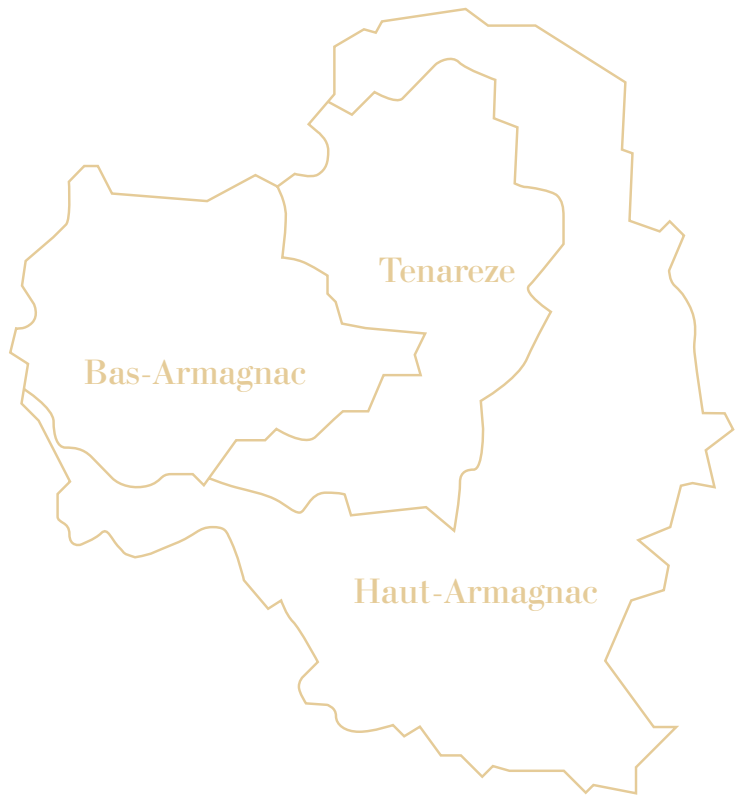




## Арманьяк: история и география



Текст  
Эркин Тузмухамедов

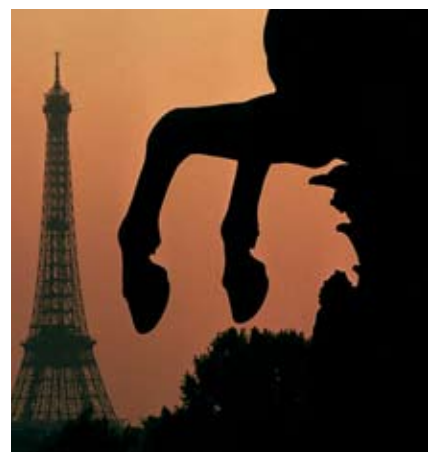
Арманьяк — старейший виноградный бренди Франции, однако по степени известности он уступает более «молодому», с точки зрения истории, коньяку. Это легко объяснить. Зона производства арманьяка лежит к югу от Бордо, ближе к Испании и Пиренеям. Вероятно, дистилляты из вина тут делали уже в XII веке. Первое документальное свидетельство в летописи о местной «воде жизни» относится к 1411 году, когда гасконцы уже активно торговали своим бренди. В то же время Гасконь (арманьяк — напиток с родины д'Артаньяна) лежит в глубине материка и не имеет своих портов, а вся торговля вплоть до начала XX века осуществлялась морскими путями. Добавим, что конкуренты из Шаранты, Бордо и других регионов всячески старались помешать торговле гасконцев — и получим основное объяснение «знаменитости» коньяка и его исторического превосходства над арманьяком.

Впрочем, наш герой превосходит собрата по благоговейному отношению к нему ценителей. Обычно человек, проникшийся арманьяком, искренне предан ему, и даже не очень высокую в сравнении с коньяком популярность любимого напитка склонен объяснять возвышенно: дескать, «коньяк французы отдали миру, а арманьяк оставили себе».

Регион Арманьяк находится в глубине материка, поэтому климат здесь значительно суше и жарче, нежели в Коньяке, а виноград слаще, так что бренди получается более богатым, «жирным». Регион был поделен на апеласьоны еще в 1909 году, но законодательно статус AOC (Appellation d'Origine Controllee) Арманьяка правительство Франции определило в августе 1936 года. Регион разделяется на три субрегиона с различным микроклиматом и характеристиками почвы — Bas Armagnac, Tenareze и Haut Armagnac. Лучшими считаются первые две зоны.

