



Armagnac

- ➔ Armagnac lényegében a történelmi Gascogne területén fekszik, ami a mai Franciaország délnyugati sarka, a Garonne folyótól délre és a Pireneusoktól északra elterülő háromszögben
- ➔ Közel van Baszkföld, vagy a baszk régió, ami a spanyol és a francia állam között felosztva, a nyugati Pireneusok két oldalán található, és főképp a gasztronómiában találkozunk a 'armagnac' italfajtával, brandy-változattal.
- ➔ Közigazgatásilag legnagyobbbrészt Gers megye (département), kisebb részt Landes és Lot-et-Garonne megyék területén fekszik. Gers megye egész Franciaország, de talán Nyugat-Európa legritkább népsűrűségű területe, a megye legnagyobb városa, Auch 20 ezer lakosú.



Forgalom a világon:

ezer L-ben

Top 10 International Armagnac

2021

1	St. Vivant Armagnac	130
2	Janneau Armagnac	101
3	Marquis de Caussade Armagnac	48
4	Sempe Armagnac	41
5	Larressingle Armagnac	39
6	Cles des Ducs Armagnac	37
7	Chabot Armagnac	36
8	De la Maziere Armagnac	30
9	Comtal Armagnac	26
10	Baron Legrand Armagnac	23
	Others	1 215
	TOTAL	1 723

- ➔ A területen főleg mezőgazdasági termelés zajlik, híres a libamájáról (fois gras), a vadon nőtt gombákról...és természetesen az armagnac-ról
- ➔ A 300 fős Lupiac faluból származik d'Artagnan, a Három Testőr hőse, kinek valódi leszármazottja alapította a Marquis de Montesquiou Armagnac márkát
- ➔ Az Armagnac viszonylag pici kategória, mindössze évi 834eL, ez a teljes Cognac mennyiség 0,6%-a...tehát igaz a mondás:
"Cognac-ból több párolog el évente, mint amit Armagnacból megisznak"
(Az évi 2%-os "angels' share"-el, párolgási veszteséggel számolva)
- ➔ Ugyanakkor az Armagnac-ot joggal tartják a connoisseur-ök italának; az a mondás is létezik, hogy olyan az Armagnac a Cognac-nak, mint a Mezcal a Tequila-nak: sokkal kisebb, elaprózott gyártású, egyben kézműves, tradicionális unokateső, a "falusi rokon"

Armagnac - terület

- ➔ Az Armagnac a legrégebbi francia brandy-fajta. Már 1310-ben Eauze városka kardinálisa, Vital Dufour említ egy "égetett vizet", amit Gascogne-i bor lepárlásából nyernek
- ➔ Az Armagnac a Cognac-hoz hasonló hazai (AOC: Appellation d'Origine Contrôlée) és nemzetközi (földrajzi árujelző; GI = Geographic Indication) jogi védelmet élvez
- ➔ Az Armagnac termőterület 4200 hektár (a Cognac-terület 5.6%-a), három régióra oszlik:

- **Bas-Armagnac (a szőlőterület 57%-a)**

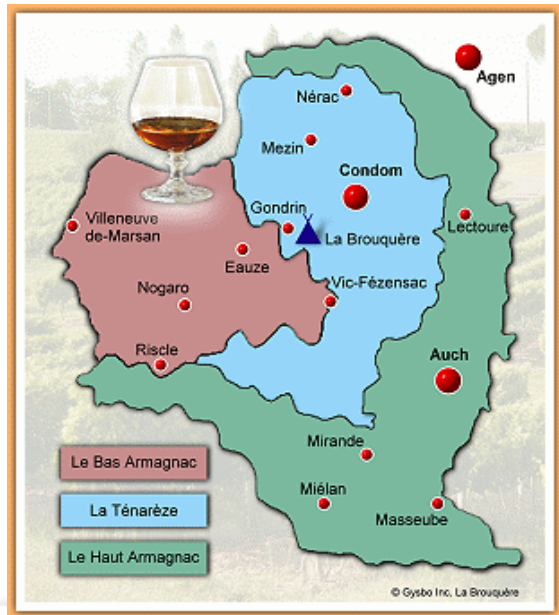
Talaj: tápanyagban gyenge, savas homokos agyag talaj, magas vastartalommal, vöröses színű, "tawny homok"-nak is hívják (a vörös portói borra használt kifejezés), a talaj francia neve 'boulbènes'

