

Das Feuer der Gascogne:

# d'Artagnan, Baco Armagnac und Co.

Die Geschichte des Armagnacs reicht weit zurück, darum ist es nicht ganz „gerecht“, ihn als kleinen Bruder des großen Cognac zu sehen. Bereits 1461 wurde ein „Vorgänger“ erstmals urkundlich erwähnt, während die Cognac-Produktion erst im 17. Jahrhundert begann.

Diese Branntweintradition hat ihre Wurzeln in drei Kulturkreisen: bei den Römern (Kenntnisse des Weinbaus), bei den Galliern und Kelten (Herstellung von Fässern) und bei den Arabern bzw. Mauren (Kunst der Destillation).

Im Gegensatz zum Cognac sind beim Armagnac Angaben des Jahrgangs üblich – auch wenn alles, was älter als fünf Jahre ist,

des Vertrauensgrundsatzes bedarf. Daneben kommen aber auch Verschnitte auf den Markt. Armagnac darf nach einer Verordnung aus dem Jahre 1909 nur in drei Regionen hergestellt werden: Bas-Armagnac, Ténarèze und Haut-Armagnac. Der Name, die Herkunft und die Herstellung sind durch die „Appellation Contrôlée“ gesetzlich geregelt.

Ausgangsprodukt für den Armagnac sind Weine aus den Rebsorten Ugni Blanc, Colombar, Folle Blanche und Baco Blanc, weiters zugelassen sind die Sorten Clairette de Gascogne, Plant de Graisse, Jurancon Blanc, Mauzac Blanc und Rosé sowie Meslier Saint-Francois. Die verwendete Haupttraube ist wie beim Cognac Ugni Blanc, die einen eher neutralen Grundwein mit niedrigem Alkoholgehalt und hoher Säure ergibt. Folle Blanche ist eine Diva, die aufwendige

Arbeit in den Weingärten verlangt, aber eine besondere florale Note in die Assemblage bringt. Baco Blanc ist ein Hybrid aus Folle Blanche und Noah, dem einzigen im AOC zugelassenen Direktträger.

Mit der Destillation der ungeschwefelten Weine wird so rasch wie möglich nach der Gärung begonnen. Meist ist dies Mitte November und wird von Brennereifesten begleitet, die für jeden Betrieb einen gesellschaftlichen und kulinarischen Höhepunkt darstellen.

In der Gascogne ist es nicht üblich, selbst zu brennen. Besitzer von Brennanlagen werden angemietet und destillieren am Gut die Weine oder diese werden in Tanks zu Lohnbrennern gebracht, um dort abdestilliert zu werden. Im Allgemeinen werden die Grundweine mit den

Château de Laubade:

## Armagnac in Reinkultur

Das größte Gut im Armagnac-Gebiet ist seit drei Generationen im Besitz der Familie Lesgourgues. Das Château im Herzen des prestigeträchtigen Bas Armagnac wurde bereits 1870 gegründet und vom Großvater des derzeit an der Spitze des Hauses stehenden Brüderpaares Arnaud und Denis im Jahr 1974 angekauft. Im Lauf der Jahre vergrößerte sich das Familienimperium um einige Weingüter (Bordeaux, Graves und Madiran). Auf 103 Hektar eigener Rebfläche werden die Sorten Ugni Blanc (47 %), Baco (30 %), Colombar (15 %) und Folle Blanche (8 %) kultiviert, eine breite Basis für die Veredelung zu verschiedensten Armagnac-Qualitäten.

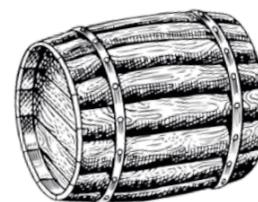
Seit mehr als 40 Jahren wird auf nachhaltige Bewirtschaftung geachtet. Im Dienst des Hauses stehen daher auch rund 600 Schafe, die zwischen den Rebzeilen grasen und für die natürliche Düngung sorgen. Mehr als 2.800 Fässer mit 430 Litern Inhalt sind auf sieben Keller verteilt. Für die pro Jahr rund 150 neuen Fässer wird bestes Eichenholz der Gascogne vom hauseigenen Fassbinder verarbeitet. In der „Schatzkammer“ des Traditionshauses ruhen Top-Produkte aus mehr als 80 Jahrgängen zurück bis 1893. Die „Methusalems“ – destilliert vor 1930



Foto: by WOB

– sind in Glasballons aufbewahrt, in einem Raum mit dem Namen „Le Paradis“. Die „himmlischen“ Produkte des Marktführers werden weltweit in mehr als 50 Länder exportiert und sind Botschafter französischer Lebensart und Landeskultur.

Die World-Class Distillery 2021 erhielt Double-Gold für Laubade Vintage 1972, Gold für Chateau de Laubade XO, Laubade Vintage 1999, Laubade Vintage 1981 und Chateau de Laubade Cask Strength Vintage 2000.



Hefen destilliert. Das Ergebnis sind aromatische Destillate, die an Erdbeeren und Himbeeren erinnern. Traditionell wird nach einem ausgeklügelten kontinuierlichen Verfahren destilliert (Alambic Armagnacais). Der Alkoholschnitt liegt nur zwischen 52 und 62 % vol., das bringt zwar aromatische und dichte Destillate (Eau-de-Vie), aber auch die Gefahr, in den Nachlaufbereich abzurutschen. Durch die Lagerung über Jahre bzw. Jahrzehnte verflüchtigt sich dieser Nachlauf-Touch und wird vom Holzton überdeckt. Seit 1972 ist auch die zweifache Destillation nach der Charentaiser Methode (Double Chauffe) gestattet, die Destillate mit einem wesentlich höheren Alkoholschnitt bringt – über 70 % vol. (maximal 72,4% vol.).