Глинисто-песчаные земли Нижнего Арманьяка (Bas Armagnac) рождают высококачественный виноград, из которого получается очень насыщенный фруктовый бренди.

В Тенарезе на глинистых почвах с высоким содержанием мела произрастает виноград, позволяющий производить мощный, ароматичный, незаменимый для ассамбляжа арманьяк. В главном городе этого субрегиона Кондоме находится музей арманьяка. ►





*Millesime*  
**Samalens**  
*Brandy*

*Millesime*  
**Samalens**  
*Brandy*

*Millesime*  
**Samalens**  
*Brandy*  
1963

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ



## Samalens

Почти все представители рода Самаленс, обосновавшегося в Арманьяке еще в XVI веке, связывали свою жизнь с арманьяком, выбирая профессию винокура или бондаря. Однако собственный Дом Жан Самаленс основал совместно с финансистом Жаном Сего (Segaud) лишь в 1882 году. В настоящее время правнук основателя Пьер Самаленс считается одним из лучших знатоков арманьяка и специалистов по его изготовлению. Дом работает только со спиртами Ба Арманьяка. Он не имеет собственных виноградников. При приобретении сырья Дом контролирует все, начиная с уборки урожая, чтобы получить качественный зрелый виноград в безупречном состоянии. На винокурне имеется 8 перегонных кубов: 4 аппарата непрерывного действия и 4 шарантских аламбика с двойным циклом перегонки. Как правило, дистилляция заканчивается к концу января, задолго до установленного законом предельного срока. Выдержка спиртов проводится по редкому этажному методу: первоначально бочки помещают на чердак, где разница между летними и зимними температурами наиболее ощутима, затем, по мере старения, перемещают в расположенные ниже помещения, где колебания температуры не столь резки. Арманьяки Дома отличаются чистым и богатым ароматом, полнотой и округлостью, среди них немало старых миллезимов.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

## Bas Armagnac Reserve Imperiale X.O. Armagnac Samalens

Красивый светло-янтарный цвет с медными и медовыми отблесками и чуть заметным чайным оттенком. В глубоком и тонком, хорошо нюансированном мягком сладковатом аромате преобладают фруктовые и пряные оттенки, такие как сушеные груша и дыня, изюм, миндаль, ваниль, имбирь, черный перец, бадьян; также ощущаются фиалка, дубовая древесина, кожа, молочный ирис, светлый табак, воск, цветочный мед и дымок. Вкус насыщенный, сбалансированный, без излишней тяжести и довольно свежий, округлый, хорошо закругленный, в то же время по-мужски жесткий благодаря сильной перечной ноте. Помимо доминирующего черного перца, в нем ощущаются черный шоколад, благородная древесина, цукаты и кожа.

арт. 0702005854



### Samalens 1963

Драгоценный напиток красивого янтарного цвета с оттенками меда. Аромат глубокий, благородный, хорошо нюансированный. Преобладают фруктовые тона — сушеные груша и дыня, изюм и мед, присутствует легкий оттенок миндаля и ванили. Вкус насыщенный, сбалансированный округлый, без излишней тяжести. Чувствуются свежие ноты дерева, перца и кожи.

арт. 0702007916



Земли Верхнего Арманьяка (Haut Armagnac) сходны с почвами лучших крю Коньяка, но в более жарком и сухом климате виноград на меловых почвах родится хуже. Многие сорта винограда из этого субрегиона не годятся для перегонки, это самый «слабый» апелласьон Арманьяка.

## Арманьяк: рецепты и секреты

Для производства местного бренди разрешено использовать 12 сортов винограда. Основные сорта те же, что и в Коньяке — Фоль Бланш (Folle Blanche), Уни Блан (Ugni Blanc) и Коломбар (Colombard). В отличие от Коньяка, где 90% виноградников отданы под Уни Блан, здесь шире культивируется Фоль Бланш. Традиционное название местной разновидности этого сорта — Picegroül, «кусающий губу». Он очень кислый, и на самом деле может вызвать оскмину. Широкая вкусовая и ароматическая гамма арманьяка отчасти определяется большим количеством сортов винограда, в том числе гибридных, разрешенных к использованию для производства напитка.

