

# BarTales

ANNO X | N. 9 | MAGGIO 2023

TREND  
BAR BOUTIQUE

COCKTAIL STORY  
PRONTI DA BERE

LIQUID STORY  
UN CALVADOS  
MONUMENTALE

FOCUS ON  
**IL SENTIERO  
DEI LIMONI**



# UN CALVADOS MONUMENTALE

Il meglio della distillazione (compresi Rum e Whisky) firmata Frédéric Dussart

DI GIULIA ARSELLI

In Normandia il Calvados si coniuga a storia e tradizioni locali come la Grappa in Italia, il Cognac in Charente, il Whisky in Scozia, gli agave spirit in Messico. Succede per tutti quei distillati che sono considerati propri di un paese, opportunamente tutelati da legislazioni ad hoc e precisi disciplinari di produzione.

La Spiriterie Française Château du Breuil è la storia di un patrimonio nazionale che affonda le sue radici nella dolce pianura di Pays D'Auge, il territorio dal quale proviene il Calvados più pregiato.

Per splendore e bellezza Château du Breuil è un gioiello architettonico della Normandia, classificato dal 1933 come Monumento Storico Francese, alla cui gestione, negli ultimi 400 anni, si sono avvicendate diverse famiglie che non hanno mai smesso di svilupparlo.

Château du Breuil oggi rappresenta uno dei brand Calvados AOC Pays d'Auge più rinomati a livello internazionale. La costruzione dell'edificio residenziale è datata nel XVI secolo, nel 1600 ci fu

un ammodernamento durante il quale furono utilizzati i tipici mattoni rosa della regione e la realizzazione dell'Orangerie, uno spazio adibito a dependance. Tra il 1833 e il 1894 Château du Breuil visse una sua fase industriale per la quale fu adibito a diverse produzioni. In questo periodo la struttura ospitò la produzione di filati (lana e cotone) e anche di soia, genere agricolo che segna il periodo di produzione agroalimentare di Château du Breuil. Infatti, dal 1894 al 1925, si ebbe la gestione da parte della Fromagerie Blondel che produceva Camembert, dal 1925 al 1946 di cioccolata della Chocolaterie Schaal.

Nel 1954 la proprietà fu acquistata da Philippe Bizouard, esponente di una





famiglia da sempre impegnata nella produzione di Calvados. Il nuovo proprietario sottopose Château du Breuil a un'opera di restauro dei danni causati da pesanti bombardamenti nel 1944. Tra il 1958 e il 1959 Bizouard installò i primi alambicchi,

trasformò le dépendance in cantine che oggi ospitano le preziose botti dove il Calvados matura e nel 1968 creò la società B.D.B. Nel 1988 la società fu acquisita dalla signora Heidy Affentranger che la trasformò nella Château du Breuil SA e registrò il packaging della tipica bottiglia. Nel giugno 1996 Château du Breuil fu la prima distilleria di Calvados ad aprire un sito online e nel 1998 un e-commerce.

Dal 2020 è Frédéric Dussart a scrivere un nuovo capitolo della prestigiosa storia di Château du Breuil. Una sfida tanto entusiasmante quanto audace per un ex manager informatico che è riuscito a convertire il suo amore per il vino verso le acquaviti. In questa avventura, Frédéric Dussart è circondato da un team ispirato che condivide la passione per i distillati e mira a rinnovare l'attrattiva di Château



du Breuil che oltre quella del Calvados sta sviluppando la produzione di Rum e Whisky.

