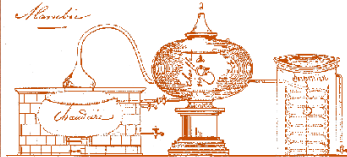


Armagnac



Armagnac jako „starší bratr“ koňaku oslavil v roce 2010 výročí 700 let.

Armagnac je vysoce ceněným a celosvětově uznávaným vinným destilátem, který si uchovává místní duch a osobitost jednotlivých producentů.

Na rozdíl od velkých producentů koňaku, kteří ve velkém skupují produkci místních vinařů a mají roční produkci mezi 15 000 000 až 30 000 000 lahví ročně produkují největší výrobci armaňaku pouze 300 000 až 570 000 lahví vinného destilátu nejvyšší kvality. Malí nezávislí producenti vyrobí kolem a mají tak celý výrobní proces od sběru, destilace i zrání pod osobní kontrolou. Výrobci koňaku prodávají celosvětově 91% mladých destilátů VS a VSOP, zatímco pouze 4% jsou starší než 7 let. Naopak produkce armaňaku směřuje spíše k starším a „vintage“ destilátům, které dají vyniknou práci jednotlivých domů.

Ve skladech jednotlivých výrobců dnes zraje přes cca 3 500 000 hl koňaku (cca 1 000 000 000 budoucích lahví) a přes 210 000 hl armaňaku (cca 63 000 000 budoucích lahví)

Je těžké říci zda je lepší cognac či armagnac. Armagnac je díky jednoduché destilaci více robustní, temnější, „drsnější“. S nadsázkou lze armagnac oblasti hudby přirovnat k Rolling Stones a cognac k Beatles nebo k sametu a hedvábí.

Ve starých sudech se skrývají rodinné poklady, které prokazují umění destilace otců a dědů. Jejich pokračovatelé dnes vyrábějí armagnac pro svoje děti a vnoučata. Jak s oblibou říkávají francouzové „To nejlepší si necháme a spotřebujeme doma“.

Cognac



Armagnac vs. Cognac

Historie a seznámení

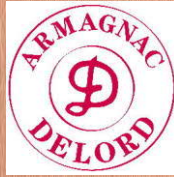
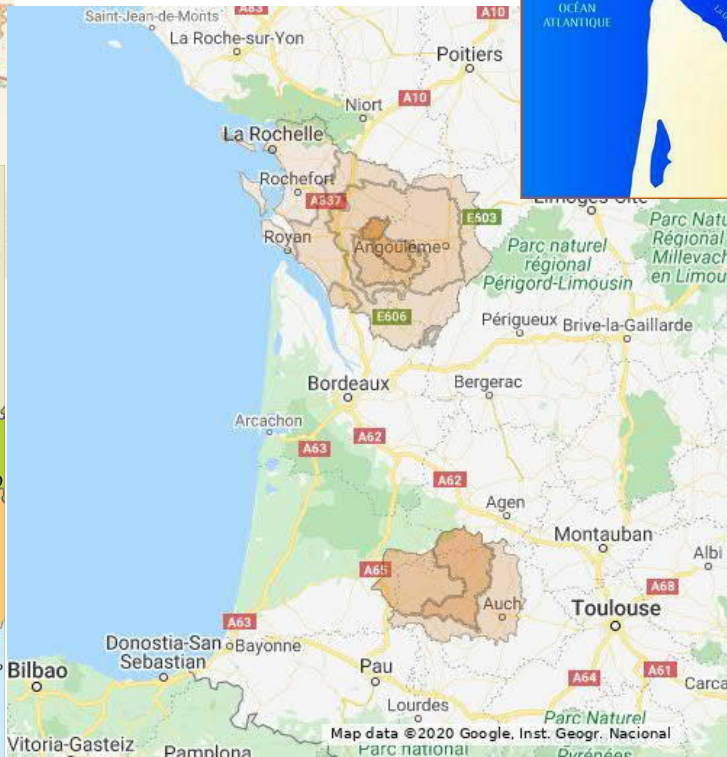
Armagnac

Plocha vinic AOC Armagnac je cca 15 000 ha.



Cognac

Plocha vinic AOC Cognac je cca 80 000 ha.