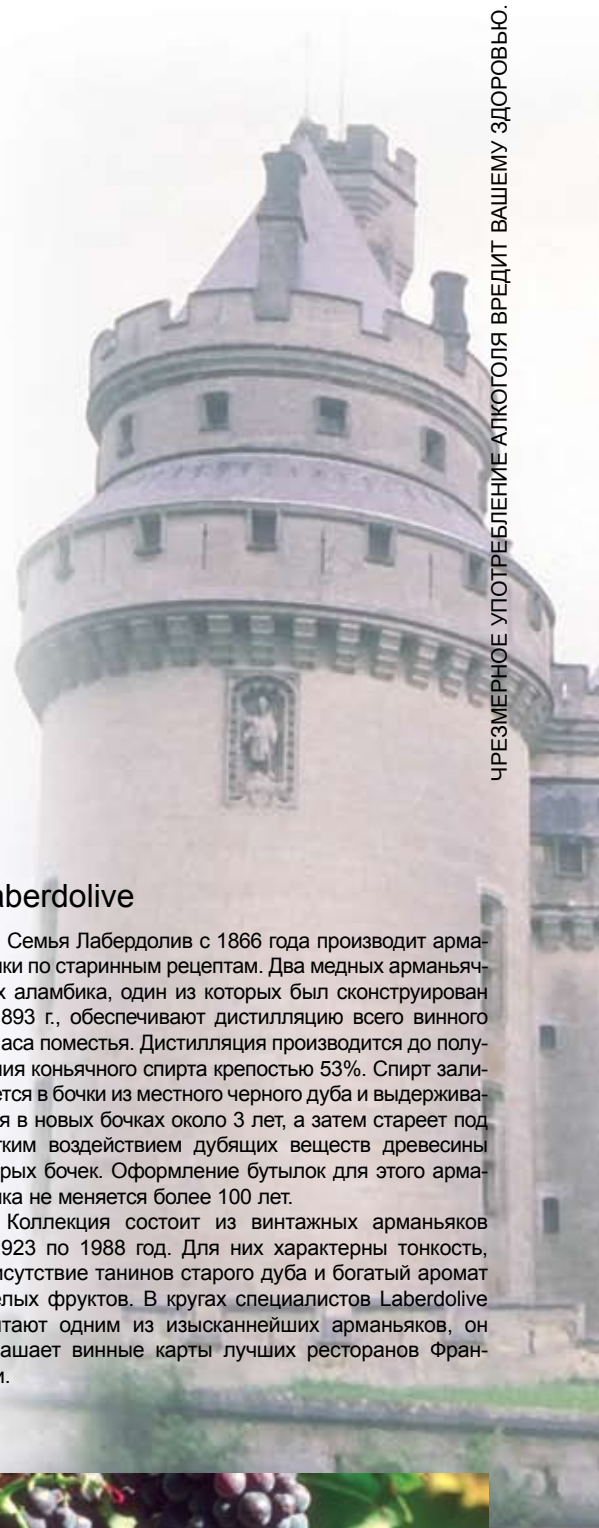
Сбор урожая обычно происходит в октябре. Благодаря теплоте климата и сладкому винограду, вино получается достаточно кислым, но более крепким, чем в Коньяке — 9% и более алкоголя. Если в Коньяке дистилляцию молодого вина разрешено производить до 31 марта, то здесь — лишь до 31 января.

Особенность производства арманьяка — использование двух типов перегонных аппаратов. Наряду с местной версией аппарата непрерывного цикла *alambique armagnacais*, иначе называемого по имени изобретателя «аппаратом Вердье», здесь в ходу куб, в котором производится двойная порционная перегонка. Аппарат Вердье производит спирт не более 60% крепости, богатый вторичными компонентами и высокоароматичный. Он годится для длительной — до 60 лет — выдержки. Традиционный куб, *alambique charentais*, дает спирт более высокой очистки. Комбинируя спирты разного происхождения, местные производители добиваются гораздо большего ассортимента вкусов и ароматов, чем изготовители коньяка. Существуют арманьяки, полностью сделанные в *alambique charentais* или в *alambique armagnacais*, хотя большинство современных арманьяков — продукт купажа спиртов обоих типов. Подчеркнем, «современных» — применение *alambique charentais* было разрешено только с 1972 года. Все арманьяки, произведенные до этой даты, перегнаны в *alambique armagnacais*, т.е. колонне непрерывного действия.