Ízvilág: finom, könnyed Armagnac, magas minőségi besorolással

- **Armagnac-Ténarèze (a szőlőterület 40%-a)**

Talaj: átmenet az agyagos 'boulbènes' és a krétás-mészköves, kemény, de termékeny 'terreforts' talajok között

Ízvilág: testes Armagnac születik itt, ami hosszabb érleléssel ér a csúcsra



- **Haut-Armagnac (a szőlőterület csak 3%-a...pedig milyen nagy egyébként)**

Talaj: a régió déli és keleti karéja, mészkö talaj; a szőlő termőterületei picik, ritkásan, egymástól távol helyezkednek el

Ízvilág: kevésbé karakteres, rövid érlelésű Armagnac-ok hazája

Armagnac - szőlőfajták

Összesen 10 szőlőfajta engedélyezett Armagnac készítéséhez. Ezekből az alábbi 4 a legfontosabb:

Ugni blanc (55%) – a legnagyobb volument képviseli, magas savakkal, alacsony alkohollal, lepárlásra kifejezetten alkalmas. Ez a fajta adja a Cognac 98%-át, míg Armagnac-ban több, mint felét a teljes mennyiségnek. A szőlő olasz eredetű, a filoxéra vész után terjedt el.



Ugni blanc



Baco

Folle blanche (5%) – a legrégebbi és a filoxéra vész előtt a legelterjedtebb fajta volt Armagnac-ban. Finom, virágillatú párlatot ad, de kevésbé ellenálló fajta (pl. fagyokra is érzékenyebb), ezért termesztése visszaszorult.



Folle blanche



Colombard

Baco (35%) – a Baco egy hybrid fajta, a Folle Blanche és Noah keresztezése, a filoxérának ellenálló fajták kikísérletezésekor született. Nevét létrehozója, François Baco után kapta. Ez a fajta Cognac-ban nem engedélyezett, míg Armagnac-ban a mennyiség több, mint harmadát adja. Selymesen sima, lekerekedett, érett gyümölcsök aromáit idéző párlatot ad.

Colombard (5%) – asztali borokban igen elterjedt, Armagnac-ban a használata ritkább. A házasításokban, ahol használják, gyümölcsös és fűszeres aromákat kapnak tőle.

A további engedélyezett fajták még: **Plant de Graise**, **Meslier Saint François**, **Clairette de Gascogne**, **Jurançon blanc**, **Mauzac Blanc** és **Mauzac Rosé**, de ritkán használják ezeket.

