

La trasformazione delle mele in oro da 5 generazioni

La fama internazionale della Maison Boulard trova origine nell'ispirazione di un uomo che seppe cogliere il segreto di un Calvados d'eccezione.

Quest'uomo è Pierre-Auguste Boulard, fondatore nel 1825 della prestigiosa distilleria del Pays d'Auge.

Dopo Pierre-Auguste, cinque generazioni si sono succedute al vertice dell'azienda, animate e spinte dalla volontà di estendere i confini della famosa acquavite di mele. La Maison Boulard è ormai riconosciuta a livello internazionale, grazie al lavoro di queste persone che hanno diffuso nel mondo il nome di questo marchio.

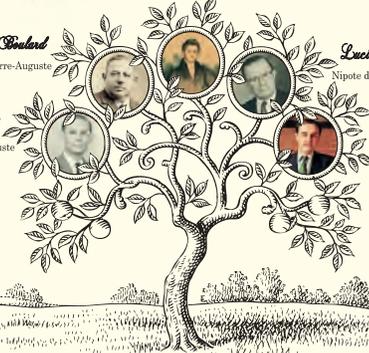
Pierre-Auguste Boulard
Fondatore della Calvados Boulard

Gustave Boulard
Figlio di Pierre-Auguste

Lucien Boulard
Nipote di Pierre-Auguste

Pierre Boulard
Pronipote di Pierre-Auguste

Vicenti Boulard
Nipote di quarto grado di Pierre-Auguste



Una famiglia di pionieri

E' la famiglia Boulard ad aver creato il mercato del Calvados fuori dall'Europa.

Oggi, il suo famoso Calvados resta il N°1 della categoria e viene esportato principalmente negli USA, in Canada, in Giappone e in Scandinavia, oltre ad essere il marchio leader all'interno dei Duty Free.

Una presenza internazionale

I Calvados Boulard sono presenti in tutti i paesi d'Europa, senza alcuna eccezione, e vengono distribuiti in 80 paesi nei 5 continenti.

In origine, la mela...

Corti private...

E' nel cuore del Pays d'Auge che vennero piantati, durante gli anni '70, i 35 000 alberi del meieto Boulard.

Unico, particolare e ricco, il terreno del Pays d'Auge offre la possibilità di raccogliere mele di numerose varietà.

Un segreto di famiglia...

Per l'elaborazione del suo Calvados, la Maison Boulard seleziona circa 120 varietà di mele tra le oltre 800 esistenti.

Per conferire ai suoi Calvados tutta la ricchezza del suo bouquet, la Maison Boulard miscela, in quantità e proporzioni segrete, quattro grandi famiglie di mele da sidro: amare, per la loro struttura, l'equilibrio e l'armonia; dolci, ricche di zuccheri; dolci-amare, ricche in tannino; e acidule, per la freschezza.



Doppia distillazione

La distillazione viene effettuata con un doppio processo di riscaldamento: dal primo si ottengono le «acque piccole», mentre la seconda distillazione è nota come «riscaldamento buono».

Nel corso di quest'ultimo processo si ottiene la distillazione attraverso l'eliminazione delle «teste» e delle «code» dei distillati, affinché si conservi il «cuore», per un Calvados d'eccellenza.



Un Maître de Chai, un Direttore d'orchestra

Uomo-orchestra di una sinfonia misteriosa, che padroneggia l'arte dell'invecchiamento e dell'assemblaggio, il nostro Maître de Chai, per la creazione del gusto Boulard, mette in sintonia le innumerevoli note aromatiche contenute nelle botti di rovere.

E' infatti nelle botti di rovere che inizia la lenta e meticolosa maturazione del Calvados.

I tannini del legno si fondono, poco a poco, con gli aromi fruttati del Calvados, colorandolo dolcemente con tonalità dorate e ambrate. Questa alchimia naturale può durare anche 40 anni.

Il talento del Maître de Chai non risiede esclusivamente nell'arte dell'invecchiamento delle sue acquaviti. Oltre a questo, egli accompagna con le sue attenzioni l'invecchiamento dei Calvados tardivi, e rallenta quello dei più precoci. Miscela, gusta e conserva tutte le sue preziose «essenze» per ottenere un'armonia perfetta, segno distintivo del marchio della Maison.



