

Cognac vs Armagnac

Tønsbergs Blad - Forbruker — Fredag 22. november 2013 kl 14:39



Cognac nevnes for første gang i historiske tekster på 1600-tallet. Mer enn 200 hundre år tidligere finner vi de første sporene av **Armagnac**. Begge typer brennevin lages gjennom å destillere hvitvin. Nesten all Cognac destilleres to ganger slik at det ferdige destillatet inneholder hele 72 prosent alkohol, som siden reduseres til rundt 40 prosent. **Armagnac** destilleres vanligvis kun en gang og ender opp med å holde 54-60 prosent alkohol. Den lavere alkoholen gir finere nyanser og et mer delikat aromabilde enn i Cognac. Det er tillatt å benytte karamell for å gi farge og sødme til brennevinet. En mørk brun farge kan dermed gi et noe feilaktig bilde av høyere alder og bedre kvalitet.

Mange produsenter av både Cognac og **Armagnac** streber etter å få frem fatpreg, karamell og elde i smak og aroma. Brødrene Armin og Remy hos **Chateau du Tariquet** gjør det motsatte, og konsentrerer seg om å få frem renhet og fruktpreg i sitt druebrennevin. Poenget er at det skal smake av råvaren det er laget av. Derfor bruker brødrene også det beste druematerialet til sin **Armagnac** og hevder at det er en myte at store avlinger med umodne druer gir et godt destillat.

Tariquet Bas Armagnac 12 YO (499,90) er laget 100 prosent på solmodne Folle Blanche druer med høy syrlighet. Duften er preget av sitrus, aprikos, vanilje og krydder. Fylldig og markert i munnen med flott fruktpreg og lang ettersmak. Til tross for 48 prosent alkohol, føles den elegant og lettdrikkelig, og er godt egnet som en lett avkjølt avec.