Gelagert wird Armagnac in Fässern mit 225 bis 420 Liter Inhalt, die aus der typischen Gasconner „schwarzen Eiche“ hergestellt werden – sie ist noch grobporiger als die Limousin-Eiche. Die frischen Destillate werden zunächst in neue Fässer gefüllt und nach einer gewissen Zeit in ältere, gebrauchte Fässer umgefüllt. Auch der Duft bzw. die Aromatik eines Fasslagers hat Einfluss auf den „Werdegang“ eines Armagnacs – der Kellermeister ist für die Assemblagen (den Verschnitt) der einzelnen Fässer verantwortlich, die in riesigen Holzfässern (Fûts) erfolgen, je nach Qualität, ob VS oder XO.

Die Jahrgangsbezeichnungen beim Armagnac weisen auf den Jahrgang der Grundweine hin. Bei Verschnitten bedeutet die Angabe des Jahrgangs das Alter des jüngsten Weines, über die Dauer der Fasslagerung sagt ein Etikett allerdings nichts aus.

### Hitliste bester Armagnacs

92 WOB-Punkte – Chateau de Laubade XO – Gold – Château de Laubade, FRA-32110 Nogaro, [www.chateaudelaubade.com](http://www.chateaudelaubade.com)

**Duft:** Sehr typische, elegante Weinbrand-Handschrift, kompakt im Ausdruck, fruchteterig, apfelig, frisches, junges Eichenholz, schöne, warme Holzfass-Textur, feine Röstaromen, Vanille, helles Karamell, Rosinen, Kakao.

**Geschmack:** Klassische Weinbrand-Hefe-Aromen spiegeln sich am Gaumen wider, Zusammenspiel mit röstig-süßen Holznoten, jung-lackige Eichen-Stilistik, Bitumen-Aspekte, Schokokuchen mit Nougatcreme, Waffeln, Vanille, Karamell, nussiger Touch, staubtrocken, mineralisch, gute Balance, dicht und lang. Inhalt: 700 ml, Preis: 60 EUR

95 WOB-Punkte – Chateau de Laubade Cask Strength Vintage 2000 – Gold – Château de Laubade, FRA-32110 Nogaro, [www.chateaudelaubade.com](http://www.chateaudelaubade.com)

**Duft:** Sehr starke Ester-Dominanz, ein Hauch Rumester, hefig-weinige Aroma-Basis, beerig, apfelig-birrig, Dörrobst, Feigen, Rosinen, Kardamom, wuchtige Holz-Stilistik, Bitumen-Aspekte, Tabak, kompaktes Holz-Röst-Bild, Mokka, Vanille, viel Karamell, Leder, grüne Aspekte.

**Geschmack:** Aromatische Fortsetzung am Gaumen, Weinbrand-Hefe-Holzfass-Terzett, Dörrobst, Rosinen, Kaffee, viel Gerbstoff, leicht teerig-ölig, gereifte Holz-Charakteristik, leicht nussig-kernig, viel Karamell, tolle Alkohol-Süße, gute Harmonie, vollmundig, dicht und lang, wärmendes Finale. Inhalt: 700 ml, Preis: 120 EUR

93 WOB-Punkte – Laubade Vintage 1981 – Gold – Château de Laubade, FRA-32110 Nogaro, [www.chateaudelaubade.com](http://www.chateaudelaubade.com)

**Duft:** Sehr intensive, gereifte Weinbrand-Charakteristik, stark aromatische Ester, zart parfümiert, fruchtig-hefig, Mirabelle, Quitte, Dörrfeigen, Rosinen, Vanille, ledrig-rauchig, röstig-süßes Eichenholz, Kastanien-Anklänge, etwas grüne Walnüsse, lackig-grüne Holzfass-Akzente.

**Geschmack:** Sehr reifes Weinbrand-Aroma-Profil, extrem gaumenfüllend, kandierte Orangen, sehr hefig-bananig, beerig-traubig, jodig-rumig, etwas ledrig, nussig, Karamell, Dörrzwetschke, quittig-medizinale Anklänge, etwas lackige Holzöne, Tabak, betont trocken und gerbstoffreich, hefige Süße, gute Dichte, langer Nachhall. Inhalt: 700 ml, Preis: 110 EUR

95,3 WOB-Punkte – Laubade Vintage 1972 – Double-Gold – Château de Laubade, FRA-32110 Nogaro, [www.chateaudelaubade.com](http://www.chateaudelaubade.com)

**Duft:** Meisterhaft gereifter Weinbrand, sehr massive Tertiär-Aroma-Basis, viel Weinhefe, noch immer feine Zitrus-Kopfnoten, frisch-fruchtig-quittig, apfelig, nussig-hefig, Vanille, Karamell, Toffee, zart rauchig-jodig, kohlig-mineralisch.

**Geschmack:** Vielschichtiges Erlebnis der besonderen Art, kompakte, reife Sorten-Stilistik, rumige Ester, sehr wenig-hefig, quittig-äpfelig, rauchig-jodig, ledrig, kalter Kaffee, Rosinen, Karamell, Vanille, Tonkabohne, gut integriertes Holz, zart grüner Hintergrund, ein Hauch Liebstockel, Walnüsse, dezente Gerbstoffe, schöne Alkohol-Süße, sehr harmonisch, dicht und lang, beinahe endloser Nachhall. Inhalt: 700 ml, Preis: 170 EUR