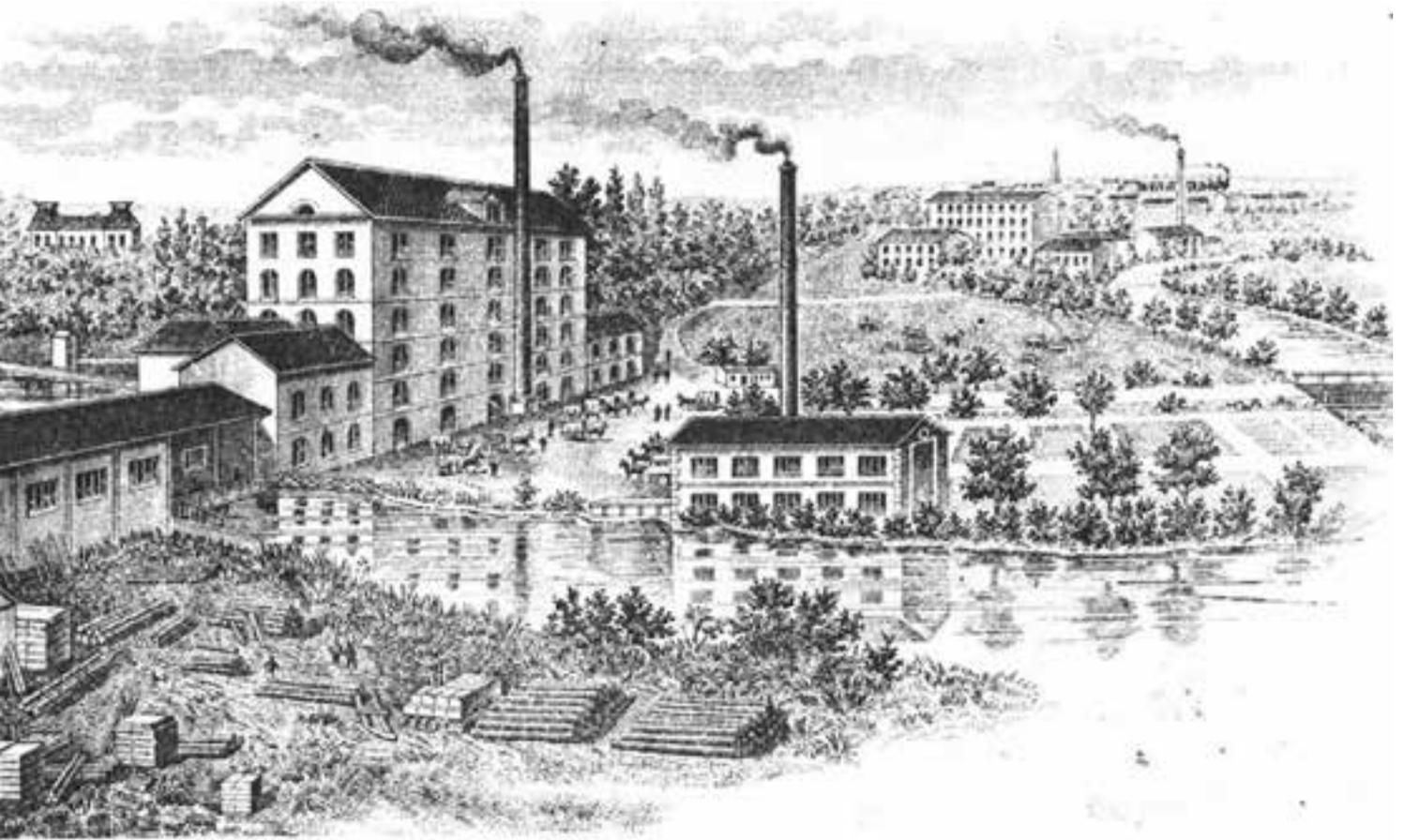
La cantina è affidata all'esperienza del maitre de cave Philippe Etignard. Dopo una lunga esperienza nel mondo del vino, Philippe Etignard esprime da quasi 10 anni tutto il suo know-how nel mondo dei distillati. Per questo virtuoso della maturazione francese, la perfezione è una libera interpretazione dell'equilibrio.

In passato la tenuta ospitava anche un mulino per cereali e, forse anche per questo, Château du Breuil ha deciso di dare vita a Château du Breuil Single Malt, una gamma di Whisky frutto di un eccezionale know-how in termini di distillazione e assemblaggio.