*Calvados Boulard,
una nuova esperienza
per ogni occasione*



CALVADOS BOULARD

Moulin de la Foulonnerie - 14130 Coquainvilliers - France

Tel : +33 (0)2 31 48 24 00 - Fax : +33 (0)2 31 48 24 09

www.calvados-boulard.com

**Calvados
Boulard**

Calvados d'excellence depuis 1825



Grand Solage

Grand Solage nasce dall'insieme di diversi Calvados Pays d'Auge, con un'età compresa tra i 2 e i 5 anni. Dopo aver selezionato i Calvados in base alle loro affinità qualitative, il Maître de Chai li miscela seguendo dei dosaggi segreti di cui è custode.

- **Colore:** oro ramato, brillante.
- **Olfatto:** dominante mela, caratteristica del terreno del Pays d'Auge, vaniglia molto presente, equilibrato.
- **Palato:** ben fuso, fruttato, elegante, ricchezza aromatica.
- **Finale:** personalità, lunghezza, persistenza.



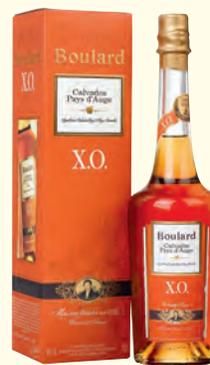
X.O.

L'X.O. rappresenta il cuore della gamma Boulard, la sintesi di tutti gli aromi presenti in ognuno dei nostri Calvados. Un perfetto equilibrio.

Ottenuto dalla miscela di diversi crû di Calvados Pays d'Auge, dagli 8 ai 15 anni di età.

BOULARD X.O. è uno straordinario Calvados, caratterizzato dai suoi aromi complessi di mandorle tostate e mele mature e un gusto equilibrato e leggero.

- **Colore:** brillante, ambrato.
- **Olfatto:** armonioso, mela, vaniglia, eleganti sfumature di rovere.
- **Palato:** mela matura, spezie, nocciola, morbidezza.
- **Finale:** spezie, persistenza eccezionale.



V.S.O.P.

Il Calvados Boulard V.S.O.P. nasce dall'insieme di diversi Calvados Pays d'Auge dai 4 ai 10 anni di età.

Riposa all'interno delle botti il tempo necessario affinché acquisisca:

- **Colore:** ambrato, dorato.
- **Olfatto:** fruttato, eleganti note legnose, nocciole, tostate e briosciate.
- **Palato:** armonioso equilibrio tra le note di vaniglia, legno, mele mature, cotte, provenienti da un invecchiamento all'interno di piccole botti di rovere, che conferiscono rotondità e morbidezza nella miscelazione finale.
- **Finale:** rotondo, vellutato, elegante e persistente.



Vincent Boulard



Auguste



La Cuvée Auguste rappresenta un omaggio all'antico fondatore, Pierre-Auguste Boulard.

Una celebrazione del tempo e degli uomini che hanno segnato la Maison Boulard.

Un Calvados d'eccezione...

Un Calvados con equilibrati aromi di mela, vaniglia, miele, caramello e mandorle tostate.

La sintesi perfetta ottenuta dal Maître de Chai, che permette di assaporare un Calvados morbido e al tempo stesso fruttato, gustoso, ed equilibrato al palato.



In una bottiglia d'eccezione

- Una bottiglia dalla forma unica, creata appositamente, proprietà Boulard.
- Tappo ricoperto d'oro.
- L'imboccatura, firma Boulard, presente fin dalla prima bottiglia uscita nel 1825.
- Una capsula autentica che richiama l'origine del prodotto, il sidro.



Extra

Il lusso in tutti i suoi stati.

Ci sono voluti sette anni di lavoro e di pazienza affinché il nostro Maître de Chais potesse selezionare, tra le migliori cantine, i più vecchi Calvados, miscelati per dare vita al Boulard EXTRA.

Scoprite un Calvados fine all'olfatto, leggero e di razza, dagli aromi molto ricchi come un generoso bouquet di frutti maturi e di mele candite, caratterizzato da una lunghezza in bocca tanto floreale quanto elegante.

- Una bottiglia dalla forma unica, creata appositamente, proprietà Boulard.
- Un tappo di lusso e un collo argentato, minuziosamente inciso.
- L'imboccatura, firma Boulard, presente fin dalla prima bottiglia uscita nel 1825.
- Una confezione di lusso, con uno specchio che amplifica lo splendore della bottiglia.
- Apertura e chiusura della confezione con magnete.

