



## **COCI-CLUB SAMLING NO:**

**DATO:** 5. september 2014

**VÆRT:** Niels

**DELTAGERE:** Brian Vesterager, Jesper, Jacob, Niels, Carsten JT  
og Carsten Trangeled

**Afbud:** Søren og Brian Rasmussen

### **MENU:**

Forret:

Avocado-salat (avocado, brøndkarse, pistacienødder, olie-eddike-dijon-dressing)  
brød.

Alt ledsaget af en gewürtztraminer, Alsace, 2012.

Hovedret:

Melon, feta, græskarkerner, romanisalat

Dyrekølle fra Læsø

Waldorff-salat

Kartofler og ribsgele

Til hovedretten havde Niels fundet en glimrende papvin fra Ravens Wood  
(Californien), 2012 på Zinfandeldruer.

Dessert:

Anretning med chokolademousse, flødeskum, blåbær med pistacie-appelsin-  
krokant.

Ledsaget af en tawny port fra Rozés.

### **■ FORLØB:**

Niels havde sørget for dejligt vejr, og vi lagde ud med at nyde det gode vejr og selskab på altanen, hvor Niels bød på diverse snacks samt velkomstdrink (black velvet – guinness+cremant). Efter nogen diskussion blev det i forlængelse af ugens emailkorrespondance vedrørende Borgstrøm besluttet, at Carsten på foreningen vegne køber en lille gave til Borgstrøms reception til max 300 kr.

Middagen blev indtaget i god ro og orden og var som altid en nydelse (trods en vis skepsis over forretternes vegetariske ophav).

Der var en del at skåle for siden sidst, herunder Niels der havde flere gode nyheder: Han havde fået fjernet 3 hæmorider og var blevet farfar (22. august) til Emil, der i øvrigt ligner Niels.

Carsten havde arvet sin mors faster, Jacob har fået egen firmakunde og Carsten har fået ny privatchauffør (sønnen har fået kørekort).

Efter middagen rykkede vi udenfor for at kunne nyde aftenens cigarer og cognac. Ud over anmeldelserne nedenfor er det på sin plads at nævne yderligere to drikkevarer uden for kategori: Niels prøvede at afsætte lidt nordkoreansk slangesnaps og Carsten Trangeled havde medbragt en russisk cognac. Det er altid rart at prøve noget nyt, men da vi ikke opererer med negative karakterer, var det desværre ikke muligt for os at anmelde disse alternative drikkevarer.

## ■ COGNAC:

Aftenens cognac kom fra et hus, vi ikke tidligere kan huske at have stiftet bekendtskab med, så huset får lige et par ord med på vejen (fra forhandleren HJ Hansen Vin): Jean Fillioux Cognac er et familieejet hus, etableret i 1880. Huset og dets 25 ha vinmarker ligger i det bedste af det bedste område for cognac, nemlig Grande Champagne. La Pouyade, som er navnet på Jean Fillioux's residens, ligger midt i den "Gyldne Trekant" mellem Verrières, Angeac-Champagne og Juillac-Le Coq ligger. I dag er det Pascal Fillioux, der er femte generations efterkommer af grundlæggeren, Honoré Fillioux, der står for produktionen.

Niels havde valgt en "Cognac Tres Vieux" fra huset Societe Jean Fillioux, og der var ikke mange klager over det valg.

Cognacen blev bedømt til at ligge i prislejet 799-1175 kroner med karakterer fra 4 til 6 og blev beskrevet som følger: utrolig behagelig duft af egetræ og skovbund med fyldig, sød et let frugtig smag. Smagsnuancer af svesker, rosin og abrikos. Med oplysningen om en pris på 735 kr. blev karakterne fastholdt med et snit på 5,3 og en aftale om, at der arrangeres fællesindkøb af flere flasker.

"Cognac Tres Vieux" fra huset Societe Jean Fillioux:



## CIGAR

Cigar nr. 1:

Hoyo de Monterrey Epicure No. 2

Type: robusto

Længde: 124 mm

Ring: 50

Aftenens første cigar var en lækker lys robusto fra Hoyo de Monterrey, Cuba. Cigaren har fået ganske fine anmeldelser på Cigars Reviews. Der var delte meninger om cigaren, der fik følgende skudsmål med på vejen: mild, godt krydret, kræver gode lunger (B.V.), sødme. Der var stor uenighed om cigarens kvaliteter, og prisbedømmelsen lå fra 63 til 97 kroner med indledende karakterer fra 3 til 5 (3,7 i snit). Med oplysningen om en pris på 104 kroner endte bedømmelserne på karakterer fra 2 til 5 (med et snit på 3,3)

Hoyo de Monterrey Epicure No. 2:



Cigar nr. 2:

Macanudo 1968 Titan.

Type: short robusto

Længde: 102 mm

Ring: 58 (24 mm)

Vi kender i forvejen Macanudo-producenten, så en nærmere introduction synes overflødig. "1968"-referencen i cigarens navn henviser til året, hvor General Cigars Company købte produktionsanlægget "Temple Hall" i Kingston, Jamaica.

Cigaren fik følgende ord med på vejen: elegant lille prop, lækker fermentering, godt træk og potent.

Prisen blev skudt til at være mellem 81 og 125 kroner, der blev givet karakterer fra 4 til 6 og med oplysning om pris på 95 kr. fastholdt alle deres karakterer der således endte på en ren 5'er:

Macanudo 1968 Titan:

