

Ende November heizen die Brennerinnen und Brenner in der Gascogne ihre holzbefeuerten Alambics Armagnacais ein. Es herrscht Schichtbetrieb, denn die Brennhäfen laufen ununterbrochen. Während die Eaux de Vie gemächlich aus dem Kondensator rinnen und die Brennmeister ab und zu ein Scheit nachlegen, bleibt viel Zeit, mit ihnen über diese faszinierende Spirituose zu sprechen. Und über die grossen Herausforderungen der Branche nachzudenken. **Text und Fotos: Kaspar Keller**

Armagnac

Die Saison der Destillation in der Gascogne



Es ist warm in diesem alten Steinhaus der Domaine Tariquet, doch die Temperatur sinkt. Marcelo Lino öffnet die kleine Metalltür und wirft zwei Stück Holz in den Ofen. Es ist ein spezieller Ofen, der während der «Saison» ab Ende November rund um die Uhr läuft. Statt gewöhnliches Feuerholz werden Pfähle verfeuert, die zuvor für das Aufbinden der Reben benutzt wurden. Doch das ist nicht das Einzige, was diesen Ofen aussergewöhnlich macht. Er beheizt nicht nur einen Raum, sondern einen Alambic Armagnacais, einen der wohl komplexesten und faszinierendsten Brennhäfen überhaupt.

Das Feuer und der Zufluss des Weines sind die zwei Hebel, mit denen Brenner Marcelo Lino und seine Kollegen den Alambic, Baujahr 1983, steuern. Sie orientieren sich dabei an der Geschwindigkeit und dem Alkoholgehalt, mit dem das Destillat aus dem Kondensator fliesst, sowie den Thermometern, die an verschiedenen Stellen angebracht sind. Nach zehn Tagen wird der Prozess unterbrochen, um die Apparatur zu reinigen.

Gebaut wurde die Destillierapparatur von einem Produzenten in Condom. Die Kleinstadt – mit dem durchaus etwas komischen Namen – liegt im Herzen der Appellation d'Origine Contrôlée Armagnac. Condom gehört zu den grösseren Städtchen des Produktionsgebiets, gleichzeitig leben hier nur 6500 Einwohnerinnen und Einwohner. Beim dritten Besuch im gleichen Bistro weiss der Barista, wie ich meinen Kaffee trinke. Die Frau, der ich am Morgen mit dem Auto den Vortritt lasse, grüsst mich am Abend hinter dem Verkaufspult des Kiosks. Bei meiner Abreise am Bahnhof von Agen, eine Autostunde von Condom entfernt, wird mir ein Mann mittleren Alters sagen, dass er zwei Tage zuvor im gleichen Restaurant wie ich gegessen habe.

Armagnac ist Campagne durch und durch

Die Grossstädte Bordeaux und Toulouse erreicht man in etwa zwei Stunden. Unterwegs passiert man zahlreiche Ortsschilder, die im Zuge der Bauernproteste umgedreht wurden. Die lokale Zeitung berichtet darüber, wie Bauern mit ihren Traktoren den Eingang zu einer Danone-Fabrik blockieren. Sie fordern, dass diese den Hafer für die Hafermilch nicht aus Osteuropa, sondern von ihnen bezieht.

Der Bericht aus der Zeitung zeigt, dass die Region keineswegs nur vom berühmten Eau de Vie abhängig ist. Die Landschaft ist vielfältig. Keine Trauben-Monokultur, sondern ein Mosaik aus Reben, Getreidefeldern, Viehweiden, Wäldern – und Gänse-Farmen: Der Gross-

teil der französischen Foie-gras-Produktion stammt aus dieser Ecke. Mit dieser Vielfalt unterscheidet sich die Region doch stark von der Charente, mit der sie früher oder später immer verglichen wird.

«Wie Cognac, einfach...»

Wer ältere Geschwister hat, weiss, dass es ermüdend ist, immer mit diesen verglichen zu werden. Dies dürfte den Armagnac-Produzenten nicht anders gehen, die sich oft im Schatten des grossen Bruders Cognac wiederfinden. Gleichwohl ist es wichtig, die Gemeinsamkeiten und die Unterschiede zwischen den beiden Eaux de Vie zu kennen.

