

Великий гасконец

Конечно, как только вы прочтете название этой статьи, сразу решите, что речь пойдет о шевалье д'Артаньяне. А кто же, как не он, вправе носить такой титул? Но статья совсем не о нем, а о его земляке, возможно, не столь известном в России, но имеющем своих поклонников, число которых увеличивается год от года. Имя ему – арманьяк.

Татьяна Злоторева

Специально для «Винной карты»
Foto: Images Collection
BNI Armagnac

Арманьяк (armagnac) – это крепкий алкогольный напиток, старейший французский бренди, который изготавливается из винограда. Однако, когда мы говорим о французских бренди, на ум сразу приходит коньяк. Но между этими двумя спиртными напитками существует громадная пропасть. Чтобы понять и оценить по достоинству арманьяк, недостаточно быть гурманом. Неординарный характер этого напитка откроется вам, только если вы любознательны и готовы шаг за шагом исследовать неповторимые нюансы этого гасконца, непредсказуемого и темпераментного, как и его великий земляк д'Артаньян.

Прародитель арманьяка – аугие ardente («вода жизни» на гасконском диалекте) – письменно упомянут в архивных документах 1310 года как лечебный препарат. Врач тех времен, мэтр Виталь Дюфур, в манускрипте, хранящемся теперь в библиотеке Ватикана, писал, что «...арманьяк обладает 40 лечебными свойствами». В частности, «...если его принимать в меру, обостряет чувства, улучшает память, бодрит, сохраняет молодость и от-



даляет старость. Робким людям он придает смелость и развязывает язык». В 1461 году на рынке в Сен-Севере «воду жизни» впервые обложили налогом, как любой другой продукт. А вот первые упоминания о дистилляте, полученном в провинции Коньяк, относятся только к XVI веку, практически на 100 лет позже.

Найдите пять отличий

Коньяк производят на западе Франции, вблизи Атлантики, а область производства арманьяка – юго-запад Франции, Аквитания, Южные Пиренеи, Гасконь. Как известно, свойства винограда зависят от природно-клима-

тических условий и почвы, на которых их выращивают. Соответственно, один и тот же сорт винограда, выращенный на разных терруарах, может отличаться своими вкусовыми качествами. В производстве этих напитков могут быть использованы одинаковые сорта винограда. Однако для коньяка в большей мере берут сорт Уни Бланш, в то время как сорта Фоль Бланш и Коломбар используют крайне редко. **Арманьяк же делают из десяти разрешенных сортов, из которых на Фоль Бланш приходится 55%, Бако – 35%, Коломбар – 5%, Фоль Бланш – 5%.**

Технология производства коньяка подразумевает двойную дистилляцию, в то время как для арманьяка дистилляция проводится только один раз. При этом для дистилляции используются совершенно разные по типу перегонные кубы: для коньяка с его двойной перегонкой – шарантский аламбик Alembic Charentaise, для дистилляции арманьяка используется арманьякский аламбик с одинарной непрерывной перегонкой – Alembic Armagnacaise. Однако, существуют хозяйства, которые применяют для производства своих арманьяков также шарантские аламбики с двойной перегонкой, но таких хозяйств всего 5% в регионе. При этом не бывает арманьяков, сделанных методом только двойной дистилляции, в таких случаях смешивают спирты одинарной и двойной перегонки. В молодых категориях (VS, VSOP) для укрощения их «огня молодости» больше спиртов двойной дистилляции и меньше спиртов одинарной перегонки, тогда как в более взрослых версиях (Napoleon, XO) – все наоборот, больше спиртов одинарной дистилляции, сохраняющей больше ароматичности и тела. Важно отметить, что для миллезимных арманьяков, предназначенных для более долгой выдержки и эволюции, используется только одинарная перегонка. Именно благодаря однократной перегонке в арманьяке удается сохранить больше ароматов и сделать вкусовую палитру богаче. В течение выдержки арманьяка несколько раз меняют бочки. Коньяк же, как правило, выдерживают в одной бочке. Поэто-



му аромат арманьяка богаче и разнообразнее. Перед тем, как разливать готовый продукт в бутылки, в коньяк добавляют очищенную воду, чтобы крепость напитка достигла 40%. Арманьяк выпускают в продажу как редуцированным до 40%, так и естественной бочковой крепости – cask strength. И тот, и другой подход в Арманьяке распространены, разные продукты показывают себя гармонично при разной крепости, что отдается на откуп мастеру погребца. Кроме того, в процессе выдерживания происходит испарение спиртов сквозь поры дубовых бочек, и этот процесс называется весьма романтически – «долей ангелов». Впрочем, эта стадия производства неотъемлемая для выдержки и эволюции в дубе всех крепких напитков – коньяка, кальвадоса, виски.