**CALVADOS**  
UN'ERICETTA  
STORICA.

Il clima mite e umido della Normandia, il mare, il vicino fiume Touques che circonda la proprietà e il suo lago, creano le migliori condizioni per l'invecchiamento dei Single Malt Whisky.



di avere una bassa resa per ettaro (1/3 in meno rispetto alle varietà attuali) e di alcol (10% in meno rispetto alle varietà attuali).

Ma è certamente per i suoi distillati di sidro di mele che Château du Breuil si è fatta conoscere. Il Calvados è un distillato di sidro di mele e dalla loro qualità dipende il prodotto finale. Le mele vengono accuratamente lavate e pressate per estrarre, da una parte la polpa del frutto, dall'altra il succo del mosto che dovrà macerare per almeno 6 settimane prima di raggiungere il grado alcolico richiesto per la distillazione, cioè 4,5%. A Château du Breuil viene data molta importanza alla qualità d'estrazione, infatti, viene utilizzato solo il succo puro. Il ciclo di fermentazione avviene in modo assolutamente naturale. Normalmente per ottenere un litro di Calvados occorrono circa

**CALVADOS**  
 ALCUNE  
 ILLUSTRAZIONI  
 STORICHE  
 DI CHATEAU DU  
 BREUIL.

Con Le Breuil Whisky, Château du Breuil è riuscito a creare il primo Whisky single malt francese prodotto al 100% da orzo Golden Promise, una varietà nota per essere all'origine di Whisky dall'intenso carattere maltato, lungo e setoso. L'orzo Golden Promise ha la particolarità



**LA BOUILLE VERTE AU BREUIL-EN-AUGE.** — Rien n'est plus économique dans une grande fromagerie que la force motrice fournie par la rivière. Vous voyez, à gauche, le bief supérieur et le barrage de retenue; à droite, la sortie des eaux et la façade opposée des bâtiments très vastes de la fromagerie, qui étaient occupés autrefois par une minoterie, intelligemment transformée.



**LA RÉCEPTION DU LAIT.** — Tous les bidons sont vidés les uns après les autres dans le bac à renversement que vous voyez et qui déverse automatiquement le lait dans la salle de réception.



**LE NETTOIEMENT DES BIDONS.** — A la fromagerie du Breuil, tous les bidons sont lavés à l'eau chaude, et placés pendant quelques minutes sous un jet de vapeur qui les stérilise. (Cf. Pl. 4 de la campagne.)

www.delcampe.net

form. toluati

**CALVADOS**  
FOTO STORICHE  
DELLA  
FORMAGGERIA.

27 chili di mele, o ancora, 20 litri di sidro al 5% vol.

Contrariamente al Calvados "AOC", il Calvados "AOC Pays d'Auge", oltre ad avere un'area geografica precisa per la provenienza delle mele, deve essere distillato due volte con alambicchi a ripasso. Così come avviene a Château du Breuil che distilla esclusivamente del Calvados A.O.C. Pays d'Auge. La distillazione inizia in autunno e può durare fino al 30 giugno dell'anno successivo.

Lo spirito invecchia esclusivamente in barili di quercia. Château du Breuil presta molta attenzione alla scelta del barile poiché la sua natura, le sue dimensioni e la

sua età svolgono un ruolo considerevole nella qualità dell'invecchiamento.

Ma oltre tutto ciò, i Calvados di Château du Breuil sono una sottile miscela di 67 anni di storia e ambizioni future, l'incontro di diverse identità con background e filosofie complementari, una quintessenza di stili che si prestano ad arricchire i contorni aromatici dei distillati per offrire nuovi viaggi sensoriali.

Nel 2013 arrivò sul mercato una bottiglia ormai iconica; la Carafe 4 Siècles de Légende che celebrava i quattro secoli di esistenza di Château du Breuil.

