



På Tariquet har det vært laget armagnac siden 1683.

Slett ingen mygg når det kommer til smakskraft

Tekst Diego Bonnel **Foto** Tariquet, Laubade, iStock

Om armagnac er en liten aktør i den store sammenhengen, har druedestillatet mer karakter enn de fleste, og fortjener å få en langt større plass enn hva det har i dag.

2,8 millioner flasker armagnac ble solgt i 2020, litt over halvparten ble eksportert med USA og Russland (den gang) som største markeder. Norge er en mygg i denne sammenhengen med kun 8303 flasker solgt gjennom Vinmonopolet i samme året.

Det var faktisk det beste tallet på mange år, forklart med stengte grenser og nedstengning, for siden Vinmonopolet begynte å publisere statistikker, har salget vist en jevnt nedadgående kurve.

SAMMENSATT KLIMA

Like fullt er armagnac et druedestillat med mer enn 700 års historie som fortjener oppmerksomhet. Armagnacregionen ligger Gascogne, i hjertet av et triangel avgrenset av Garonne-elven i nord, Landes-skogen i vest og Pyrenéene i sør. Regionen deles inn i tre underområder: Bas-Armagnac, Ténarèze og Haut-Armagnac. I alt er 15 000 hektar plantet. Mesteparten av arealet er dedikert til produksjonen av IGP Côtes de Gascogne, den lokale (hvit)vinen. Bare 5300 hektar er forbeholdt armagnac.

Klimaet i Gascogne som er området hvor armagnac lages, påvirkes av både Atlanterhavet, Middelhavet og Pyrenéene. Fra vest kommer det for det meste regn, men den store Landes-skogen som skiller vinmarkene fra Atlanteren, fungerer som en beskyttende buffer. Effekten av nedbøren reduseres og nivået ligger på 700-800 mm årlig.

Påvirkningen fra Middelhavet er mest merkbar i den østligste delen av appellasjonen. De sørøstlige vindene er varme og tørre slik at knoppskytingen ofte skjer tidlig. Armagnacs vinmarker ligger derfor mellom et maritimt klima i vest og et mer kontinentalt klima mot øst.

Gjennomgående er det små forskjeller i temperatur mellom sesongene. Vinteren er kort og mild med 7 grader i gjennomsnitt, våren fuktig og lun med 15 grader som gjennomsnitt, men vårfrosten er alltid en fare til og med april. Sommeren er vanligvis tørr og mild med 20 graders gjennomsnitt og høsten er solrik med 10 grader.

Men det er ikke bare om våren at armagnacprodusenter er nervøse. For selv om vårfrosten tar knekken på knoppene, kan haglbyger om sommeren rive med seg store deler av avlingen.

10 FORSKJELLIGE DRUESORTER

Mens Cognac har 98 prosent ugni blanc i vinmarkene, brukes både baco, folle blanche, ugni blanc og colombard for armagnac. I tillegg er seks andre druesorter tillatt, noe som sørger for bredde i personligheten til den endelige armagnacen.

Den mest kjente, folle blanche, representerer riktignok bare fem prosent av vinmarkene. Den gir en lett til middels fyldig basevin med lav alkohol (7-9 prosent) og høy syre, noe som er ideelt for destillering. Avlingene er forholdsvis

«Folle blanche gir florale toner, hvit fersken, tørket aprikos og appelsinskall.»

lave. Destillater av folle blanche viser florale toner, hvit fersken, tørket aprikos og appelsinskall sammen med delikat tekstur.

Baco-druer utgjør 30 prosent av vinene som destilleres. Den er en hybriddrue, en krysning av folle blanche med noah, en amerikansk *Vitis labrusca*-sort. Den gir mer robuste viner enn begge sine foreldre, men har likevel noen av folle blanches aromaer.

Vinene holder mindre enn 10 prosent alkohol, er middels fyldige og kombinerer sitron og grønt eple. Etter destillering og fatmodning, oppstår en armagnac med tørket plomme og aprikos samt kvede.

Ugni blanc utgjør drøyt halvparten av druematerialet som destilleres for armagnac. Den har en typisk nøytral ren og ærlig aroma og gir viner med forhøyete syrenivåer og lav alkohol. Armagnacer av denne druen forsterker de krydrete tonene fra eiken.

Colombard står for en tidel av druene som destilleres. Vinbasen kjennetegnes av epleblomst, pære, rød grapefrukt og urter. Etter destillering gir den en lett utepreget og gresspreget spritbase.

