



EN JE KUNT ER OOK  
NOG EEN LEKKERE  
BIEFSTUK OP BAKKEN



# Armagnac: goed voor alles

HOE GUUR HET OOK IS OP HET FRANSE PLATTELAND IN JANUARI, MET HET STOKEN VAN DE ARMAGNAC KRIJG JE HET VANZELF BEHAAGLIJK. HELEMAAL ALS JE ER EEN SLOK VAN NEEMT! HET VERWARMT JE TOT OP HET BOT - EN GENEEST METEEN JE VERKOUDHEID ÉN LIEFDESVERDRIET.

TEKST RENÉE SALOME

N et als in Nederland wil het ook in Gascogne maar geen echte winter worden dit jaar. Dus is het grijs en mistig, waar je ook kijkt. Toch is het mooi, het licht glooiende landschap, met af en toe een zandkleurig dorp in het verder vrij lege gebied. De broodnodige kleur komt van de verweerde lichtblauwe luiken, die de robuuste gebouwen sieren. Hoe dichter we bij onze eindbestemming komen, hoe meer druivenstokken we zien. Rijen en rijen kale, knoestige stronkjes staan onooglijk te wachten op de lente. Dan zullen hun knoppen voorzichtig openbarsten, om in de zomer tot vrolijke druifjes op te groeien, die in de herfst met z'n allen in een stalen tank verdwijnen, om vervolgens te transformeren tot een frisse, fruitige witte wijn, die gulzig aftrek vindt op vele terrassen. Slechts een kleine minderheid wacht een ander lot. Die doet niet aan verfrissing, maar verwarmt. Die wordt opgestookt tot armagnac.

## BEREN TEMMEN

Op zo'n twee uur rijden van Bordeaux, in het hart van Gascogne, ligt Château du Tariquet. Het doemt op te midden van de druivenstokken: een goed onderhouden, zandkleurig kasteeltje met een ronde toren, witte luiken en prachtige, rode dakpannen. Heel idyllisch allemaal, maar loop je links achterom, dan kan zelfs de rij cipressen niet verhullen dat er enorme roestvrijstalen gevaartes op het land staan. Hier worden de wijnen van Tariquet gemaakt, dus zo erg is dat nou ook weer niet. Armin Grassa, derde generatie wijnboer van de familie, leidt ons met plezier rond. Hij en zijn broer Rémy staan nu aan het roer, maar het begon allemaal met Jean-Pierre Artaud, die zijn carrière startte als... berentemmer. Dat was gebruikelijk in zijn dorp - er stond zelfs een berentemmerschool. Toch verliet hij ze om over de wereldzeeën te varen. Hij bleef hangen in New York, waar hij trouwde en een gezin stichtte. Maar ja, de heimwee sloeg toe, en tijdens een bezoek aan Frankrijk werd hij verliefd op Tariquet. Van de wijngaarden was, nadat de druifluis er had huisgehouden, nog slechts 7 hectare overgebleven. Ook Pierre Grassa begint zijn loopbaan buiten de wijn - hij is een tijdje kapper -, maar wanneer hij Hélène ontmoet, dochter van Artaud, valt alles op zijn plek. Hun zoon Yves, de vader van Armin en Rémy, nam het stokje over in 1972. Tien jaar later besloot hij zich voornamelijk te richten op de productie van witte wijn. Opmerkelijk, want de druiven van Gascogne werden gezien als enigszins inferieur. Neem nou de ugni blanc. Het beste dat je erover kunt zeggen is dat er zoveel van is. Voor destilleren is hij zeer geschikt, en dat was dan ook wat Tariquet al tijden deed. Maar er wijn van maken?! Yves deed het, en met succes.

**RIJEN EN RIJEN KALE, KNOESTIGE STRONKJES STAAN ONOOGLIJK TE WACHTEN OP DE LENTE**

## STOOMLOCOMOTIEF

Vandaag de dag staat Tariquet synoniem voor frisse, elegante witte wijn. Maar het maken van armagnac zijn ze

## DOKTERSRECEPT

### CHÂTEAU DU TARIQUET, VS CLASSIQUE

Very Special, dus minstens twee jaar op hout gelegen. Tariquet liet 'm vier jaar liggen. Op jong hout, want daar krijgt de armagnac lekker veel smaak en kleur van, en bovendien maakt het de tannines zachter. En dat zijn deze! Toast, karamel en vanillesmaken (het klinkt als een geroosterde boterham met dulche de leche), en dan nog een flinke stoot alcohol. Voor als de r in de maand is en daarbuiten | € 26,49



### CHÂTEAU DU TARIQUET, LE LÉGENDAIRE

Vijftien jaar houtrijping, deze legende. Kruidiger en pittiger dan de Classique, fris en complex, met sinaasappelschilletjes en een beetje vanille. Blijft heerlijk lang talmen in je mond. Voor bij de sigaar (of tarte tatin, of crème brûlée) | € 51,99

### CHÂTEAU DU TARIQUET, BLANCHE AOC

Kleurloos als water, want geen houtopvoeding. Een totaal andere ervaring, maar zeker interessant. Rond en rijk, fris en fruitig, met vooral amandel in de smaak. Het kán dus wel, water in wijn veranderen | € 30,49

VOOR VERKOOPADRESSEN: LFE.NL

gelukkig niet verleerd. 'Veel armagnac maken we niet', zegt Julien Ducos, exportmanager van Tariquet. 'We hebben 6000 vaten staan, daar kunnen we 23 jaar mee vooruit. Maar we willen de productie wel een beetje opschroeven, tot 25 jaar.' Samen met Armin Grassa en Julien Decos lopen we het hele bedrijf door; langs fermentatietanks, het enorme magazijn en de hypermoderne bottellijn. Hier rollen negen miljoen flessen witte wijn per jaar van de band.