Sowohl bei Armagnac als auch Cognac handelt es sich um destillierten Wein aus Trauben. Damit sind sie verwandt mit dem südamerikanischen Pisco, dem spanischen Brandy de Jerez oder auch den Weinbränden Südafrikas. Im Unterschied zu Grappa oder Marc haben Weinbrände eine deutlich filigranere Aromatik, da sie nicht aus dem Beiprodukt der Weinherstellung, dem Trester, hergestellt werden. Letztere haben ihre Aromatik primär von den sehr geschmacksintensiven Schalen, Kernen und der Hefe der Trauben. Bei Armagnac und Cognac ist die Raison d'être der gesamten Herstellung - vom Anbau der Reben bis zur Abfüllung - der Weinbrand selbst.

Das Pflichtenheft von Cognac erlaubt sechs Traubensorten, gleichwohl sind etwa 98 Prozent der Rebberge mit Ugni Blanc bestockt. In Italien wird die Sorte Trebbiano genannt, nach Frankreich soll sie im 14. Jahrhundert eingeführt worden sein, als sich die Päpste - und Gegenpäpste - in Avignon niederliessen. Auch für Armagnac wird Ugni Blanc verwendet, gleichzeitig sind neun weitere Sorten zugelassen. Insbesondere Baco, Colombard, Folle Blanche sowie Plant de Graisse werden, je nach Philosophie des Hauses, sortenrein oder assembliert vinifiziert beziehungsweise nach der Destillation verschnitten. Sie erfolgt bei Cognac immer doppelt mit einem Alambic Charentais. Dieser dürfte theoretisch auch für die Herstellung von Armagnac verwendet werden, eine Armagnac-Destillerie muss jedoch mindestens einen kontinuierlichen Alambic Armagnacais besitzen und verwenden. Zwar gibt es auch beim Armagnac Bezeichnungen wie VS, VSOP und XO, viele Armagnacs werden jedoch mit Jahrgangsangabe abgefüllt.

Eine Besonderheit ist zudem die Kategorie der nicht fassgelagerten «Blanche Armagnac». Diese AOC existiert erst seit 2005 und ist ein faszinierendes Bindeglied zwischen den Weinen und den Armagnacs, die in der Barrique ausgebaut wurden. Diese Destillate können sich nicht hinter dem Holz verstecken, das ih-



Abendstimmung bei der Kathedrale Saint-Pierre in Condom.

nen mit der Zeit die Ecken und Kanten nimmt. Die Frucht steht im Zentrum. Diese sticht insbesondere bei aromatischeren Traubensorten, wie zum Beispiel Folle Blanche, heraus.

«Vor 20 Jahren zählte man erst etwa 15 Produzenten, die für die Vermarktung die AOC Blanche Armagnac beanspruchten. Heute haben wir über 50 verschiedene Blanche-Armagnac-Marken», sagt Olivier Goujon, Direktor des Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA). «Im Jahr 2023 kamen 90 000 Flaschen Blanche Armagnac AOC in den Verkauf, was drei Prozent der gesamten Produktion entspricht. Im Jahr 2017 waren es erst 16 000 Flaschen.»

Zwar ist für die meisten Armagnac-Häuser die «Blanche» bloss ein Nischenprodukt. Gleichzeitig steckt in ihr ein nicht zu unterschätzendes Potenzial, ist sie doch eine Möglichkeit, eine neue, jüngere Zielgruppe zu erreichen. Denn während Cognacs, insbesondere VS oder VSOP, auch in Cocktails ein fixer Bestandteil sind, wird eher selten mit Armagnac gemixt - ausser mit der «Blanche». Diese lässt sich denn auch gleich einsetzen wie Pisco. Was kein Wunder ist: Aromatisch sind diese Produkte sehr nah beieinander.

Die Weinbaukrise zeigt sich auch in der Gascogne

Seit Oktober 2024 muss beim Export von europäischen Weinbränden eine Kautions von



Die Morgenstunden im November bringen oft Frost und in den tieferen Lagen Nebel.



Ohne Auto kommt man nur mit viel Mühe in der Gascogne umher.



Das Café de France und die Kathedrale von Eauze liegen an der «Place d'Armagnac».