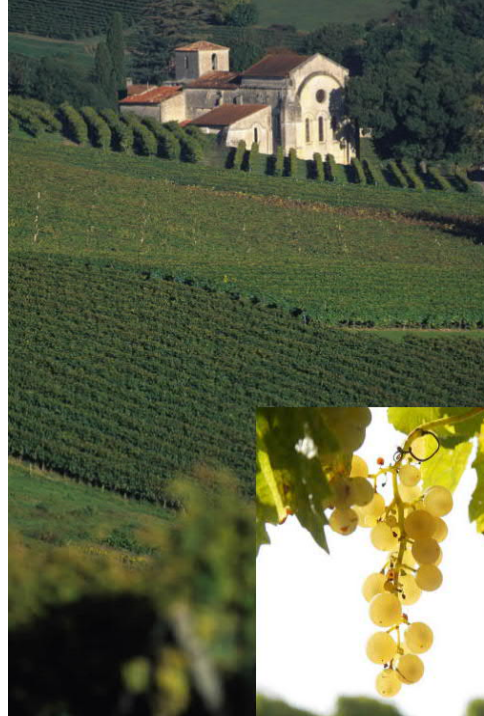


Armagnac vs. Cognac

Geografická poloha

Armagnac

Pro armagnac se používá směs hroznů odrůd Bacco, Folle Blanche, Ugni Blanc a Colombard. Nejlepší polohy vinohradů mají písčité půdy s teplejším podnebím.



Cognac

Pro cognac je převážná většina hroznů cca 98% odrůdy Ugni Blanc. Vinohrady jsou převážně na vápencových půdách.



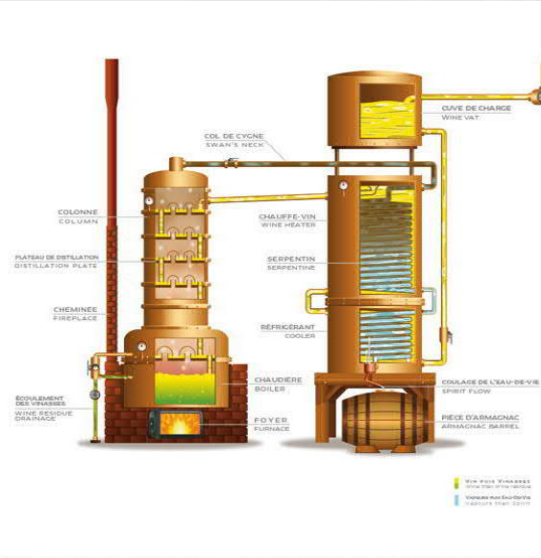
Armagnac vs. Cognac

Půda a odrůdy

Armagnac

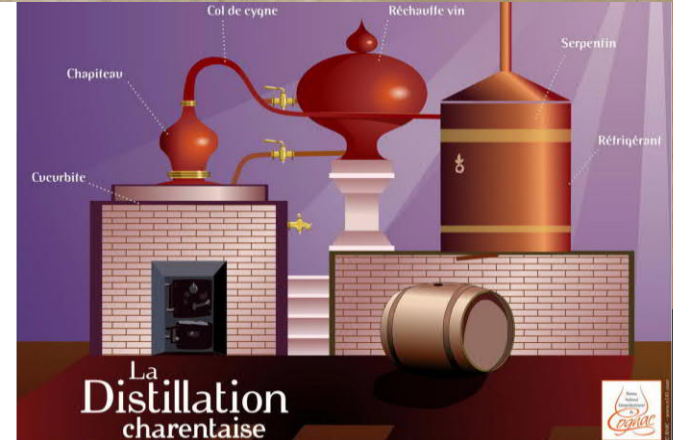


Jednoduchá kontinuální destilace s obsahem alkoholu 52 až 55%.



Cognac

Dvojitá destilace, první na úroveň 26 až 32%, druhá na 72 až 78%.



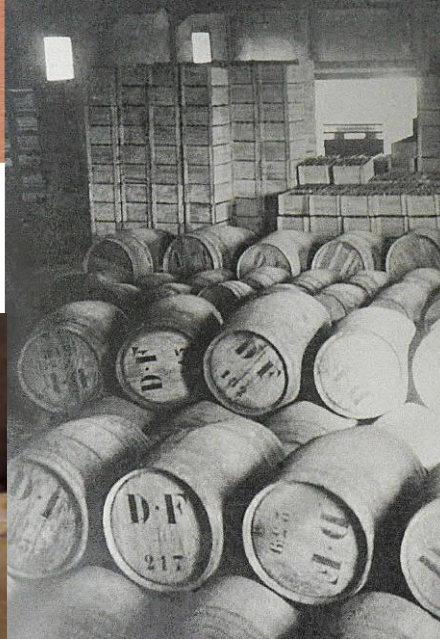
Armagnac vs. Cognac

Způsob destilace



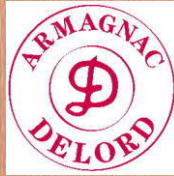
Armagnac

Armagnac zraje v sudech z Limusinského nebo místního Gaskoňského dubu.