De productie van armagnac gaat in het begin precies hetzelfde als die van de wijnen, legt Armin uit. Maar de basiswijn voor armagnac heeft wel minder suiker en meer zuur dan de 'gewone' wijn. Bovendien is het belangrijk dat er geen sulfiet wordt toegevoegd aan de basiswijn; dat zou namelijk worden geconcentreerd tijdens het destilleren.

100 hectare van het wijngaardareaal van Tariquet is bestemd voor de armagnac. Daar worden typische armagnacdruiwen op verbouwd, als ugni blanc, die frisheid en zuur geeft aan de wijn, baco, die zorgt voor kracht en robuustheid, folle blanche voor elegantie en aroma's en plant de grasse, dat 'vettigheid' geeft. 'Grasse' betekent dan ook 'vet'.

Als de fermentatie voltooid is kan begonnen worden met stoken. Tussen eind oktober en eind maart stroomt de basiswijn 10 dagen lang, 24 uur per dag, door de koperen *alambic*, en die staat in een enorme schuur. Het ding lijkt een beetje op een ouderwetse stoomlocomotief; het heeft wielen en twee grote kolommen. Bovendien zit aan de voorkant een oven, waar houtblokken in verdwijnen. Het is dus behaaglijk warm in de schuur! Bovenop de *alambic* wordt een taart warm gehouden. Ons dessert. Met een grote schep worden gloeiende houtsnippers uit het vuur van de *alambic* gehaald. Daar worden straks twee kolossale stukken *côte de boeuf* op gebarbecued. Handig ding, zo'n *alambic*!

### SCHIMMELRIJKE KELDER

De gedestilleerde armagnac is kleurloos en heeft een alcoholpercentage van 55. Het is nog helemaal niet de beoogde frisse, fruitige armagnac die ons zo fijn verwarmt in barre tijden. Daarvoor moet hij eerst nog jaren op hout rijpen. Luid blaffende honden bewaken honderden vaten vol armagnac, die zich in een donkere, schimmelrijke ruimte bevinden. 'Tja', zegt Julien berustend. 'Waar alcohol is, is zwarte schimmel.' De gedestilleerde basiswijn rijpt eerst een paar jaar op nieuwe eikenhouten vaten,

## TIP: NIET TE DIEP IN HET GLAS RUIKEN

daarna op oude. De druiven worden apart bewaard; één keer per jaar worden de blends gemaakt. Daarbij wordt ook gedestilleerd water toegevoegd. 'Even proeven?', stelt Julien voor. De Folle Blanche uit 1997 met 25% alcohol is fris, *spicy* en al ontzettend smakelijk! Dezelfde drank zonder het gedestilleerde water bevat een stoot meer alcohol. En wat blijven de smaken heerlijk lang hangen!

### VUURWATER

Als het halffabricaat al zo smakelijk is, hoe bevat dan het echte werk? De Classique VS is gemaakt van ugni blanc (60%) en baco (40%) en heeft een alcoholpercentage van 40. Eerst even ruiken aan het amberkleurige goedje. Woesj! Dag verkoudheid! Tip: niet te diep in het glas ruiken, maar rustig de aroma's naar boven laten kringelen... Geen gekke gedachte trouwens, dat je beter wordt van armagnac. In een boek uit 1310 meende kardinaal Vital du Four al dat armagnac (hij noemde het *aygue ardente* oftewel: vuurwater) een prima medicijn is tegen allerlei kwalen als doofheid, jicht, liefdespijn, afters, verkoudheid en depressies.

Een slok nu. Het voelt alsof er zijde langs je tong strijkt. Daarna is die even de kluts kwijt. De houten vaten hebben hun werk gedaan: karamel, vanille en toastsmaken komen allemaal bovendrijven. Wat een weldaad!

De VSOP heeft dezelfde samenstelling als de Classique VS, maar langer op hout gelegen (een VSOP moet minstens vijf jaar rijpen, die van Tariquet ligt zeven jaar kleur, geur en smaak te verzamelen). Mmm! Alleen de kleur al biedt troost. Die wordt door veel armagnacproducenten door toevoeging van karamel opgepept, zo niet bij Tariquet. Het spul in je glas komt zo uit het vat. De VSOP is ook heel zacht en rond, met aroma's van een knapperige broodkorst, amandel, sinaasappel, mandarijn en vanille.

Le Légendaire kent een houtrijping van vijftien jaar, en is gemaakt van folle blanche (40%), baco (30%) en ugni blanc (30%). Hij is wat kruidiger en pittiger en heel complex. De aparte Blanche tenslotte is kleurloos, want niet op hout gerijpt, en gemaakt van 100% folle blanche. Het is een frisse, fruitige armagnac, met aroma's van kweeper en amandel. Echt iets bijzonders! Armagnac is niet alleen verwarmend en heilzaam, maar ook gewoon erg lekker. *A bientôt!* ■

## ARMAGNAC

Armagnac is een eau de vie, gemaakt van gedestilleerde wijn. Het wordt gemaakt in een gebied dat ooit het graafschap Armagnac was, dat ligt in het hart van Gascogne. In tegenstelling tot cognac wordt armagnac slechts één keer gedestilleerd, en bij een hogere temperatuur. Het alcoholpercentage is 40 of zelfs hoger.

Armagnac wordt ingedeeld in leeftijds categorieën: VS staat voor Very Special en heeft minstens 2 jaar op hout gelegen, VSOP (Very Superior Old Pale) minstens vijf jaar en XO minstens zes jaar.