De ulike armagnacstilene er dels knyttet til den rike geologiske historien til regionen. Den var en gang del av en dyp kanal som fløt mellom Pyrenéene langs den spanske grensen og Massif Central, fjellmassivet som dekker det sentrale Frankrike. Dette massivet ble dannet for millioner av år siden. Etter hvert som vannstrømmene endret seg, skapte de sprekker i fjellet. Steinmassene ble over tid omformet til lag av leire ettersom vannmassene fløt gjennom dalene.

Da vannivået falt, etterlot det seg store mengder sand som sammen med sjøbunn ble liggende på toppen av leiren. Det forholdsvis flate området som vi i dag kjenner som Bas-Armagnac, har fortsatt dette dekket av sand og marine sedimenter. Lokalt kalles sandjorden her «sable fauves» – rødbrun sand – fargen er et resultat av innslag av jern. Jordsmonnet inneholder imidlertid ikke noe kalk.

Bas-Armagnac står for to tredeler av vinmarksarealet. Jorden har høyere syrenivåer som matcher druesortenes høye syre. Området produserer lette, fruktige, delikate og etterspurte armagnacer.

Ténarèze som står for 32 prosent av arealet, ligger lenger øst. Her bryter myke åser opp det ensformige flate landskapet i vest. Jorden blir hardere og med mer leire. Det gir armagnac som er fyldigere og som trenger lang lagring. Enda

lenger øst ligger Haut-Armagnac som er mer kupert og med kalkinnhold i leirjorden. Men produksjonen er svært liten.

GJÆRING, DESTILLERING OG MODNING

I motsetning til for vanlig vinframstilling, er det ikke tillatt å bruke svovel (SO₂) under framstillingen av armagnac. Derfor må druemosten inneholde mye syre for å beskytte seg selv. Tradisjonelt destilleres vinbasen for armagnac kun én gang og det i en kontinuerlig kolonne som kalles alambic armagna-cais. Det er en lav kolonne, og egentlig en nedskalert utgave av mer industrielle kolonner. I motsetning til disse kan ikke en armagnackolonne varmes til mer enn 60 grader.

Denne kolonnen er kontinuerlig siden destilleringen ikke må avsluttes etter hver batch. Det er denne enkeltdestilla-sjonsrunden som spiller størst rolle i å skille armagnac fra annet druebrennevin.

Armagnac-alambicen varmes opp med enten ved eller gass. Noen bruker kun gass siden de hevder det gir en mer balansert basesprit. Andre foretrekker vedfyrte alambicer og argumenterer med at det er nettopp den lille variasjonen i temperatur som fører til uttrekk av forskjellige estere, som i sin tur bidrar til å skape en mer kompleks basesprit.

Den nydestillerte basespriten gjennomgår fatmodning, med unntak av blank armagnac (se ramme side 64). Eiken bidrar med farge, tanniner og aromakomponenter som vanilje og krydder og tillater en sakte oksidasjon samtidig som fatene gir lagringsplass.

Det brukes ulike typer fat. Lokal eik fra Monlezun- og Monguilhem-skogene har store porer, gir mye tanniner (litt mer enn Tronçais og 25 prosent mer enn Limousin) og avgir en betydelig dose med aromaer som vanilje og krydder.

Limousin-skogen som ligger 160 km øst for Cognac, gir trevirke med de største porene siden det vokser raskest av alle eikesorter på grunn av den fruktbare jorden og større nedbøren. Det er den viktigste eikesorten for armagnac. De store porene lar spriten oksidere raskere og bidrar til at den konsentreres, får en dypere farge og en større utveksling av aromaer.

Allier-skogen som ligger mellom Limousin og Burgund, gir småporet eik. Tronçais er en underskog av Allier, og gir en mer kostbar sentvoksende eikesort som derfor har små porer.



Tariquets destillasjonskolonner.

Den gir dermed mindre vanilje og litt mindre tanniner til armagnacen gjennom modningen.

HVA SKILLER COGNAC OG ARMAGNAC?

Det er mange faktorer som bidrar til forskjellen mellom cognac og armagnac. For det første og på grunn av beliggenheten og den større middelhavspåvirkningen, byr armagnac på en modnere fruktprofil, delvis forsterket av bruken av baco-druen. Den sørger ytterligere for den generelt modnere fruktigheten i basevinen.

For det andre har armagnac alltid en fetere munnfølelse enn cognac. Dette skyldes det faktum at armagnac kun destilleres én gang og til en lav alkoholgrad, mens cognac er dobbeldestillert i panne og til 72-78 alkohol.

