



MARQUIS
de **MONTESQUIOU**

A MÁRKI



MARQUIS* PIERRE DE MONTESQUIOU, EGY IGAZ EMBER IGAZ TÖRTÉNETE



A Marquis de Montesquiou Armagnac márkát Pierre de Montesquiou, egy lelkes francia márki alapította az 1950-es években, bár saját Auch-i pincészetében már a 30-as évektől kezdve foglalkozott Armagnac-al.

A híres "Három testőr" d'Artagnan-jának egyenes ági leszármazottjaként a márkiról 3 tény volt ismeretes:

- rajongása az Armagnac iránt
- a bajtársiasság, amit őseihez hasonlóan képviselt ("Egy mindenkiért, mindenki egyért")
- és a Gascogne-iság mindenek felett

*Marquis a francia "márki", magas rangú, nemesi titulus.

D'ARTAGNAN



Alexandre Dumas d'Artagnan-ja valódi, élő személy volt, ha kalandos élete nem is volt teljes mértékben a regény szerinti.

Az 1610-es évek elején született Charles de Batz de Castelmore, Artagnan grófja, szüleinek nemesi címei alapján felvett utónevein Charles de Batz de Montesquiou, francia nemesember, a királyi muskétások tisztje, majd a királyi testőrség kapitánya volt, 1673-ban Maastricht ostrománál esett el.

A Montesquiou nemesi család még egy tábornagyot, egy admirálist, egy bíborost, egy érseket, négy tábornokot, négy püspököt, egy minisztert, és több diplomatát adott Franciaországnak.

A családi motto: "Deo duce et ferro comite"
("Isten az útmutató, a kard a kísérő").



MARQUIS ARMAGNAC

ARMAGNAC
DEPUIS 1851



MARQUIS
de MONTESQUIOU



FISS & FŰSZERES
ALMA, SÁRGABARACK,
KARAMELL, VANÍLIA, ÉDES
SÜTEMÉNY ÉS FLAMBÍROZOTT
BANÁN AROMÁI

KIFEJEZŐ ÉS GYÜMÖLCSÖS
SÁRGABARACK, NARANCSHÉJ ÉS
VANÍLIA ÍZEIHEZ TÁRSULNAK A
KARAMELLIZÁLT GYÜMÖLCSÖK ÉS
MELEG, ÉDES FŰSZEREK AROMÁI

ERŐTELJES ÉS KOMPLEX
ASZALT GYÜMÖLCSÖK ÉS
HATÁROZOTT FŰSZERESSÉG, KÓKUSZ
ÉS SZILVA, DE DOHÁNY ÉS CSERZETT
BŐR AROMÁI IS KEVEREDNEK

MARQUIS ARMAGNAC KÉSZÍTÉSE



1. A terroir, a cru-k
2. A szőlőfajták
3. Az 1x-es, oszloplepárlós desztilláció
4. A tölgy, a hordófajták
5. Az érlelés módja
6. A házasítás művészete



MARQUIS ARMAGNAC KÉSZÍTÉSE



1. A TERROIR



Az Armagnac eredetvédett terület Gascogne homokos-mészköves talajával ideális a szőlőtermesztésre: a szőlő gyökerei a tápanyag után kutatva mélyre ereszkednek, izgazdag ásványosságot teremtve a gyümölcsben.

A 3 "cru" vagy "terroir" (Bas-Armagnac, Ténarèze és Haut-Armagnac) ezen belül is különböző stílusú borokat ad.

Az Armagnac-készítés során rendkívül fontos az egyes parcellák, a termelők ismerete. Marquis de Montesquiou minden termelő partnerét személyesen ismeri, vannak olyanok, akikkel generációk óta dolgozik együtt.

MARQUIS ARMAGNAC KÉSZÍTÉSE



2. A SZŐLŐFAJTÁK

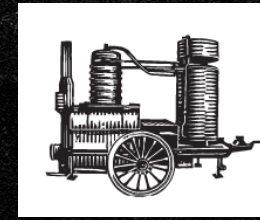


Az engedélyezett 10 szőlőfajtából a Marquis de Montesquiou 3-at használ:

- Ugni Blanc: a "gerinc". Alacsony alkohol, magas savak, kiváló Armagnac-lepárlásra. A filoxéra után érkezett fajta.
- Baco (blanc): a "test". A filoxéra-vész utáni keresztezés. Testes, jól érlelhető párlatok készülnek a borából
- Folle Blanche: az "élénkség". Az eredeti, filoxéra-vész előtti meghatározó fajta, mára mennyisége visszaszorult, de igen magas savai és virágos illata élénkséget hoznak az Armagnac-ba

MARQUIS ARMAGNAC KÉSZÍTÉSE

ARMAGNAC
DEPUIS 1851
MARQUIS
de MONTESQUIOU



3. A LEPÁRLÁS



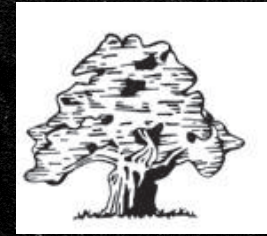
Bár 1972 óta engedélyezett a Cognac-módi, 2x-es, rézüstös lepárlás is, a tradicionális Armagnac-módszer az 1x-es lepárlás, kisméretű lepárló-toronyban (oszloplepárlóban).

A Marquis de Montesquiou tradicionális módon, lepárló partnerekkel dolgozik, akik mobil készülékeiket évről évre a helyszínre vontatják. Néhány közülük mai napig fával fűtött.

A párlat alkoholtartalma 52-72% között lehet, a hagyományos mód az alsó határ közeli alkoholfok. A Marquis de Montesquiou Armagnac-ok 56-58% alkoholfokosra készülnek.

