

# Panelprovning armagnac

Att prova armagnac för oss bourbonälskare var en riktigt härlig upplevelse. Det finns många gemensamma drag med bourbon men framförallt att armagnac liksom bourbon är en väldigt personlig sprit med tonvis av karaktär. Några av de vi provat är "bara" revliga medan andra får oss att le, prata i munnen på varandra och spruta superlativ. Att botanisera i armagnac är i alla fall något vi varmt rekommenderar.

I panelen: Anders Enquist, Christoffer Enquist, Anna Henning Moberg



## and Armagnac VSOP

NKRRIKE / JANNEAU / NR 330 / 354

en blandning från såväl du bbel- (0%) destillering som har lagrats för har druvorna baco, ugni blanc rivänts.

nderad apelsin och bränt socker. ren. Behöver ordentligt med igare med luftning. Trocadero Femin in och elegant. Nybörjar-ryddig och mycket fruktig. och struktur.

75 45,5%

NKRRIKE / SAMALENS / NR 384 /

lterad i alam bic armagnaça is och ic.

Cellulosa, båtolja och bränt ig, maskulin, jordig och cärvhet. Doften påminner om att jskällare. Torr, mineralig finish. i sötma, kryddighet och eldighet. ren elegant. Nästan parfymerat

## Château du Tariquet Bas Armagnac VSOP 40%

ARMAGNAC / FRANKRIKE / CHATEAU DU TARIQUET / PRIVATIMPORT VIA JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL / 580 KR / 88 P

Ugni-blanc 60% Baco 40%

Ren, druvig doft. Snygg, fruktig och otroligt balanserad. Lite trevlig bitterhet i avslutet. Lite intetsägande. Lättsam torr. Den är lite kort men skön.

## Château du Tariquet Bas Armagnac XO 40%

ARMAGNAC / FRANKRIKE / CHATEAU DU TARIQUET / PRIVATIMPORT VIA JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL / 754 KR / 89 P

Ugni-blanc 60% Baco 40%, den yngsta beståndsdelen har lagrats i 15 år.

Väldigt clean, fruktig doft. Fyllig och stram i munnen. Mycket mineral, nästan för elegant, har en träighet som inte är superrolig. Känns lite tillrättalagd men god.

## Château du Tariquet Bas Armagnac Folle Blanche 15 years 47,2

ARMAGNAC / FRANKRIKE / CHATEAU DU TARIQUET / PRIVATIMPORT VIA JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL / 853 KR / 92 P

Folle Blanche 100%.

Blommig doft. Lite havstener likt alger och sjögräs ihop med äpplefrukt. Elegant feminin. Kryddigheten är närvarande med en härlig fräschör. Bra integrerad alkohol. Torrt och mineraliskt bett. En silkig kropp med mörk, bitter chokladkolaton i eftersmaken.

## Câteau du Tariquet Bas Armagnac Le Légendaire 42%

ARMAGNAC / FRANKRIKE / CHATEAU DU TARIQUET / PRIVATIMPORT VIA JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL / 859 KR / 93 P

Folle Blanche 40% Baco 30% Ugni-blanc 30%. Den yngsta beståndsdelen lagrad i 13 år.

Kraftfull, maskulin cellulosa doft. Sammenslen i munnen som följs av ett härligt riv. God, kokt fruktig eftersmak. En uppvisning i god balans. Allt sitter väldigt snyggt ihop. Silkigt, strama tanniner.



## Château du Tariquet Bas Armagnac Milleime 1995 45,8%

ARMAGNAC / FRANKRIKE / CHATEAU DU TARIQUET / PRIVATIMPORT VIA JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL / 1183 KR / 96+ P

Ugni-blanc 60% Baco 40%.

Fruktig, druvig doft. Lite kanderad citrus, crème caramel som går över i mer och mer gräddighet. Mycket fruktig i munnen, intressant och "läskande", nästan lite frisk. Otroligt god med sin rika och karamelliserade sötma. Trots mognaden har den en fräsch fruktighet kvar.

## Château du Tariquet Bas Armagnac Cask Strenght Hors d'Age Fût no 16 52,8%

ARMAGNAC / FRANKRIKE / CHATEAU DU TARIQUET / PRIVATIMPORT VIA JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL / 1950 KR / 95+ P

Ugni Blanc / Baco. Av denna finns det endast 857 flaskor totalt.

Rivig, maskulin doft. Härligt, simmig viskositet och ett läckert bett. Integrerad frukt och kryddighet. Stor smak som sitter kvar länge i munnen. Doftspelet är underbart, förförande och komplext. Mycket kola, vaniljtoner och moget äpple. Svingod. Kommer mycket druvskalstanniner i eftersmaken ihop med bitter, mörk choklad.

## Domaine de la Brette 1981 49%

ARMAGNAC / FRANKRIKE / DOMAINE DE LA BRETTE / PRIVATIMPORT VIA VINTAGE IMPORT / 641 KR / 93 P

Ugni Blanc (70%), Colombard (30%)

Rik, fruktig doft. Godis! Som en honungskaramell i munnen. Mjuk, otroligt söt, nästan rom-söt. Extremt väl integrerad alkohol. Mycket balanserad och elegant med läckra tobakstener. Lite bitter eftersmak på ett bra sätt.

## Château de Pellehaut 1978 45%

ARMAGNAC / FRANKRIKE / CHATEAU DE PELLEHAUT / PRIVATIMPORT VIA VINTAGE IMPORT / 990 KR / 94 P

100% Ugni Blanc

Massor av mineral och cellulosa i näsan. Otroligt elegant, balanserad, silkig och stram. Inte så mycket att diskutera, bara sjukt god. Rustik elegans i en flaska. Har en jättefin druvfrukt.

## Domaine de Joutmaou 2000 51%

ARMAGNAC / FRANKRIKE / DOMAINE DE JOUTMAOU / NR 10162 / 460 KR / 92+ P

100% Folle Blanche

Feminin doft av vit frukt. Aprikos och jasmin. Sticker ut, påminner om marc eller grappa. Lite syrligt, rivig och kärv på ett bra sätt. Rent, taggigt kryddigt och sötman är fint återhållsam.

Otroligt, otroligt god! Essensen av en armagnac, en fullträff.

98 P

## Domaine de Pouchégu 1987 48%

ARMAGNAC / FRANKRIKE / CHATEAU DE PELLEHAUT / PRIVATIMPORT VIA VINTAGE IMPORT / 1134 KR / 93+ P

100% Baco

Kryddig, nästan lite animaliskt maskulin doft. Foxy i munnen, väldigt speciell men absolut inte dåligt. Skön mineralitet och eldighet men märklig frukt. Smaken sitter länge, länge i munnen. Har en sauternes-frukt-hint. Känns lite som man fatlagrat drickchoklad. Silkiga, mineraliga tanniner och lite bourbonkänsla.

## Francis Darroze/Chateau de Gaube 1970 42%

ARMAGNAC / FRANKRIKE / CHATEAU DE PELLEHAUT / PRIVATIMPORT VIA VINTAGE IMPORT / 2048 KR / 98 P

100% Baco

Galet kraftfull doft. Maskulin, animalisk ihop med bränt socker och gummi. Som en gammeldags frukt-karamell som smält i solen. Fräsch i munnen, otroligt elegant med fin rondör och kola. Allt smälter ihop och druvigheten finns där trots åldern. Otroligt, otroligt god! Essensen av en armagnac, en fullträff. Enda anledningen till att den inte får 100 poäng är att vi är ängsliga över att det skulle kunna finnas något bättre...