Cognac

Cognac zraje v sudech z Limusinského dubu nebo Allier či Tronçais



Armagnac vs. Cognac

Zrání v dubových sudech

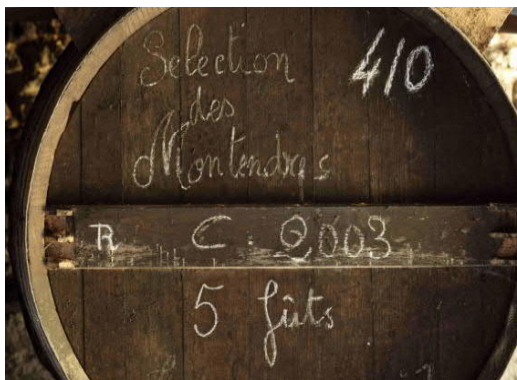
Armagnac

Tradiční armagnac může mít 42 až 48% alc.
Dnes je většinou redukován na 40% alc.
Armagnac produkuje jednotlivé „singel“
ročníky.



Cognac

Cognac je vždy redukován na 40% alc.
Cognac je většinou namíchan z několika
sudů různého stáří.



Armagnac vs. Cognac

Zcelování a lahvování

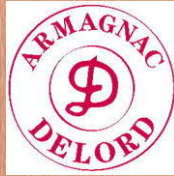


Armagnac

Originální destilát je opatřen pečeti majitele a u ročníkových destilátů je na lahev ručně dopsáno datum lahvování.



Cognac



Armagnac vs. Cognac

Lahvování

Armagnac

Typická „placatá“ láhev typu basquise
uzpůsobená pro uložení v kapse koňského sedla.



Cognac

Klasická koňaková láhev typu „ariel“
a různé varianty efektních karaf.



