

Baron de Sigognac Nv Armagnac, Armagnac, Frankrike

- Om Producenten: Baron de Sigognac ansågs vara född med passionen för hela Armagnacregionen och odlade tidigt upp sina marker med Ugni-Blanc och Baceo och beslutade sig tidigt för att enbart producera Bas Armagnac, enligt hörsägen så var han även god vän med D'Artagnan som vi sedermera känner från "De tre Musketörerna, som sägs har hjälpt till med att rita upp hur vingårdarna skulle planteras för att bli både vackra och kvalitetsproducerande... Destillaten späds endast ut med vin och har därför en naturligt hög koncentration i smaken. Denna producent är en av de som syns mest på prispallarna runt om i världen med bla. dessa framgångar: Guldmedalj, VS Armagnac kategorier- International Spirit Challenge 2000 London UK Guldmedalj, 1986 årgång International Wine & Spirit Competition 1999 London UK Guldmedalj, 1978 årgång Concours Mondial Bryssel 1998 Silvermedalj, 1939 årgång Blaye-Bourg International Challenge 1995 Frankrike.
- Om Området: Appellation Armagnac Controlée ligger i hjärtat av Gascogne i sydvästra Frankrike, mellan Bordeaux och spanska gränsen. Gallerna som levde här utvecklade tunnbindarkonsten som blev så viktig för öl-, vin- och spritframställningen. Med faten och druvorna på plats behövde man bara destillationskonsten. Den fick man troligen redan på 1100-talet av morerna på andra sidan Pyrenéerna. Dokumenterade bevis för destillering har man så långt tillbaka som 1411, cirka hundra år innan verksamheten sköt fart i Cognac. En av anledningarna till att armagnac är mindre känt än sin kusin konjak är att man under modern tid saknat naturliga handelsvägar i och med sitt inlandsläge. Armagnac delas upp i tre deldistrikt; bäst anses Bas-Armagnac vara, som med sin sandiga jordar med inslag av lera ger den mest eleganta spriten. Aromer av katrinplommon är vanliga. Ténacèzes jordar är uppblandade med kalk och ger en sprit som är kraftfullare och robustare. Här produceras de största volymerna. Toner av viol kan man hitta i denna sprit som tar längre tid på sig att mogna. Haut-Armagnac producerar på sina kalkjordar så bra vin att det, paradoxalt nog, inte lämpar sig för destillation
- Om spriten: *** minst ett år (Armagnac Castarède minst 4 år)
VSOP minst 5 år (Armagnac Castarède minst 8-10 år)
XO minst 6 år (Armagnac Castarède minst 15-20)
Hors d'Age minst 11 år (Armagnac Castarède minst 15-20 år)
"Les Grand Domaines" de Gascogne är alla singeldomäner, singeldestillerier & singel vintage Bas Armagnacer. Alla är sk. cask strength, och oftast lagrade på ett enda fat under hela lagringsperioden. Smakerna är otroligt nyansrika och klassas som connoisseurs armagnacer. Armagnac är som ung, livlig & frisk, sedan övergår den till rondör & fetma, för att som äldst bli kraftig och full av nyanser. I armagnacer så söker man ständigt efter de sju smakerna såsom:
Hasselnöt, persika, viol, vanilj, lime, plommon och peppar.
- Druvor: Den vanligaste druvan här, liksom i Cognac, är ugni blanc, men även sorter som colombard och baco 22A används. Den mer svårödlade folle blanche används även här, dock i större omfattning än i Cognac.
- Hemsida: www.baron-de-sigognac.com