eple, noe pære og nykværnet pepper.	kr. 571,60	3105901	860569	104866
Calvados Christian Drouin Coeur de Lion Hors D'Age - Mørk gul farge, duft av krydder, eik og gule epler. God fylde og komplekse aromaer preger smaken. Lang ettersmak.	kr. 1 182,90	3088001	615138	104865

Calvados (70 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Millesime Calvados Pays d'Auge 93 70cl -	kr. 1 970,40	15927201		
Christian Drouin Calvados Les Millésimes 1973 - Klar og dyp ravgul farge med litt grønnskjær i kanten. Ren duft av moden frukt og epleblomster. Lang ettersmak.	kr. 2 345,60	3088101	615153	105661
Christian Drouin Le Calvados VSOP - Flott balanse av krydder og epler i aromaen. Stor fylde med elegant syre. Lang, fruktig ettersmak.	kr. 883,50	3087901	615120	104864
Gin (70 cl)				
Christian Drouin Le Gin - Flotte kryddere, einebær og duft av blomster. Ingefær, citrusskrell anis og ørter.	kr. 678,20	10322201	5329867	
Øvrig Brennevin (70 cl)				
Christian Drouin Le Blanche Eau de Vie de Cidre -	kr. 585,80	11557401	5812771	
Øvrig Sterkvin (70 cl)				
Christian Drouin Pommeau du Normandie - Fruktig, fyldig lett søtlig. Mye smak av modne epler.	kr. 340,30	3304501	5959655	



Engelstad Spirits, Karenslyst Allé, 0278 Oslo, tlf: 22 12 22 00