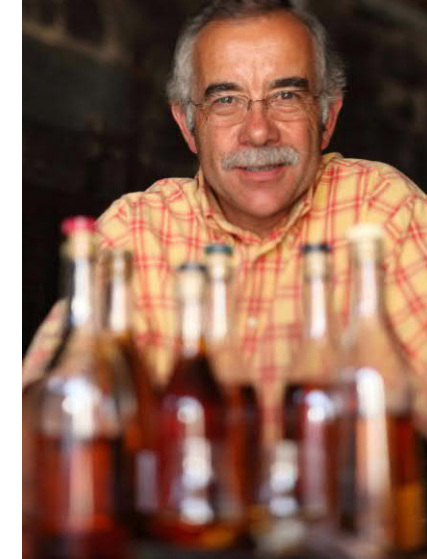
Armagnac vs. Cognac

Typické produkty

Armagnac



Cognac



Armagnac vs. Cognac

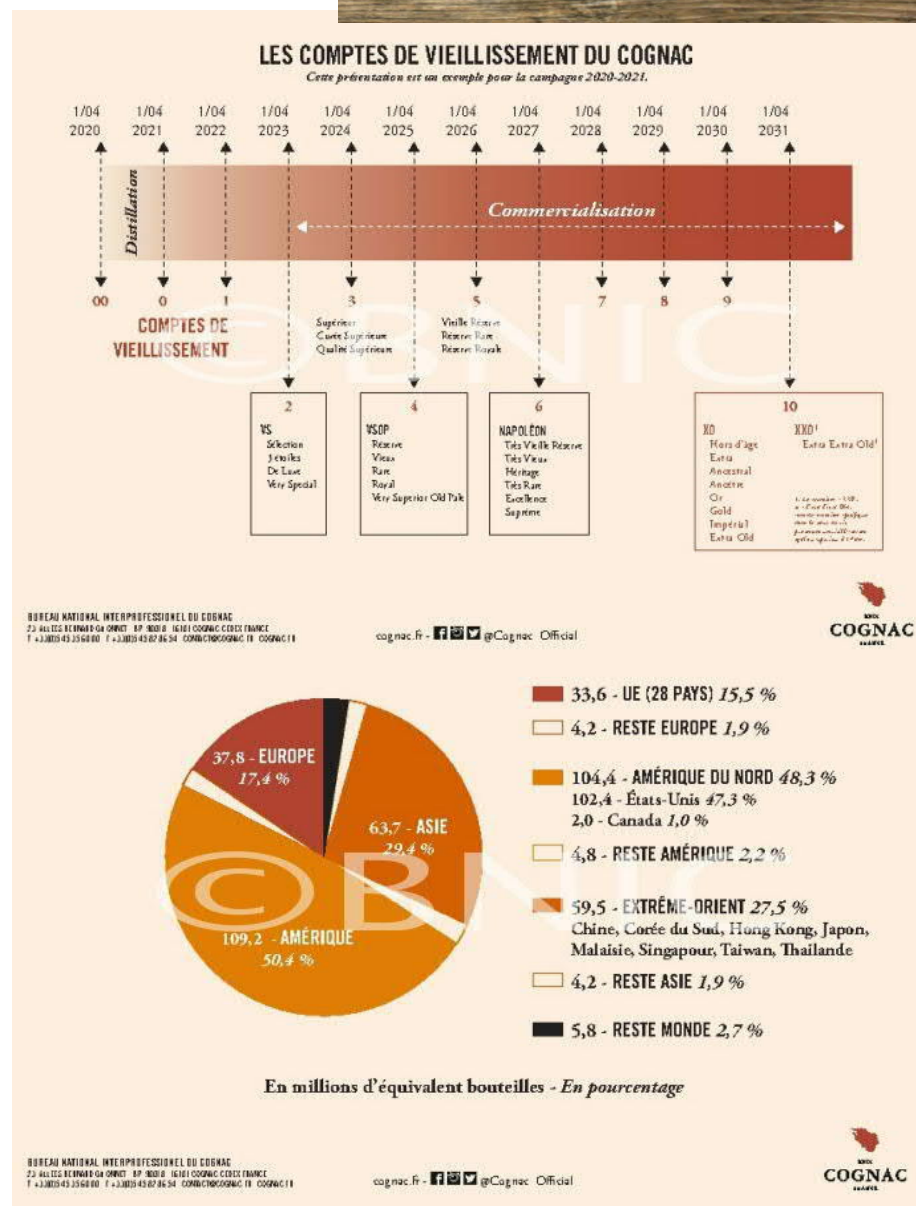
Kvalita pod kontrolou po několika generaci



Armagnac

Nad celou produkci armaňaku v regionu bdí od roku 1975 B.N.I.A. (Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac) zřízená ministerstvem zemědělství Francie a INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité). Tyto profesní organizace sdružují jednotlivé výrobce a obchodníky. Zajišťují technickou pomoc, provádí průzkumy trhu, poskytuje statistická data z analýz potřebných pro prodej a kolektivně propaguje Armagnac doma i ve světě. V první řadě však kontroluje kvalitu nové produkce jednotlivých výrobců. Kontroluje se poloha a velikost jednotlivých vinogradů včetně vysázených odrůd v rámci vymezeného regionu, typ a kapacita destilačního přístroje, množství sudů ve skladech, dobu uložení „eaux-de-vie“ v sudech a evidenci skladových zásob starých ročníkových armaňaků (každá nově stočená lahev ročníkového armaňaku je odečtena z původního stavu v evidenci výrobce).

Cognac



Armagnac vs. Cognac

Zdroje BNIA a BNIC

Armagnac

Armagnac

1. Pro armagnac se používá směs hroznů odrůd Bacco, Folle Blanche, Ugni Blanc a Colombard.
2. Nejlepší polohy vinogradů mají písčité půdy s teplejším podnebím.
3. Jednoduchá kontinuální destilace s obsahem alkoholu 52 až 55%.
4. Armagnac zraje v sudech z Limusinského nebo místního Gaskoňského dubu.
5. Tradiční armagnac může mít 42 až 48%.
6. Armagnac produkuje jednotlivé charakteristické ročníky.
7. Plocha vinic AOC Armagnac je cca 15 000 ha.
8. Roční produkce cca 6 mil. Lahví.
9. Export cca 40%.
10. Prodej ve Francii cca 2 000 000 lahví

<https://www.youtube.com/watch?v=nMmuy11eepQ>

https://www.youtube.com/watch?time_continue=8&v=RpMXVk01fJI&feature=emb_logo

Cognac

Cognac

1. Pro cognac je převážná většina hroznů cca 98% odrůdy Ugni Blanc.
2. Vinohrady jsou převážně na vápencových půdách.
3. Dvojitá destilace, první na úroveň 26 až 32%, druhá na 72 až 78%.
4. Cognac zraje v sudech z Limusinského dubu nebo Allier či Tronçais
5. Cognac je vždy redukován na 40%.
6. Cognac je většinou namíchán z několika sudů různého stáří.
7. Plocha vinic AOC Cognac je cca 80 000 ha.
8. Roční produkce cca 170 mil. Lahví
9. Export cca 97 %
10. Prodej ve Francii cca 6 000 000 lahví.



Armagnac vs. Cognac

Shrnutí