Oggi Château du Breuil Normandie coniuga sapientemente tradizione, know-



how e modernità e si presenta come una vetrina per un nuovo stile di distillati.

I Calvados e gli altri spiriti di Château

du Breuil sono distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.

### **WHISKY SINGLE MALT ORIGINE**

**Zona produttiva:** Pays d'Auge.

**Materia prima:** malto Golden Promise.

**Distillazione:** tripla distillazione.

**Invecchiamento:** affinamento in botti di rovere francese nuove e in botti ex-Bourbon di primo e secondo passaggio. 46% Alc./Vol.

**Vista:** dorato.

**Olfatto:** caratterizzato da note di malto fresco, frutta bianca (pesca e pera), nocciola e da un delicato sentore di legno.

**Palato:** inizialmente emergono aromi di mandorle dolci e semi di lino, ricordi di lime, vaniglia e frutta secca. Una freschezza naturale che lascia la bocca fresca e setosa.



### WHISKY SINGLE MALT SHERRY OLOROSO

**Zona produttiva:** Pays d'Auge.

**Materia prima:** malto Golden Promise.

**Distillazione:** doppia in pot still.

**Invecchiamento:** botti di quercia bianca americana e affinamento in botti ex Sherry Oloroso. 46% Alc./Vol.

**Vista:** ambra ramato.

**Olfatto:** aromi di noce, prugna, nocciola e liquirizia, delicati sentori di malto e note di legno vanigliato.

**Palato:** inizialmente emergono gli aromi di lievito, cacao e fico fresco. Seguono le note più complesse di ciliegie al Kirsch, frutti rossi e arancia candita. Dolcezza e morbidezza si fondono.

### CALVADOS VSOP

**Zona produttiva:** Pays d'Auge.

**Materia prima:** mele, principalmente da alberi di bassa taglia. Terreno argilloso, ricco di azoto e potassio.

**Invecchiamento:** almeno 4 anni in botti di quercia. 40% Alc./Vol.

**Vista:** brillante e luminoso.

**Olfatto:** sentori freschi e coinvolgenti, morbidi e rotondi che, oltre a ricordare le

mele, richiamano lo zucchero di canna.

**Palato:** fresco, morbido e rotondo anche all'assaggio, con una piacevole lunghezza.

### CALVADOS 8 ANS D'ÂGE SAUTERNES

**Zona produttiva:** Pays d'Auge.

**Materia prima:** mele, principalmente da





alberi di bassa taglia. Terreno argilloso, ricco di azoto e potassio.

**Invecchiamento:** almeno 8 anni in botti di quercia con ulteriore affinamento in piccole botti di rovere francese ex-Sauternes. 41% Alc./Vol.

**Vista:** giallo dorato.

**Olfatto:** si apre con accenni di miele e fiori d'acacia, seguiti da aromi speziati di noce moscata che lasciano spazio a note di mele.

**Palato:** questo Calvados sorprende grazie alla sua dolcezza e rotondità. Note di mela, miele, spezie e nocciola.

#### **CALVADOS MILLÉSIME 2002**

Calvados distillato nel 2002, raccolta di mele 2001.

**Zona produttiva:** Pays d'Auge.

**Materia prima:** mele, principalmente da



alberi di bassa taglia. Terreno argilloso, ricco di azoto e potassio.

**Invecchiamento:** in botti di quercia. Viene imbottigliato in base alle richieste. 41% Alc./Vol.

**Vista:** oro intenso.

**Olfatto:** decisi sentori di mela, legno, cannella e noce moscata.

**Palato:** gusto lungo e vellutato, note di crema brûlée.

#### **LIQUEUR AU CALVADOS COEUR DU BREUIL**

**Zona produttiva:** Pays d'Auge.

**Invecchiamento:** botti di quercia. 24% Alc./Vol.

**Vista:** ambra brillante.

**Olfatto:** delicati aromi di mele.

**Palato:** gusto di frutto particolarmente pronunciato e rinfrescante.