Во всем мире коньяк является довольно популярным продуктом, в то время, как арманьяк более известен только французам. Во Франции недавно существует поговорка: «Французы производят арманьяк только для себя, а коньяк – для всех остальных». Это подтверждает и статистика: потребление коньяка французами составляет 10%, а арманьяка – 65% от общего производимого объема.

Однако, есть и объективные причины, не позволяющие этому восхитительному напитку занять достойное место на мировых рынках. Так уж сложилось, что Гасконь, родина арманьяка, всегда была бедной родственницей среди своих зажиточных соседей – Коньяка и Бордо. Географически отрезанные от основных, северных рынков сбыта и не располагающие значительными финансовыми средствами производители арманьяка не имели возможности широко рекламировать и продвигать

свой напиток. И именно поэтому арманьяк менее известен в мире, чем его удачливый конкурент коньяк, хотя по классу не уступает ему ни на йоту. Арманьяк долгое время прозябал в безвестности. Даже известный гурман и любитель благородных напитков Дюма-отец, повествуя о приключениях д'Артаньяна, ни словом не обмолвился об арманьяке, хотя доподлинно известно, что мушкетеры из Гасконии доставили арманьяк к королевскому двору Франции. А между прочим, его яркая индивидуальность зачастую превосходит многие известные напитки из группы бренди. К тому же, разнообразие стилей арманьяка может покорить самого взыскательного потребителя, поскольку производство ведется небольшими хозяйствами – семейными

домами, вскамы хранящими собственный секрет волшебного напитка.

На этикетке блендируемого арманьяка указан год самого молодого спирта, обязательно

Классификация арманьяков по длительности выдержки:

- ★★★ или VS – от 1–3 лет;
- VSOP – от 4 лет;
- Napoleon – от 6 лет;
- XO – от 6 лет;
- Hors d'Age (Op d'Аж, «вне возраста», старый) – от 10 лет;
- XO Premium («условная категория») – от 20 лет;
- 8, 12, 15, 25, 30 ans... – от 8, 12, 15, 25, 30 лет и т.д.,
- Vintage/Millesime (урожай одного года) – минимум 10 лет и старше.



присутствует год розлива и региона сбора винограда. Обязательно присутствует указание единственного апелласьона – Appellation Armagnac Contrôlée, причем географически разделяют три терруара – Bas-Armagnac (Баз-Арманьяк), Armagnac-Tenareze (Тэнарэз), Haut-Armagnac (От-Арманьяк). Бленды из арманьячных спиртов одного сорта винограда разных годов могут содержать на этикетке обозначение сорта винограда. Существует также особый вид арманьяка, Blanche d'Armagnac (белый арманьяк) – это молодые яркие виноградные спирты, не выдержанные в бочках, настоящая eau de vie – живая вода. На российском рынке можно найти достаточно большое разнообразие арманьяков, представленных различными домами.

Заслуживают внимания

Арманьяки Francis Darroze или просто Darroze

вкус. Кстати, семья нынешней владелицы поместья графини Клэр состоит в прямом родстве с тем самым знаменитым д'Артаньяном. А вот сама графиня – поклонница русской культуры – прекрасно владеет русским языком.

Арманьячный дом Dartigalongue («Дартигалон») является одним из старейших в Арманьяке. Шестое поколение продолжает семейное дело. Семья гордится сохранившимися вековыми традициями, качеством производимой продукции и придерживается семейного девиза «Мой арманьяк – моя сила».

Самый старый арманьяк дома Delord («Делор») был произведен в 1900 году. Лучшие миллезимы – годы сбора урожая винограда для производства алкогольного напитка – 1946, 1964, 1973, 1978 и 1986.

Если говорить об истории арманьяка Maison Gelas («Мезон Желяс»), придется заглянуть далеко в средние века. Первое

градных бренди. Этот напиток является детищем профессионалов, которые хранят рецепт его приготовления, передающийся из поколения в поколение. Бренд Clos Martin принадлежит фирме Millesimes & Tradition, имеющей особую специализацию – производство и бутылкование премиальных миллезимных спиртов.

Предприятие Lafontan («Лафонтан»), которое возглавляет Филипп Лаяс-Кусте, было создано в 1897 году в регионе Баз-Арманьяк, в местечке Ногаро. Кстати, арманьяки, изготовленные в этой местности, ценятся выше других, они считаются самыми тонкими и аристократичными, потому что условия для их производства тут идеальные. О-де-ви старых миллезимов выдерживаются в погребе старинного монастыря XI века. Все арманьяки Lafontan отличаются фруктовым ароматом с оттенками сливы и ванили, благодаря почвам с большим количеством



на Жанно, передавали по наследству секрет создания «гранд арманьяка» от отца к сыну. В 1993 году дом Жанно был приобретен семьей Джовенетти. С октября 2014 Janneau интегрирован в компанию Spirit-France. На сегодняшний день бренд Janneau является одним из ведущих брендов арманьяка класса суперпремиум.