В Арманьяке всегда существовало понятие миллезима — арманьяка, сделанного из урожая одного года. Значительное количество арманьяков, продающихся в мире, — миллезимы прошлых лет; нетрудно (сколько будут стоить такие образцы — другой вопрос...) найти арманьяки, прожившие около века! Производство в одном хозяйстве и из одного крю здесь распространено шире, чем в Коньяке: там — за исключением зоны Гран Шампань — это начали делать лишь в последние декады прошлого века.

Еще одна особенность Арманьяка — здесь нередко готовят бренди, из одного сорта винограда.

В основном производители арманьяка дистиллируют и выдерживают спирты из разных субрегионов и разных сортов винограда отдельно, и только после выдержки купажируют их — если, конечно, не собираются выпускать в продажу продукт с четкими региональными, годовыми и сортовыми характеристиками...



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

## Laberdolive

Семья Лабердолив с 1866 года производит арманьяки по старинным рецептам. Два медных арманьячных аламбика, один из которых был сконструирован в 1893 г., обеспечивают дистилляцию всего винного запаса поместья. Дистилляция производится до получения коньячного спирта крепостью 53%. Спирт заливается в бочки из местного черного дуба и выдерживается в новых бочках около 3 лет, а затем стареет под мягким воздействием дубящих веществ древесины старых бочек. Оформление бутылок для этого арманьяка не меняется более 100 лет.

Коллекция состоит из винтажных арманьяков с 1923 по 1988 год. Для них характерны тонкость, присутствие танинов старого дуба и богатый аромат зрелых фруктов. В кругах специалистов Laberdolive считают одним из изысканнейших арманьяков, он украшает винные карты лучших ресторанов Франции.





### Bas Armagnac Hors d'Age 10 лет

Составлен из спиртов разных винтажей, выдержанных в дубовых бочках не менее 10 лет. Получился головокружительный букет с оттенками чернослива, ванили, шоколада и сливочной карамели.

арт. 0702001020

### Bas Armagnac Laberdolive 1946 год

Арманьяк с «послевоенным» характером. Цвет темно-коричневый с золотыми бликами. В аромате постепенно раскрываются оттенки горького шоколада, смолы и хвои, вкус мощный, насыщенный, слегка солоноватый.

арт. 0702001016

### Fin Eau de Vie du Bas Armagnac Laberdolive 1923 ГОД

Урожай 1923 года. Арманьяк редкой тонкости, элегантности и чистоты. Вкус спелых фруктов, очень полный, маслянистый, с невероятно долгим послевкусием.

арт. 0702001021



Арманьяк суше и, как правило, светлее коньяка, так как здесь не допускается добавление сахара и «подкрашивающей» карамели в готовый бренди.

Обычно он выдерживается, как и коньяк, поэтапно: сначала в новых, а потом в уже использованных бочках, чтобы бренди не слишком отдавал деревом. Традиционно арманьяк выдерживался только в черном дубе из местного леса Монлезум, но в последнее время бочки стали делать из дуба Тронсе и Лимузена. Следовательно, расширилась вкусовая гамма напитка.


Арманьяк, как правило, обладает более интенсивным и богатым букетом, чем коньяк — в его букете доминируют ароматы сухофруктов, в первую очередь чернослива, и цветочные запахи, самый типичный «цветок арманьяка» — фиалка. Гасконский бренди гораздо разнообразнее, нежели любой другой, его вкусовую гамму можно сравнить с шотландским солодовым виски. Здесь любой ценитель может найти продукт на свой вкус.

