



法国最老的烧酒

Armagnac, the oldest distilled spirit

文：Kiki Xiong

根据文献记载，雅邑（Armagnac）是法国最古老的烧酒，从1411年开始就已经存在了。但是酿造这种酒的葡萄品种和产地均受到法国政府的严格控制，所以它并不像干邑（Cognac）那样产量大，也不及干邑在全球的知名度，但是法国人却对这种“独享”悠然自得。

顾名思义，雅邑的产地自当是Armagnac地区，这里位于法国加斯科涅地区（la Gascogne），1909年法国政府立法把Armagnac分为三个产区，世人对这三区所产产品的品质评价是：Bas-Armagnac最高，Haut-Armagnac最低，Ténarèze Armagnac居中。

Bas-Armagnac的土质含黏土、沙土，地势比较平坦，这里的酒具有梅子一样扑鼻的香气，浓烈中流出细腻，清香里荡出悠远；Haut-Armagnac的土质为碳酸钙土壤，大部分栽种出来的葡萄，都用来酿造一般葡萄酒，只有少部分才用来酿制阿尔马涅克酒，味道比较温存；Ténarèze Armagnac土质含有黏土、碳酸钙，地势缓缓起伏，这里的酒富有紫罗兰的香气，口味纯且强劲。

就葡萄品种来说，Armagnac地区有十种葡萄品种可以用来酿造雅邑，但以Ugni-Blanc、Folle Blanche、Baco 22 A、Colombard四类葡萄为主。

Armagnac的大使Marquise de Livry在十八世纪向Louis XV引荐了雅邑，国王非常喜欢这种白兰地，自此雅邑开始在宫廷里走俏。但雅邑的商贸运输却离不开荷兰商人的推波助澜。17世纪时，荷兰商人主要从波尔多港口向英国运输产品，他们开始购买Armagnac地区生产的葡萄酒。然而，波尔多酒商早就决定给其他地区生产的葡萄酒课重税。精明的荷兰商人就想到，让Armagnac地区的人将葡萄酒蒸馏成烧酒或白兰地，这样一来，他们就从波尔多买葡萄酒，从Armagnac买白兰地，然后一并运往其他地区。

雅邑中的“高级时装”

由于未量产，每一家酒庄都会有自己的独门秘籍，每一瓶雅邑都具有独特的个性。来到Armagnac的探访者，每踏入一个酒庄，都会是一次新的探索。



工人正在为瓶子的瓶口手工上蜡



All images are © Armagnac Veuve Goudoulin

1. 雅邑的蒸馏通常采用的是一次连续式蒸馏法，这是它与干邑的主要区别。
2. 雅邑从橡木桶中转至Dame Jeanne玻璃瓶中在避光条件下陈化

在Bas-Armagnac的Courrensan，有一家拥有七十年历史的酒庄，勤恳的Goudoulin家族自1935年开始，在Jeanne Goudoulin夫人的决策下进军白兰地市场，成立了Armagnac Veuve Goudoulin。从一开始，酒庄就秉承着打造优质雅邑的理念，让这里的每一瓶雅邑都堪称是酒中的“高级时装”。1964年，公司交由其孙子打理，2009年，公司被Michel Miclo收购。

Armagnac Veuve Goudoulin，主要出售传统高质的Armagnac酒。在橡木桶里进行陈酿之后，清澈的酒体会被赋予琥珀般的色泽，并且陈酿出复杂的芳香。这里的每瓶酒都会经过手工装瓶、贴标和封盖。时至今日，仍严格遵守Goudoulin家族的传统技能，并严格挑选合作店铺，比如Auberge de l'III、La Réserve de Beaulieu、Fauchon、Hédiard。

雅邑的孕育

九月是葡萄的丰收季，这之后的冬季便是雅邑的酿造期，根据法律规定，整个蒸馏过程在来年的三月底前必须结束。当世界上大多数的酒都逐渐开始工业化的生产时，雅邑却仍然还在以传统的手工方式产出，将近95%的雅邑采用的是传统的一次连续式蒸馏方法。这种用于蒸馏的器材是用铜制作而成。雅邑在酒色、酒香、酒味和酒的度数上与其他酒类的不同，在很大程度上都要归功于它。早在1818年的时候，Armagnac地区就为这个奇妙的工具申请了专利。