Samalens («Самальянс») – один из старейших домов арманьяка, основанный в 1882 году Жаном Самальянсом. Дом Samalens располагается в местечке Ложюзан, среди виноградников и дубов, в самом сердце региона Баз-Арманьяк. Благодаря отличному качеству и превосходному вкусу изготавливаемого напитка, а также изысканному дизайну графинов, в которые он разливаются, бренд Samalens завоевал высокую репутацию. В погребах дома Самальянс хранится 95% арманьяков региона, чей возраст более века. Самый старый винтаж, входящий в состав некоторых арманьяков Самальянс, датируется 1888 годом!

Арманьяк Baron de Sigognac («Барон де Сигоньяк») в сравнении с другими достаточно молод, однако от этого не менее великолепен. Бочки для его выдержки делают из гасконского черного дуба. Именно благодаря лесам черного дуба родину этой марки называют Черным Арманьяком. Кстати, с именем этого арманьяка связана легенда о рыцаре Бароне де Сигоньяке, который всю жизнь посвятил разработке рецепта лучшего арманьяка. В итоге оригинальная рецепту-

ра до мелочей соблюдается по сей день.

Как дегустировать

Дегустация арманьяка представляет собой своеобразный ритуал. Хороший арманьяк должен быть ярким, золотисто-янтарным или цвета старой бронзы, и абсолютно прозрачным. Налив небольшое количество арманьяка в бокал, надо подождать минут две, нагревая бокал в руке, поворачивая его. Затем поднести к носу и вдохнуть букет, определяя первичные фруктовые и цветочные ароматы. Третьей стадией дегустации являются вкусовые ощущения. Рекомендуется несколько капель арманьяка как бы покатавать во рту, чтобы оросить всю поверхность неба, и лишь затем осторожно его проглотить.

Гастрономические сочетания

Ароматы арманьяка теплые, медово-пряные, фруктово-цветочные, с древесными и животны-

ми тонами, поэтому месье Арманьяк – особый гость стола, за которым вместе с ним сидят только истинные гурманы.

Белые арманьяки, подаваемые в бокалах со льдом, великолепно освещают вкус между перемешанной блонд. Белый арманьяк и его несравненный фруктовый вкус также будет замечательным дополнением к копченому лососю, колбасам, гусиной печени фуа гра и лимонному тарту.

Выдержанный арманьяк составит хороший марьяж с цесаркой с персиками, утиным филе с медом, а также станет прекрасным дополнением к кремовым бисквитным тортам, шарлотке с грушами, конфитюру из апельсинов. Кроме того, арманьяк – лучший компаньон сигары, в отличие от коньяка. Есть, конечно, альтернативные способы его употребления. Например, на дискотеках, в ночных клубах молодежь употребляет коктейли на основе арманьяка или long drink со льдом.



(«Дарроз») – одни из лучших представителей региона Grand Bas-Armagnac. В среднем арманьяк Darroze выдерживается от 15 до 30 лет, но выпускаются и более старые арманьяки; возраст некоторых из релизов составляет 80, 90 или даже 100 лет.

Арманьяк Domaine d'Espérance («Домен д'Эсперанс») производится в одноименном поместье в Баз-Арманьяк семьей де Монтескью. Этот арманьяк быстро завоевал известность и популярность за высочайшее качество и превосходный

упоминание о семье Желяс датируется 1246 годом. Много лет спустя, уже в XIX веке, у истории появилось продолжение. С конца 2001 года компанией управляет Филипп Желяс, представляющий четвертое поколение семьи. Он увековечил новаторский дух и высокие стандарты качества предков, сделав французский арманьяк компании Maison Gelas поистине незабываемым.

Арманьяк Clos Martin («Клю Мартен») – достойный представитель семейства благородных вино-

песка, на которых находятся виноградники.

Chateau du Tariquet («Шато дю Тарикет») основано еще в конце XVII века. Современная история поместья связана с семьей Грасса, которая стала его владелицей во второй половине XX века. Грассы по-прежнему выращивают виноград на собственных плантациях и лично следят за производством арманьяка на всех этапах. Кстати, процесс дистилляции арманьяка Chateau du Tariquet проходит прямо в стенах замка Тарикет только один раз в год. При этом строго соблюдаются все традиции: используются медные аламбики, перегонные кубы топчат дровами. Продукция «Шато дю Тарикет» – это ассамбляжи различного возраста, а также миллезимные выпуски, каждый из которых обладает неповторимым, индивидуальным букетом.

Maison Janneau («Мезон Жанно») – один из старейших домов, начавший свою историю в 1851 году. Четыре поколения семьи Жанно, начиная с его основателя – Пьера-Этье-

В регионе Арманьяк всех производителей и неограниченно объединяет Национальное Межпрофессиональное Бюро Арманьяка (B. N. I. A, Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac). Бюро обеспечивает техническую и практическую помощь всем профессионалам, контролирует качество спиртов, как производимых, так и продаваемых, занимается продвижением арманьяка на мировом рынке.