## Арманьяк: знаменитые имена

Очень странно, что в знаменитом романе Дюма «Три мушкетера» герои — и в первую очередь д'Артаньян — неоднократно пьют бордосское и бургундское вино, но не арманьяк. Между тем, знаменитый персонаж Дюма — это собирательный образ, а среди его прототипов числится Шарль де Батц, который познакомил парижский высший свет с арманьяком. Второй и основной прообраз отважного гасконца — герцог де Монтезью д'Артаньян, маршал Людовика XIV. По свидетельствам письменных источников, восходящих к X столетию, род графов де Монтезью издревле связан с землей Гаскони. В соответствии с традициями эпохи, старшие сыновья местных дворян оставались в родовых замках, а младшие, надеясь добыть богатство и чины с помощью счастливого случая и верной шпаги, отправлялись в Париж служить королю. Потомок пресловутых д'Артаньянов, граф Жан-Луи де Монтезью, в настоящее время является владельцем поместья Chateau d'Esperance, где производят арманьяк с изображением легендарного мушкетера на этикетке.

## Арманьяк: цифры и факты

Хотя для обозначения возраста купажируемых арманьяков применяется та же терминология и те же возрастные нормы, что и для коньяка, в среднем они оказываются старше коньяков. Категория, обозначаемая «три звезды», Monopole, V.O., по закону предполагает те же минимальные два года выдержки, что и для коньяка. Если средний возраст коньяка этой категории — 4 года, то для арманьяка цифра увеличивается до 7 лет. Минимальный возраст бренди категории V.S.O.P., Reserve, ADC по закону должен быть 4 года. В Коньяке средний возраст этой категории — 7-8 лет, а в Арманьяке — 5-15 лет. Extra, Napoleon, X.O., Tres Vieille, и т.д. предполагают минимально допустимый законом возраст 6 лет, в Коньяке средний возраст этой категории бренди — 10 лет, а в Арманьяке — 10-40 лет.

Значительная часть арманьяков в продаже — миллезимы, произведенные в определенный год и имеющие годовое обозначение. Также арманьяки часто имеют на этикетке указание времени, проведенного напитком в бочке, — 20, 30, 40 лет. После бутылирования арманьяк не изменяет своих свойств. 



## Nismes-Delclou

В 1832 году Жюль Ним, женившийся на Элизабет Дельклу, основал Торговый Арманьячный Дом. Это самый старый Дом Арманьяка во Франции. В настоящее время компанией Ним-Дельклу управляет г-жа Флоранс Кастаред, представительница 6 поколения рода Ним-Дельклу. Дом владеет лучшими крью в Нижнем Арманьяке. Производимые арманьяки обладают экстраординарной насыщенностью и редкостной утонченностью. Не теряя своих качеств, они способны красиво стареть на протяжении 100 лет, а иногда и дольше.

## Chateau d'Esperance

Владелец поместья, граф Жан-Луи де Монтезью, является прямым потомком герцога де Монтезью д'Артаньяна, маршала короля Людовика XIX, послужившего прототипом всемирно известного героя Дюма. В самом сердце Нижнего Арманьяка находятся 40 га виноградников, где растут лозы сортов Гро-Мансен, Совиньон, Уни Блан и Коломбар, но только на 7 га растет виноград, из которого производят удивительные «мушкетерские» арманьяки. Винификация традиционная, без использования искусственных дрожжей. Вино дистиллируется без оклеивания и фильтрации в арманьячном перегонном аппарате непрерывного цикла, выдерживается в 400—420-литровых бочках из черного гасконского дуба, причем после первых 15-30 месяцев спирты переливаются в старые бочки, где гораздо меньше



арт. 0702000998



арт. 0702000986



## Nismes-Delclou

Дом Ним-Дельклу славится миллезимными арманьяками. Его владельцы всегда коллекционировали старые миллезимы, и сейчас жемчужиной их коллекции является миллезим 1881 года. Благородные спирты стареют в бочках из знаменитого черного дуба и бутилируются строго по заказу. Качество немиллезимных арманьяков Дома, VSOP, Napoleon, XO и Hors d'Age, также выше всяких похвал.

## Bas-Armagnac Chateau d'Esperance 1990

ГОД

В этом сравнительно молодом арманьяке удивительным образом сочетаются выраженный цветочный аромат и мягкий, округлый вкус с тонами ванили и крем-брюле.

арт. 0702001023

ЗАКАЗ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ: [WWW.SMOKING.RU](http://WWW.SMOKING.RU) ЗАКАЗ ПО ТЕЛЕФОНУ: (495) 105 66 32, 542 12 27