



Bas-Armagnac de Castelfort "Vintage"

Nogaro en Armagnac (aftappet på destilleri)



www.de-castelfort.com

Appellation: Bas-Armagnac

Ejer: Cave Castelfort

Areal: 800 hektar

Jord: Sur, sandet.

Druer: Folle Blanche, Baco, Ugni Blanc og Colombard.

Fremstilling: Vin gæres uden svovl. Vinen destilleres i tre smukke kobber "alambics" til 50-60° alk. og lagres i 100% ny eg (lokal og Limousin), siden i ældre fade. Styrke nedsættes til 40° ved tilsætning af kildevand i små doser over 1-2 år. Tilsætning: Markant mindre end Cognac og andre brandies: *** karamel og boisé, VSOP en anelse karamel, ældre sælges uden tilsætning.

Tapning: på ejendom.



Philippe Layus-Coustet er mangeårig direktør for Castelfort.



"Frankrig har kun en brandy, der kan sammenlignes med Cognac: Armagnac... »Bas« kan kaldes Armagnac's Grande Champagne Cognac..."

-Hugh Johnson i Den store Vinbog.

Den bedste "Bas" sælges med årgang, som lagres i egefade i 10 år, 20 år eller endog længere. En af denne Verdens store oplevelser...

Forskellen på Cognac og Armagnac er ikke stor. Men forskellen er ofte til Armagnac's fordel: Armagnac er i reglen blødere end Cognac, og blødheden kommer ofte fra alder, mens den i Cognac (og anden brandy) ofte er tilsat sødme.

Armagnac er Gascogne's stolthed og anses for den ældste druebrændevin i Frankrig, langt ældre end Cognac.

Den bedste laves i "Bas" et par timers kørsel syd for Bordeaux. I hjertet af området ligger den lille by Nogaro, sæde for Castelfort, et af de bedste huse.

Her destilleres vinen i tre kobber "alambics", der bærer navnene Athos, Porthos og Aramis. Over for dem står en statue af d'Artagnan, den fjerde af "De tre Musketerer", lokale nationalhelte. Originalen til d'Artagnan er født på et slot i nærheden.

Armagnac'en destilleres kun til ca. 54-56° mod Cognacs 70-73° -det giver mere aroma og krop end Cognac -og det sætter mange pris på. Armagnac fra Castelfort nyder fremragende ry -VS (lagret 3-4 år i eg, fik Ministerens guldmedalje. VSOP lagres 6-8 år. Der bruges en snert af karamel og vanilje til VS og VSOP.

Castelfort har langt det største lager af gammel Armagnac, som er lagret 10, 20 eller endog 40 år i eg før tapning. "Bas" lagrer mange år i eg før tapning, i begyndelsen i nye egefade, siden i ældre egefade. Halvdelen er den lokale sorte eg, resten eg fra Limousin--skovene.

En god del sælges til andre Armagnac-huse, men de bedste beholder de til eget mærke. Disse vine er exceptionelle og med rette ofte kostbare.

"Smuk gylden farve; overdådig dyb, meget rig bouquet, som vælder op af glasset; meget fyldig, tør, men blød og meget lang". En fornem drik til kaffen efter et godt måltid.

