ARMAGNAC CASTARÈDE
Fondée en 1832

FAKTA
Armagnac
Lagring: Træfade.
Alkohol: 40.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 07901103125

1931 VINTAGE ARMAGNAC CASTAREDE 40%

Bas Armagnac, Castarède

Distriktet
Armagnac er Frankrigs ældste brandy. Allerede i det 15. århundrede – 250 år før cognac – havde folk i Gascogne draget fordel af regionens usædvanlige jordbund og klima til at fremstille en hvidvin, som senere blev destilleret til armagnac. Klimamæssigt ligger Armagnac således, at de kølige vinde fra Pyrenæerne opvarmes af de varmere vinde fra Atlanterhavet. Det giver gode betingelser til områdets druesorter, med Folle Blanche som den mest udbredte, indtil vinpesten phylloxera hærgede området i slutningen af 1800-tallet, og i dag primært Ugni Blanc, Colombard, men stadig også Folle Blanche, som er kendt for at tilføre friskhed, frugt og bid til en armagnac. Hver drue giver en bestemt karakter til vinen, som skal destilleres, og sammensætningen er derfor ret afgørende for det færdige produkt.

Destillering er lidt speciel for armagnac, idet man – modsat fx cognac – laver en kontinueret destilleringsproces, som giver lavere alkohol og mere aroma. Netop fordi alkoholen er lavere, behøver man fx ikke at tilsætte så meget vand til de yngre armagnacs, noget som ofte gør dem mere aromatiske - især hvis man drikker dem i deres ungdom. Taler man om ældre armagnacs, er der kun én måde at nedsætte alkoholen og øge kompleksiteten på: Lagring på træfade, ofte lavet på områdets egetræer. Her får man en rig, blød og moden brændevin. Faktisk kalder man ofte armagnac "den fløjlsbløde". Ingen brandy noget sted i verden tør overhovedet lade sig sammenligne med denne unikke drik. I årevis har franskmændene eksporteret deres cognac, mens de selv har drukket armagnac. Det var altså ikke kun de ”tre musketerer” (d’Artagnan var som bekendt fra Gascogne), der brugte armagnac som medicin!

Producenten
Armagnac Castarède er grundlagt i 1832 og er i dag velkendt overalt i verden som det ældste Armagnac-hus. 6 generationer i familien Castarède har siden efterfulgt hinanden, og i dag er det Florence Castarède, som løfter arven. Armagnac Castarède ejer 16 hektarer vinmarker samlet omkring familiens vinslot fra det 16. årh. i Mauléon d'Armagnac - midt i distriktet Bas Armagnac, der betragtes som det bedste produktionsområde. Vinmarkerne er beplantet med druesorterne Folle Blanche, Colombard, Ugni Blanc og Baco. Castarède er ganske selvforsynende med druer, men køber også både druer, vine og udvalgte Armagnacs, som man lagrer i firmaets kældre.

Castarède er specialister i årgangsarmagnacs, og den ældste årgang i kælderen er p.t. 1893. Huset laver armagnacs, som stilmæssigt er elegante og afrundede, da deres brændevine generelt modner ekstremt længe på træfade, som i øvrigt er fremstillet af lokale egetræer. F.eks. er XO eller Hors d' Age modnet i 20 år i forhold til de lovpligtige 10 år. Alle årgangs-armagnacs er udstyret med en bagetiket, der foruden at give garanti for den respektive årgang også oplyser om aftapningsdato.

Armagnac Castarède rangerer blandt de absolutte topproducenter i Armagnac og har således gennem tiderne opnået talrige topscores ved internationale bedømmelser.

Produktet
Det er vigtigt at bemærke, at alle årgangsarmagnacs opbevares på fade og normalt kun aftappes løbende, når ordrerne anløber. Hver flaske er således udstyret med en bagetiket, som giver garanti for årgang og oplysning om aftapningsdato. Det er fantastisk at opleve, hvor forskellige årgangene i virkeligheden er, og hvor 'levende' meget gamle årgange kan være, selvom de generelt vil virke blødere end nyere årgange, som er mere domineret af alkoholen. årgangsarmagnac er en oplagt gave til jubilæum eller runde fødselsdage.

VINOBLE