35 Prozent hinterlegt werden, welche die Produzenten von Cognac und Armagnac in eine existenzielle Krise gestürzt hat. Seit Oktober sind die Exporte nach China um 50 Prozent eingebrochen. Auch die angedrohten Zölle der USA versetzen die Produzenten in Panik. Insbesondere für Cognac, der zu 96,8 Prozent exportiert wird und für den die USA und China die wichtigsten Absatzmärkte repräsentieren, geht es ums Überleben. Die Zölle treffen auch die Armagnac-Produzenten hart, selbst wenn man in der Gascogne weniger stark von Exporten abhängig ist. «Im Jahr 2024 wurden 49 Prozent des Armagnacs in Frankreich konsumiert. In den letzten Jahren waren die Exporte zwar etwas höher, aber grundsätzlich bleibt jede zweite Flasche in Frankreich», sagt Olivier Goujon.

Zurück zu Tariquet, wo der Brennmeister erneut Holz nachlegt. Vis-à-vis steht seit 2016 ein identischer Alambic, der im Moment nicht in Betrieb ist. Was auffällt: Beide Brennhäfen stehen auf Rädern. «Die hätte es eigentlich nicht unbedingt gebraucht», sagt Armin Grassa, Mitinhaber von Tariquet, einem der grössten Armagnac-Häuser. Kleinere Produzenten lassen ihre Weine von Dienstleistern brennen, die mit ihren mobilen Brennapparaten von Domaine zu Domaine fahren. Bei den Mengen, die bei Tariquet gebrannt werden, lohnt es sich hingegen, zwei eigene Alambics zu besitzen. Gleichzeitig wollte man halt eben eine exakte Replika,

und diese hat nun mal Räder. Im grossräumigen Gebäude mit den beiden Brennhäfen kann Grassa Gruppen bewirtschaften, zudem ist in einem Teil ein kleines Fasslager untergebracht. Doch Moment: Feuer und Hochprozentiges im gleichen Raum. Ist das sicher? «Hier lagern wir nur die Petits Eaux», sagt Armin Grassa. Das junge Destillat rinnt bei Tariquet mit einem Alkoholgehalt zwischen 53 und 56 Volumenprozent aus dem Alambic. Für die Petits Eaux wird ein Teil des jungen Armagnacs mit Wasser auf 18 bis 20 Prozent verdünnt und anschliessend im Fass gelagert. Vor dem Abfüllen werden die gelagerten Armagnacs mit den Petits Eaux auf Trinkstärke reduziert. Dadurch büssen die Spirituosen beim Verdünnen nichts von ihrer Vollmundigkeit ein.

Anderthalb Monate nach meinem Besuch berichtet die Nachrichtenagentur AFP, dass die Domaine Tariquet beim Tribunal de Commerce der Stadt Auch eine sogenannte «Procédure de Sauvegarde» eröffnen musste. Das Unternehmen könne «nach vier aufeinanderfolgenden Missernten, bedingt durch ungünstige meteorologische Bedingungen - wie man sie in der Region noch nie gesehen hat -, und den unsicheren Marktbedingungen im In- und Ausland» seinen Schulden nicht mehr nachkommen. Diese betragen im Mai 2025 rund 33 Millionen Euro. Als Massnahme sollen nun über 100 Hektaren Reben ausgerissen und die Pacht von 36 Hektaren gekündigt werden.

Château de Briat

Weil sich in meiner Agenda kurzfristig eine Lücke aufgetan hat, fahre ich unangemeldet zu einer Armagnac-Destillerie, die ich auf Google Maps gefunden habe. Ich irre auf dem Areal umher und werde erst von einem Hund, später von Stéphane de Luze begrüsst, der den Betrieb in fünfter Generation führt. Einen Tag zuvor hat Marc Saint-Martin, seines Zeichens Bouilleur de cru ambulante oder mobiler Lohnbrenner, den Alambic in der Scheune aufgestellt. Für den Kamin der über 110 Jahre alten «Marie Jeanne» hat de Luze einige Ziegel des Scheunendachs entfernt. Für die nächsten fünf Tage wird der Brennshafen ununterbrochen aus etwa 48 000 Litern Wein 10 000 Liter Armagnac destillieren. Danach fährt Saint-Martin zu seinen weiteren über 70 Kunden. Für die Marke Château de Briat verwendet Stéphane de Luze Baco, Colombard und Folle Blanche, letztere Sorte baut er auf den acht Hektar an, die zur Domaine gehören. Sie liegt im Département Landes, das zur Region Bas-Armagnac gehört, bekannt für seine sandigen und schluffigen Böden. Für die Marke Pichon Langueville kauft er bereits gelagerte Armagnacs dazu. «2019 war eines der besten Jahre, da konnte ich 40 statt wie üblich 20 Barriques mit Armagnac aus dem eigenen Anbau füllen», sagt de Luze. Auch in der

«Wir haben heute viel mehr Niederschläge.»