Armagnac - borkészítés és lepárlás



Pernod Ricard

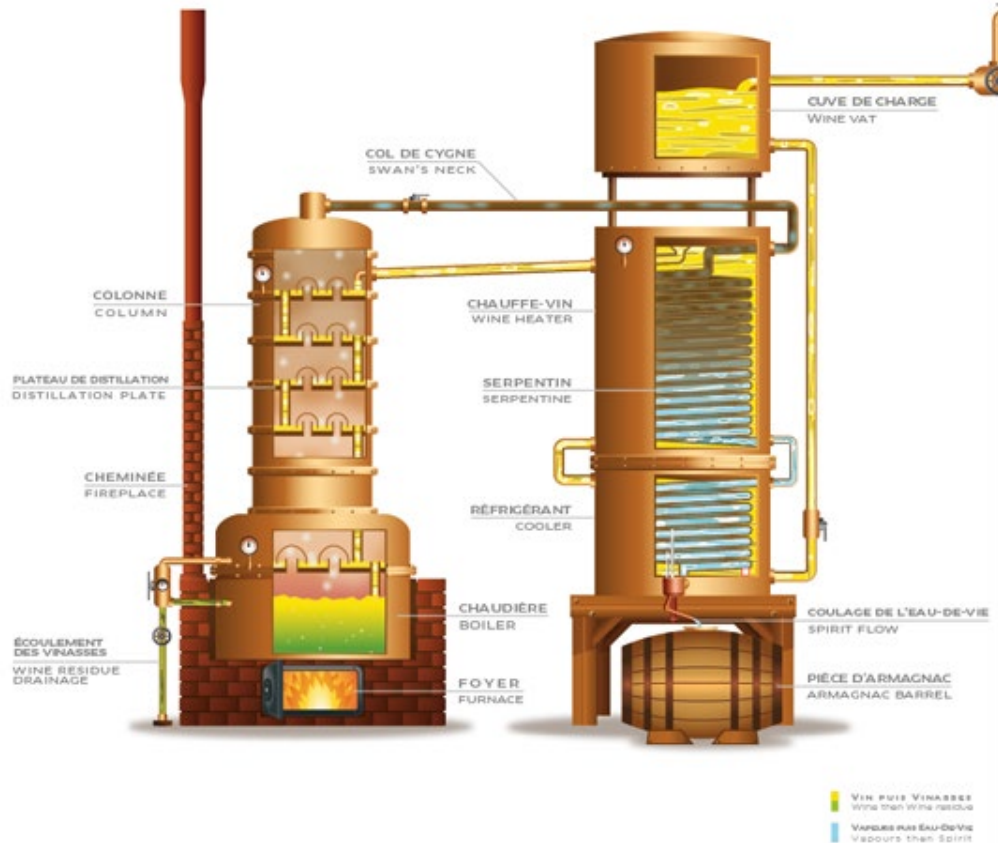
Créateurs de convivialité

Alapbor:

- A szüret után fajtánként elkülönítve forr ki, így is kerül lepárlásra
- A musthoz semmit sem szabad hozzáadni, a bort sem szabad tartósítani/kéneezni
- A lepárlást a szüretet követő év március 31-éig be kell fejezni (hiszen a bor nincs tartósítva, nem lehet hosszabb időkre, évekre eltenni)

A lepárlás:

- 95%-ban 1x-es lepárlást végeznek oszloplepárlóban (a maradék pot still / rézüst, 2x-es lepárlással)
- Eredetijét 1818-ban egy kályhakészítő, Sieur Tuillière alkotta meg Auch-ban, utána a lepárlók tökéletesítették. Mai formájának sok részletét törvény rögzíti (pl. a lepárlóoszlopban lévő tálcák számát: max. 15)
- A párlatot általában 52-60 alkoholfokra főzik (Cognacnál ez 70 fok körüli), a törvény 52-72 fok tartományt enged meg
- A bor lepárlását általában a seprővel együtt végzik



Armagnac - utazó lepárlók



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

- A lepárlóberendezés, az Alambic Armagnacais (Alambic Traditionnelle) kis méretéből adódóan mobil, utaztatható készülékként is létezik.
- Kisebb termelők nem saját lepárlót használnak, hanem rendszerint ugyanazt, saját névvel rendelkező mobil készüléket rendelik vissza a lepárláshoz évről évre.
- A készülékek kb. 25%-a a mai napig fával fűtött (a modernnek gázosok)





Armagnac

- Az alacsony alkoholfokra történő 1x-es Armagnac-lepárlás miatt általánosan elmondható, hogy a "nyersebb" párlat hosszabb érlelést kíván meg, mint a Cognac, hogy igazi minőséget érjünk el
- Ezzel együtt az Armagnac-érlelés minimuma 1 év (Cognac-nál 2 év), és érleletlen Armanac (Blanche Armagnac) is forgalomba hozható
- Az érleléshez használt tipikus hordók "pièces"-nek nevezett, 400L-es hordók, melyeket a Gascogne-i Monlezun erdőben nöövő ún. "fekete tölgy"-ből készítenek. Faszervezete a Cognac-nál használt Limousin (és főképp Tronçais) tölgnél lazább, színe sötétebb, tanninja erősebb, ezért az Armanac-ot erőteljes ízűre, mélybarna színűre érleli. Limousin tölgy hordókat szintén használnak.
- A hordók lehetnek újak ill. többször újratöltöttek, a lepárlómester az ízvilág kialakítása érdekében variálja is ezeket, és az érlelődő Armagnac-ot másik hordóba tölti át.
- Mivel a hordókat rendszerint magasabb páratartalmú pincékben tárolják, így a párolgási veszteség (az "angel's share" vagy stílszerűen "part des anges") is raktárakban tárolt Cognac (vagy Scotch Whisky) 2%-ához képest jóval kisebb, évi 0.5%



Armagnac - érlelés és házasítás

Érlelt Armagnac:

- A termelő az érlelődő készleteit figyelemmel kíséri, és a minőségi/érlelési időszakok szerint (VS, VSOP, stb.) házasításokat készít és palackoz
- A különböző szőlőfajták szerint rendszerint külön lepárolt, külön érlelt Armagnac-ok használatával is egyedi ízvilágot lehet kialakítani

Érleletlen Armagnac (Blanche Armagnac):

- A 2005-ös szabályváltozás teszi lehetővé az Armagnac érleletlen formában történő értékesítését. A "fehér" Armagnac érlelést nem, de minimum 3 hónapos pihentetést kell kapjon, rendszerint rozsdamentes acél tartályban.
- A Blancs Armagnac-ot nem közvetlen fogyasztásra, hanem inkább főzéshez vagy koktélok alapanyagának szánják.

