

Les Futailles

	<p><i>Bespreking :</i></p> <p>A.O.C. Armagnac</p> <p><i>Spreker :</i></p> <p>Philippe Devaux</p>	<p><i>Code :</i></p> <p>2.1.2</p> <p><i>Datum :</i></p> <p>06/09/2009</p>
---	---	--

1. Ligging en streek

Armagnac is een oude provincie in het hart van de [Franse provincie Gascogne](#), tegenwoordig in het departement [Gers](#) (regio Midi-Pyreneëën) en ook het oosten van de [Landes](#) (regio [Aquitanië](#)).





2. Geschiedenis

In de oudheid woonden hier de *Auscii* (stad [Auch](#)) en de *Elusates* (stad [Eauze](#)). Auch is de historische hoofdstad en nog steeds de voornaamste stad.

Als graafschap werd Armagnac in de 9e eeuw van het graafschap [Fézensac](#) van graaf [Willem Garcès van Fézensac](#) afgesplitst; graaf van Armagnac werd Willems zoon [Bernard de Schele](#). In 1140 kwamen onder graaf [Gerolt III](#) Armagnac en Fézensac weer samen, nadat diens vrouw [Anicella van Fézensac](#) zonder erfgenamen uit haar eerste huwelijk was gestorven. Het eerste huis Armagnac stierf in 1215 uit met [Gerolt IV](#) en het graafschap ging over op de familie Lomagne, die van een dochter van [Géraud III](#) afstamde.

Het huis Armagnac speelde een belangrijke rol in het verzet tegen de "[Zwarte Prins](#)" [Eduard van Woodstock](#), die herroeping van het [Verdrag van Brétigny](#) en de herovering van [Aquitanië](#) nastreefde. [Jan I](#) was, als luitenant van de koning in [Languedoc](#) van 1338 tot 1352, een der belangrijkste leiders van het koninklijk leger tegen de Zwarte Prins.

In 1497 kwam Armagnac in handen van [Karel IV van Alençon](#), echtgenoot van [Margaretha van Angoulême](#), zuster van de latere koning [Frans I](#). Margaretha bracht Armagnac in haar (tweede) huwelijk met [Hendrik II van Navarra](#) in; via hun kleinzoon [Hendrik III van Navarra](#) kwam het graafschap uiteindelijk onder de kroon.

Armagnac bestaat al sinds de [12e eeuw](#) en wordt dus al 200 jaar langer gemaakt dan cognac. Het is het oudste wijndistillaat van Frankrijk. Oorspronkelijk werd het geconsumeerd om zijn therapeutische werking. In het archief van het Vaticaan bevindt zich een document uit 1310 waarin Meester Vital Dufour, een lid van de clerus, prior van [Éauze](#) en [Saint-Mont](#) bericht dat Armagnac, mits met mate geconsumeerd vrolijk maakt, de jeugd en gezondheid conserveert en seniliteit vertraagt.

Ook in de XIVE eeuw vindt men sporen van zijn consumptie en productie. Men kan nog verder terug in de tijd, Rome introduceerde de wijnbouw, de Arabieren distillatiemethoden en de Kelten het vat.

Tussen de XVe en de XVIIe eeuw komt men vaker sporen tegen die erop wijzen dat op de markten van [Saint-Sever](#), [Mont-de-Marsan](#) en [Aire-sur-Adour](#) Armagnac werd verhandeld. Maar de Armagnac dankt zijn echte commerciële ontwikkeling aan de Nederlanders. De Engelsen verboden alle andere wijnen dan die van Bordeaux gebruik te maken van de Garonne. De Nederlanders kwamen met het idee de distillatie van de wijnen van de Gascogne te

Les Futailles

bevorderen ten einde het Engelse embargo te omzeilen. Teneinde de fluctuaties van goede en slechte jaren het hoofd te kunnen bieden, werd de productie snel opgevoerd.

Op 25 mei 1909, werd het gebied per decreet afgebakend en op 6 augustus 1936 wordt de AOC, [Appellation d'Origine Contrôlée](#) Armagnac officieel in het leven geroepen.