Jo høyere alkohol spriten destillerer til, jo lettere vil den oppleves i munnen.

For det tredje har fatmodnet armagnac en alkohol på 46-48 prosent mens cognac reduseres så å si alltid til 40 prosent. Den fjerde forskjellen er at cognacens aromaer er mykere og aldri påtrengende. Det er fordi den er utvannet. Tradisjo-

nell armagnac er nesten alltid mer aromatisk, også fordi den høyere alkoholen hjelper til å løfte aromaene opp av glasset.

En femte forskjell er at armagnac-fruktigheten typisk går i retning av plommer, aprikos og appelsin, mens cognac vanligvis er lettere og mer floral. Dessuten gjør den mer uttalte interaksjonen med eiken vanligvis at armagnac har et klart krydderpreg, men også urter og sågar harpiks.

Sist, men ikke minst vil alkoholen alltid oppleves mer tilstedeværende i en armagnac enn en cognac (når du sammenligner produkter med samme eikemodning). Armagnacer når sitt optimum mellom 20 og 30 års alder. Cognac på sin side, og trolig på grunn av den høyere alkoholen på råspriten, når toppen ved 40 til 50 år.

Om artikkelforfatteren

Diego Bonnel har jobbet med vin i 20 år, også med innkjøp og eksport. Han har WSET Diploma og holder på med sin Master of Wine-grad. Han underviser i vin på franske universiteter og businesskoler og skriver om vin og brennevin, blant andre for Apéritif.

ARMAGNACS ULIKE KATEGORIER

Blanche Armagnac er ikke-fatmodnet armagnac. Kategorien oppstod i 2005 og forutsetter modning i lukkede tanker i minst tre måneder. Florale og fruktige toner er de fremste aromaene her.

VS eller *** krever en minimums modningstid i eik i ett år.

VSOP (Very Special Old Pale) har et minimum på fire år for den yngste ingrediensen. I praksis bruker armagnachusene som oftest mye eldre armagnacer siden de bringer inn en rikere palett. VSOP er ofte en balansert blanding av syltet frukt, også kandisert sådan, med noter av eik og krydder. I munnen er strukturen fra eiken ganske myk og den har alderen til tross, allerede god lengde.

XO og Hors d'Age krever minst 10 års modning. Paletten er kandisert frukt som svsker, aprikos og appelsinskall, blandet med myke toner av eik. Men også toner av søtt bakverk og krydder. En touch av rancio (lær og andre tertiærtone) og tørket frukt bekrefter alderen på blandingen. I munnen er en slik armagnac balansert med god lengde og behagelig alkoholvarme.

For årgangsarmagnac kreves at det er snakk om en enkelt årgang og minst 10 års lagring. Hver årgang fra hver produsent har sin egen karakter og personlighet, sin egen stil med noter av bakverk, tørket frukt, enten mer volatil eller mykere, mer intens eller mildere. Denne kategorien regnes alltid som den ultimate for armagnac.

SLIK SMAKER ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE INTEMPOREL HORS D'ÂGE, 40%
Druene kommer i sin helhet fra eiendommen. Det er brukt lokal eik og modning i 12 til 20 år, hver druesort for seg og hver årgang for seg. Flere enn 15 ulike eau-de-vie-er med en dominans av baco. Fargen er lys rav. Kandisert frukt, krydder, vanilje, eik, svsker og klare ranciotoner. I munnen er den elegant og samtidig kraftig.

DOMAINE TARIQUET 12 YEARS OLD FOLLE BLANCHE, 40%
Fargen er intens rav. Duften minner om appelsinskall, søt kakao og ristet mandel. Harmoni og kompleksitet med et mangfold av aromaer. Tørket appelsin, rancio, lakris, amaretto, kakao og sjokolade følges av et fyldig, intenst midtparti og lang ettersmak med integrert alkohol og en flott touch av pepperkake i finish som er elegant med krydder og ingefær.

ARMAGNAC JANNEAU 12 YEARS OLD GRAND ARMAGNAC, 40%
Klassiske toner av syltet plomme, moden fersken, møbel-polish, ingefær og friske gule blomster. Den konsentrerte smaken har honningaktige blomstertoner og balansert eik samt myke tanniner som ender i en lang avslutning.

CHÂTEAU DE PELLEHAUT 40 YEARS OLD 100% UGNI BLANC, 40%
Duften er kraftig med nøttoner, både valnøtter og kastanjer, som er så typisk for en virkelig gammel armagnac. Også kakao og mørk sjokolade. Ettersmaken er veldig lang med en myk og velintegrert alkohol.