Speciális Armagnac-alapú aperitif (Floc de Gascogne):

- Inkább helyben ismert az Armagnac és szőlőlé elegyítésével készülő Floc de Gascogne, aminek fehér, rosé és vörös változata is létezik.
- Aperitif-ként fogyasztják



Armagnac - az ízvilág kialakulása



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité



1. Az **alkohol** dominál:

Aromás, édeskés illat

2. A **főzés/cuisine**

aromái:

Forralt bor, húsleves,
friss lekvár

3. **Virágos** illatok:

Rózsa, akác, jácint,
viola, méz

4. A **gyümölcs** aromái:

Szilva, körte, szőlő,
banán, eper, mangó

5. **Zöld növények**

aromái: koriander, fű,
tea, menta, zöldalma

6. **Péksütemények:**

Briós, vaj, sült alma,
csokoládé, karamell

7. **Meleg fűszerek:**

Vanília, fahéj, gyömbér,
szerecsendió, bors

8. Gyümölcs **kompót:**

Barackbefőtt,
kandírozott narancshéj

9. A **tölgy** fája:

Fakéreg, cédrus,
humusz

10. **Roston** pirított :

Kakaó, kávé, tömjén,
dohány

11. **Aszalt**

gyümölcsök:
Mazsola, füge

12. **Animális aromák:**

Cserzett bőr

13. **"Rancio":** dió,
szarvasgomba, viasz

Friss párlat

→ 2 éves érlelés

→ 4-6 éves érlelés

→ 10 éves érlelés

→ 20 év és e fölött

Armagnac - érlelési jelölések



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité



Törvényben rögzített érlelési jelölések:

- **VS or ***:** Minimum 1 éves érlelés
- **VSOP:** Minimum 4 éves érlelés
- **Napoleon, XO:** Minimum 6 éves érlelés
- **Hors d'Age:** Minimum 10 éves érlelés

Vintages: Minimum 10 érlelés fölött lehet alkalmazni azt, hogy a szüret (vagyis a borkészítés) évét pl. 1963 jelenítik meg a címkén. Ez esetben a blend, a házasítás nem tartalmazhat másik évből származó összetevőt

Az évszám-megjelölés idős Armagnac-nál elterjedt módszer, míg Cognac-nál igen ritka (ott pl. XXO = Extra Old megjelölést vagy saját márkanevet pl. Martell L'Or használnak)



Armagnac vs. Cognac

Hasonlóság:

- Borpárlat, meghatározott szőlőfajtákból
- Tölgyfahordós érlelés (egyetlen kivétel: Blanche Armagnac)
- Részletekbe menően aprólékos, szigorú szabályozás, AOC kontrol, eredetvédelem (GI)

Különbség:

Armagnac

Két fő (55+35=90%) és két kisebb szőlőfajta (10%)

Tipikusan 1x-esen lepárolva, oszloplepárlóban

Különböző érlelési idejű változatok és idős változatoknál vintage (évszám-megjelölésű) kiadások

Minimum érlelés: VS = minimum 1 év

Érlelés gyakorta helyi "fekete tölgy" hordóban

Rendszerint alacsonyabb szeszfokra lepárolva ~52-57%

Talajszerkezet homokosabb

Megenged érleletlen változatot: "Blanche Armagnac"

Cognac

Egy fő szőlőfajta (Ugni Blanc, 98%)

2x lepárolva, Charantais pot still-ben (rézüstben)

Különböző érlelési idejű változatok és vintage (évszám-megjelölésű) kiadások ritkák

Minimum érlelés: VS = minimum 2 év

Érlelés Limousin/Troncais tölgy hordókban

Magasabb szeszfokra lepárolva ~70-72%

Talajszerkezet mészkövesebb (krétaköves)

Érleletlen változatot palackozni tilos!