



LA POMME PRISONNIÈRE

AOC Calvados

Comte Louis de Lauriston

Wie kommt der Apfel in die Karaffe?

Im Monat April stehen die Apfelbäume in ihrer weißen und rosafarbenen Blütenpracht.

Im Mai zeigen sich die ersten Fruchtsansätze in der Mitte der Blüten, die nun verwelken. Mit ihnen fallen auch die unbefruchtet gebliebenen Blütenstände ab. Nur 5% der Fruchtsansätze entwickeln sich zum Apfel. Wartet man bis zum Ende des Blütenfalls, um die Karaffe über die kleine Frucht zu stülpen, läuft man Gefahr, dass sich der Karafenhals schon als zu eng erweist. Schiebt man ihn zu früh über die kleine Frucht, ist der Misserfolg garantiert! Die große Schwierigkeit besteht darin, den exakten Zeitpunkt zu bestimmen, an dem man die Karaffe an den Ast bindet und den kleinen Apfel in sie einführt, damit er über den Sommer zu ganzer Größe hineinwachsen kann.

Ende September nimmt man die Karaffe vom Baum, reinigt sie sorgfältig und füllt sie mit einem Calvados Comte Louis de Lauriston auf. Während der monatelangen Mazeration bereichern die Apfelaromen den Geschmack des Calvados. Trotz erheblicher Ausfälle gelingt es uns stets, eine begrenzte Anzahl des „Pomme Prisonnière“ anbieten zu können. Um die Schönheit und Aromafülle eines „Pommes Prisonnière“ zu konservieren, genügt es, den Apfel stets mit Calvados bedeckt zu halten; dazu nimmt man - das versteht sich von selbst - einen Calvados von Comte Louis de Lauriston.