当然，也有厂商使用和干邑（Cognac）地区一样的蒸馏法，但基本不是通用做法。雅邑蒸馏器（Armagnac alambic）是一种方墩式的铜制蒸馏器，它不像干邑白兰地半球型蒸馏器那样华丽，实际上它更像是个锅炉。大多数雅邑蒸馏器是容易搬运的，这样可以从一个农场到另一个农场，避免了小酒庄的过多投资。

从蒸馏器出来的烧酒通常是透明的，酒精度大约在60~65%，酒香浓郁，富含类似西梅和梨子之类的果香以及菩提花和藤蔓植物花香。每一年，随着蒸发作用，酒精度将有2~3%的流失，这个流失的部分被称作“Angel's share”。

蒸馏之后，雅邑会被放置于名为“pièces”的橡木桶中进行陈酿。多数容量为400升的橡木桶用的是来自la Gascogne或Limousin地区的木头。酒窖的温度和湿度对陈酿而言相当重要。从进驻酒窖开始，管理员则需要开始密切注视它的细微变化：比如这种烈酒从木头中吸收的单宁和芳香物质，酒精的挥发程度等等。白兰地会一直呆在新的橡木桶中，直到它几乎完全吸收了橡木桶的精华，这个过程通常需要六个月至两年。随后，它将被转移到老点的橡木桶中，开始漫长的成熟期。随着木香渐渐变得精纯，白兰地将散发出香草和藤蔓植物的香气，伴随着干果芳香和酒精度的大幅降低等特征，预示着熟酿阶段的到来。白兰地的颜色渐变成漂亮的琥珀色和红木色。




3. 雅邑白兰地混合调配后做装瓶处理
4. 倒入杯中观察雅邑的颜色和在杯壁上流淌的痕迹，好的雅邑挂杯粘稠时长。

当管理员认为陈酿时间已经充分，他将开启“调配 (coupage)”阶段，意在把不同来源的生命之水按照相应的比例混合，然后继续陈酿。蒸馏水和雅邑的混合物（又称“petites eaux”）逐渐地被添加到其中，以降低酒精度数（一般最低度数为40%）。

雅邑在装瓶之后，便不会进一步的成熟了。然而，在保存时，必须保持酒瓶直立，以免酒精破坏橡木塞。雅邑与干邑最大的一个区别就是，雅邑以年份酒而著名，而干邑则以调和酒而闻名。当然，由于使用传统雅邑蒸馏器蒸馏出的生命之水非常烈，往往需要陈年更长才能有更好的效果，所以有一些雅邑生产商也开始使用两次不连续蒸馏的夏朗德蒸馏器 (Alambic Charantais)。

除了美酒，雅邑还有无限可能

在一份700年前由法国主教Prior Vital Dufour撰写的文献记录上，提到了雅邑神奇的药用价值：“它让人容光焕发、充满活力，如果每天啜上几小口，还能帮助肝炎患者治愈；如果你患有头痛，它能帮你缓解，尤其对感冒引发的头痛有效。”

对于各个酒庄的女主人来说，雅邑不仅是拿来饮用的美酒，她们之间还共享着另一个秘密：雅邑还能当香水用！它酒香袭人，充满复杂性，它的每一个细节都经得起推敲，它给人带来愉悦！

www.armagnac-goudoulin.com

雅邑的口感以及品味

雅邑可以独饮，也可以搭配其他食物，比如鹅肝、野菇芝士派、苹果派、巧克力和雪茄。若有意拿来当香水用，Château de Castex d'Armagnac 1986年的雅邑，涂于手腕，不输欧美名牌香水。

葡萄酒作家与培训讲师Denis说：“Armagnac喝起来的感觉比干邑味道更乡村、质朴或说是粗犷一点。建议餐后小酌，或在夜晚阅读时，或三两好友夜谈时品尝，也可在冰镇后或加冰块品尝，配上口感中等强劲的雪茄也不错。”

le-cognac.com/armagnac/castex
www.armagnac.fr