A Marquis de Montesquiou lepárló partnerekkel dolgozik, velük együttműködve igazi, klasszikus village-Armagnac párlat készül. A lepárlást a bor kiforrását követően gyorsan elkezdjük, hogy a szőlő aromái maximálisan érvényesüljenek a párlatban. Az engedélyezett lepárlási időszak a szüretet követő év március 31-ig tart.

MARQUIS ARMAGNAC KÉSZÍTÉSE



4. A TÖLGY, HORDÓFAJTÁK



A klasszikus Armagnac hordók különböznek a Cognac- vagy bor-érleléshez használt, Közép-Franciaország-i Limousin vagy Tronçais tölgy hordóktól.

A helyi Gascogne-i erdőkben ún. "fekete tölgy" (a legnagyobb erdő nevéből "Monlezun tölgy"-nek is nevezett) fafajta nő. Az ebből a durva erezetű tögyből, több évad szárítás után, "hard-toasted" (erősen hevített/pirított) módon készíti a Marquis de Montesquiou 400-420 literes hordóit Monsieur Bartholomo, az utolsó tradicionális Gascogne-i kádár.

(Holdfény-hatás: azt tartja a legenda, hogy csak az a hordó jó, melynek fáját éjszaka, holdfény mellett döntötték ki...azért nem esküszünk meg rá, hogy minden hordónk ilyen! ☺)

MARQUIS ARMAGNAC KÉSZÍTÉSE



5. AZ ÉRLELÉS

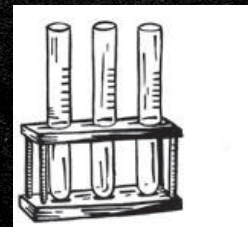


Az Armagnac-ot nem csak szimplán "érlelik", az Armagnac-ot "felnevelik", mint egy gyermeket (a franciák az "élever" szót használják rá).

Pincemesterünk, Eric Durand két fázisban érlel: a friss párlatokat 6 hónaptól 1 évig új hordókba teszi, a tölgy hatása erős, a hordóból intenzív ízek kerülnek át a párlatba, annak nyers tüzességét csillapítják, a párolgási veszteséggel az alkoholos erősség is csökken. Ezután már használt, vagyis újratöltött hordókba kerül át a párlat (ún. fûts roux = red barrel = vörös hordó a neve), ahol a hordóhatás kevésbé domináns, gyümölcsillatok, meleg fűszerek, karamell ízei jelennek meg az Armagnac-ban, színe is sötét mahagóni árnyalatot kap.

A Marquis de Montesquiou érlelőraktárának neve, tetőformáját idézve, a Katedrális (Cathédrale), ahol 1000-nél több hordóban érlelődik Armagnac, az igazán régi készleteket már üvegedényben, demizsonban tárolják (a hordós érlelés már nem, de a minőség megőrzése szükséges), a legidősebb Armagnac 1865-ös

MARQUIS ARMAGNAC KÉSZÍTÉSE



6. A HÁZASÍTÁS



Eric Durand pincemester ügyel rá, hogy egy adott hordóban csak egy falu, egy szőlőterületéről származó, egy szőlőfajta borából készített párlat legyen, évjáratonként, tehát a legmélyebb bontásig külön érlel minden tételt.

A házásítás ezen szőlőfajtánként, területenként és évjáratonként nyilvántartott hordókból történik, a palackokon lévő "batch number" alapján vissza lehet vezetni a tételt akár egészen a szőlőtermelőig.

A már Aramgnac-oknál is jobban elterjedt VS, VSOP, XO megjelöléseket használja a Marquis de Montesquiou is megújult palackjain

VS

Fiatal Armagnac, friss és élénk ízek

Ízvilág: vanília, sárgabarack, mimóza aromái, pirítós illat és enyhe fűszerek (koriander)

Javasolt koktél:

Marquis Old Fashioned
2 rész Marquis Fine;

½ rész füge szirup, 4 öntet feketedió bitter



ULTIMATE SPIRITS CHALLENGE

WITH HONEST, IMPARTIAL JUDGING

93

Extraordinary,
Ultimate Recommendation

VSOOP

A legfiatalabb összetevő 5 éves, a legidősebb 10 év feletti

Ízvilág: dióhéj és rózsa illata, aszalt gyümölcsök, mazsola, kandírozott füge aromái, egyben fűszeresen pezsgő, szecsuáni bors és mentolos jegyekkel

Javasolt koktél:

Marquis and Ginger

2 rész Marquis Reserve, ½ rész lime juice, felöntve gyömbérsörrel (ginger beer)



NEW YORK INTERNATIONAL
SPIRITS COMPETITION

DOUBLE GOLD MEDAL



CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES

GOLD MEDAL



ULTIMATE SPIRITS CHALLENGE

XO

Legalább 10 éves, de gyakran 20 év feletti érlelések a házasításban

Ízvilág: vanília, szilva, mogoró, cseresznye és kókusz, meleg fűszerek, fahéj - a hosszan érlelt Armagnac "rancio" jegyeivel (diós, szarvasgombás, viaszos, vajás buké)

Javasolt fogyasztás: Tisztán



SAN FRANCISCO
WORLD SPIRITS
COMPETITION

GOLD MEDAL



ULTIMATE SPIRITS CHALLENGE
NO SHORTCUTS. JUST HONEST, IMPARTIAL TASTING.

95

Extraordinary,
Ultimate Recommendation

De mit keres Alex Stein, a Monkey 47 gin alapítója a képen? Látogatást tett a lepárlóban? Armagnac-ot kóstolt? Tapasztalatot cseréltek?



Annál picit többről van szó: Alex 2021-ben többségi részesedést szerzett a „Société des Produits d’Armagnac” cégben, így a Pernod Ricard partnereként a Marquis de Montesquiou márka társtulajdonosává vált.