



GLUG

THE DRINKS COLUMN

À boire...

Nina Caplan on Armagnac

OLDEST ISN'T necessarily best – an important point to bear in mind when dealing with a beverage that still has vintages going back a century or more to sell. But broadly speaking, if a drink has been around for 700 years and not yet worn out its welcome, there is probably a good reason.

Armagnac brandy is a much smaller sister to Cognac (40,000 acres under vine in comparison to over a million) and is distilled once instead of Cognac's twice, but claims seniority: the region celebrated its product's 700th birthday last year, which seems tremendously arbitrary, especially when you consider that Armagnac, unlike Cognac, has always been, and still is, the province of small producers.

But then, this gorgeous golden liquid, distilled from wine in apparatus that can only be described as dinky, then aged in oak, does not encourage precision. Time, yes, both to mature (the very youngest must be two years old; most are far more venerable) and to drink, because a good Armagnac evolves in the glass. So your tasting experience may be entirely different at the bottom of the glass than it was at the top.

/// Vieux n'est pas forcément meilleur, c'est bon à savoir en particulier pour une boisson dont certaines bouteilles de plus d'un siècle sont encore disponibles à la vente. Mais en général, si une boisson existe depuis 700 ans sans passer de mode, il y a probablement une bonne raison.

Distillé une fois et non deux, l'armagnac est le petit frère du cognac (16 000 hectares de vignes contre plus de 400 000). En réalité, ce serait lui l'aîné, la région ayant fêté son 700e anniversaire l'année dernière. L'affirmation peut sembler arbitraire lorsqu'on sait qu'Armagnac à la différence de Cognac demeure la province des petits producteurs.

Mais c'est que ce délectable liquide doré, distillé à partir de vin dans un appareil de rien du tout et vieilli en fût de chêne, n'est aucunement une ode à la précision mais au temps, pour vieillir (le plus jeune doit avoir deux ans et la plupart ont un âge beaucoup plus avancé) et pour être bu. Un bon armagnac évolue dans le verre comme une bonne conversation. Le goût peut donc être totalement différent entre haut et fond du verre et pas seulement à cause des quelque 40 % d'alcool qu'il contient.

THREE GREAT ARMAGNACS TO ENJOY / TROIS BEAUX ARMAGNACS À SAVOURER

Tariquet XO

From Bas-Armagnac, in the west of the region, this is an XO, so a blend of different years. Fiery but flavourful, with orange and brown-sugar hints, it's perfect for making cocktails. £25

/// Assemblage de différents millésimes. Brûlant mais savoureux, avec des notes d'orange et de sucre brun. Un bon ingrédient de cocktail. 40€

Castarède 1979

This entry-level *hors d'âge* (there's also a 20 *ans d'âge*) has a pleasing citrus bitterness, like a good, austere marmalade. £22

/// Un des armagnacs les plus répandus et le plus jeune Baron de Sigognac hors d'âge (il y a également un 20 ans), il a une agréable amertume d'agrumes rappelant une marmelade peu sucrée. 49€

Baron de Sigognac 10 ans d'âge

A vintage Armagnac, this has a toffee aroma, softened alcohol levels that caress and wonderful savours of fruit and vanilla. Expensive, but it keeps once open, so it should last. But it won't. £55

/// Ce magnifique breuvage a l'arôme de caramel, à un niveau d'alcool adouci, plus caressant que décoiffant. Chère, la bouteille ne fera pas long feu. 92€

For stockists see wine-searcher.com / Pour les distributeurs, consultez wine-searcher.com