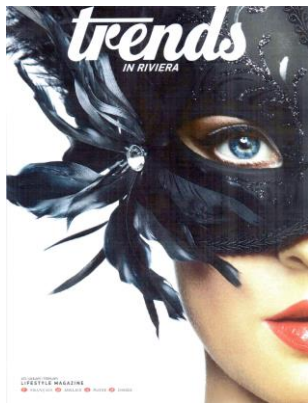


Armagnac
J. Goudoulin

TRENDS RIVIERA 2014



L'AQUITAINE, LES MIDI PYRÉNÉES ET L'ARMAGNAC



Les départements du Gers, des Landes et du Lot et Garonne répartis sur les régions de l'Aquitaine et des Midi Pyrénées sont le berceau de la plus ancienne eau-de-vie française vieille de 700 ans. L'Armagnac, produit depuis le Moyen Age, est obtenu à partir de la distillation de vins blancs secs issus de cépages tels que le Baco blanc, l'Ugni-blanc, le Colombar et la Folle Blanche. Le « vin de chaudière » est alors distillé dans un alambic particulier baptisé alambic armagnacais qui produit en un seul passage des eaux-de-vie entre 52 et 62% d'alcool. L'eau-de-vie blanche est alors mise en futs de chêne qui augmentent la puissance aromatique de l'eau-de-vie et lui confère sa robe acajou. L'Armagnac est souvent composé de l'assemblage de plusieurs eaux-de-vie de cépages et d'âge différents. L'étiquette indique d'ailleurs l'âge de la plus jeune des composantes, ou l'année de récolte, ou encore Hors d'âge pour les eaux vieillies plus de dix ans.

В департаментах Жер, Ланды, Ло и Гаронна, которые входят в состав Аквитании и региона Юг-Пиреней, около 700 лет назад зародился самый древний крепкий алкогольный напиток Франции. Арманиак, производство которого началось еще в Средние века, получают путем перегонки сухих белых вин таких сортов, как Бакон Блан, Уни Блан, Коломбар и Фоль Бланш. «Новое вино» перегоняется в специальном аппарате, который называется арманиакский алламбик, в результате чего получается алкогольный напиток крепостью от 52 до 62%. Его разливают в дубовые бочки, которые усиливают аромат спиртного напитка и придают ему красно-коричневый цвет. Часто при производстве арманиака соединяют несколько видов алкоголя разного возраста, полученного из винограда разных сортов. На этикетке указывается срок выдержки наиболее «молодого» из компонентов, или год урожая, или обозначение Hors d'âge для всех напитков более чем десятилетней выдержки.

Distillerie Louis Roque
La vieille prune
4143 Avenue Jean Jaures - 46500 Souillac
www.lavieilleprune.com

Spread over the Aquitaine and Midi-Pyrénées regions, the Gers, Landes and Lot et Garonne departments are the birthplace of the oldest brandy in France, the 700-year old Armagnac. Produced since the Middle Ages, Armagnac is obtained from the distillation of dry white wines made from grape varieties like the Baco blanc, the Ugni-blanc, the Colombar and the Folle Blanche. This vin de chaudière (furnace wine) is then distilled in a specific still known as Armagnacais alembic, which produces brandy with an alcohol content of between 52 and 62% in a single distillation. The white brandy is then barreled in oak casks, which increase its powerful aroma and grant it its mahogany hue. Armagnac is often composed of a blend of different brandies of varying ages and grape varieties: the label will indicate the age of the youngest, or the year of harvest, or it will say 'Hors d'âge' (ageless) for those brandies aged for over ten years.

分布在阿基坦纳大区、南比利牛斯山区的热尔省、兰多省、洛省以及加罗纳省，凭借其700年的酿酒历史，成为最早的法国烧酒的摇篮。阿尔玛尼阿雅克酒是一种从中世纪开始就生产的酒，主要是通过巴克白葡萄、玉尼白葡萄、科隆博葡萄，以及白旗子葡萄酿制的干白中蒸馏得到的。所以，这种“热水壶”中产出的酒随后是在一种特殊的名为阿尔玛尼阿雅克的蒸馏器中蒸馏出来的，蒸馏的结果就是一次产生酒精含量52%到62%的烧酒。这白烧酒将会被存于橡木桶中，这种储存方式可以提高烧酒的醇香，并且让酒产生一种红木色。阿尔玛尼阿雅克一般有不同的葡萄酒组成，并且其年份也有所不同，它的标签会标明其年份以及其最年轻的成分，或者收获年份，又或者超出十年的超龄老酒。