3. Bespreking AOC

3.1 Algemeen



Armagnac wordt op een iets andere methode bereid dan [cognac](#). Armagnac wordt slechts één keer gedistilleerd, terwijl Cognac twee maal en bij een lagere temperatuur gedistilleerd wordt. Beide worden gedistilleerd in een distillatieketel. In elk gebied zijn er natuurlijk eigen regels en andere tradities.

Na het stoken heeft Cognac een alcoholpercentage van 70%. Bij Armagnac varieert dit naar gelang de distilatiemethode. Dat betekent dat Armagnac een groter waterdeel heeft waarin zich de geur- en smaakstoffen bevinden. Invloeden van [terroir](#), druif etc zijn daardoor in Armagnac dus groter.

Beiden worden gerijpt op eikenhouten vaten.

Ook de [druiven](#) voor het maken van armagnac zijn dezelfde als die voor cognac. De bereiding wordt gecontroleerd door Bureau National Interprofessionel de l'Armagnac (BNIA).

De Armagnacstreek is onderverdeeld in

- [Bas-Armagnac](#)
- [Armagnac-Ténarèze](#)
- [Haut-Armagnac](#)

en ligt verspreid over drie departementen de [Gers](#), [Lot-et-Garonne](#) en de [Landes](#) alleen in dit gebied geogste [druiven](#) mogen worden [gedistilleerd](#) tot armagnac. Dit gebied valt samen met de [Côtes de Gascogne](#). De gehele AOC bestaat uit wijngaarden met een gezamenlijke omvang van 15.000 hectaren.

3.2 Druivenrassen

Er worden voornamelijk vier cépages, druivensoorten gebruikt :

- ugni blanc (ook Saint-Emilion genoemd of Trebianno), bekend om zijn zuurheid ;
- baco blanc, een hybride van de "folle blanche" en de Amerikaanse noah, die de wijnbouwers opnieuw mogen gebruiken ;
- colombard, floral ;
- folle blanche, gevoelig voor ziektes.

3.3 Productie



De distillatie werd vroeger veelal gedaan met een alembic met een continu functionerende kolom. Het distillaat, de brandewijn, heeft een alcohol percentage van tussen de 52% en 72% van het volume, dit afhankelijk van de afmetingen van de kolom en het aantal lagen.

Met een alembic kan men uiteraard ook dubbel distilleren, maar met Armagnac gebeurt dit niet. Het einde van de periode waarin gedistilleerd mag worden ligt vast, de distillatie moet plaats vinden voor 31 maart van het jaar na de druivenoogst. In jaren van overproductie kan deze datum per decreet worden gewijzigd. Voor het oogstjaar 2004/2005 bijvoorbeeld werd de distillatie periode teruggebracht op 15 februari 2005.

3.4 Classificatiesysteem

Armagnac wordt net als cognac in verschillende leeftijdscategorieën ingedeeld:

- *VS [Very Special]* - minstens 2 jaar oud
- *VSOP [Very Superior Old Pale] or Réserve* - minstens 5 jaar oud
- *XO, Napoléon, Extra, Vieille Réserve* - minstens 6 jaar oud
- *Hors d'age* - minstens 10 jaar oud

Les Futailles

4. Gedegusteerde wijnen

Wijn 1	Wijn 2
Armagnac de la Mazière VS	Larressignle VSOP
Winkel : <i>Carrefour</i> Prijs :12,79	Winkel : <i>Young Charly</i> Prijs :25,10
Bespreking :Minstens 2 jaar oud	Bespreking :Minstens 5 jaar oud
Prijzen / Vermeldingen :	Prijzen / Vermeldingen :



Wijn 3	Wijn 4
Marquis de Vibrac XO Napoléon	Marquis deRoquebrune HA
Winkel : <i>Colruyt</i> Prijs :16,45	Winkel : <i>Young Charly</i> Prijs :83,17
Bespreking :Minstens 6 jaar oud	Bespreking :Jaartal 1979
Prijzen / Vermeldingen :	Prijzen / Vermeldingen :