Gascogne beeinflusst der Klimawandel den Rebbau. Zwar ist es laut Stéphane de Luze auch hier im Jahr 2021 zu trocken gewesen, doch mit Regionen wie dem Languedoc oder Katalonien ist die Situation dank der Nähe zum Atlantik nicht vergleichbar. Im Gegenteil. «Wir haben heute viel mehr Niederschläge und damit einen deutlich höheren Krankheitsdruck durch Falschen Mehltau», sagt de Luze. Im Jahr 2022 destillierte er deshalb gar nicht. Die Familie von Stéphane de Luze ist protestantisch, ein Familienzweig lebt heute in der Schweiz im Kanton Neuenburg. Im Jahr 2003 verlor de Luze seine Eltern bei einem Autounfall. Als Einzelkind lag es am damals 31-Jährigen, die Domaine weiterzuführen. «Es ist kein gutes Geschäft», sagt de Luze. Es werde nicht mehr getrunken wie früher, zudem sei alles teurer geworden. Die meisten seiner bisherigen Kunden befinden sich zudem in Russland, China und den USA - die weltpolitische Lage macht die Situation nicht einfacher. Im Unterschied zu Cognac ist Armagnac jedoch weniger vom Export abhängig und auch die Marken Château de Briat und Pichon Langueville hätten sich in Frankreich de Luze zufolge in den letzten Jahren besser verkauft. De Luze verfügt nicht über ein grosses Flaschenlager. Kommt eine Bestellung rein, füllt er mal 50, mal 200 Flaschen ab, wenn spontan ein Journalist aus der Schweiz vorbeischaute, auch mal nur eine einzelne Flasche.

armagnacs-pichon-langueville.com



Das prächtige Château kann auch für Hochzeiten und andere Events gemietet werden.



Seit dem tödlichen Autounfall seiner Eltern vor 22 Jahren führt Stéphane de Luze den Betrieb.



Die 110-jährige «Marie Jeanne» des mobilen Lohnbrenners Marc Saint-Martin.

Domaine Tariquet



Armin Grassa, Mitinhaber von Tariquet.



Château de Briat
Millésime 2010
92 Punkte

Tiefes Gold. In der Nase dominieren schwere Aromen von Holz, Vanille und etwas Lebkuchen. Rund und ölig am Gaumen, der Alkohol – 47,5 Prozent Fassstärke – gut eingebaut. Noten von gedörrter Aprikose, Shortbread, Ingwer und schwarzem Pfeffer. Lang im Abgang, auch dank etwas Bitterkeit des Holzes, die zurückbleibt. Ein kräftiger 14-jähriger Armagnac mit Charakter.

Die Domaine Tariquet bewirtschaftet 1125 Hektar Reben, doch «nur» etwas über 100 Hektar sind für die Herstellung von Armagnac bestimmt. Heute zählt der Betrieb zu den grossen Produzenten, was ein Gang durch die Produktionsräumlichkeiten eindrücklich beweist. Bereits in den Reben werden die Trauben entrappt und mit Trockeneis gekühlt, um das Risiko der Oxidation so gering wie möglich zu halten. «Wir bringen den Keller in den Rebberg», sagt Florence Boucheron, Exportverantwortliche bei Tariquet. Gepresst werden die Trauben in acht pneumatischen Pressen, die alle bis zu 50 Tonnen fassen. Danach fliesst der Most mittels Schwerkraft in die Fermentationstanks. Vor dem Abfüllen werden die Weine in Tanks gelagert, die auf zwei Grad Celsius heruntergekühlt werden. All diese Methoden helfen, Frucht und Frische der Weine zu bewahren. «Man sollte das gleiche Erlebnis haben, wie wenn man in eine Traube beisst», sagt Florence Boucheron. Gleichzeitig soll so das Hinzufügen von Sulfiten auf ein Minimum reduziert werden. Dies ist insbesondere bei den Weinen zentral, die für die Destillation bestimmt sind. Bei diesen darf



Weisser Rauch, der aus dem Kamin steigt, bedeutet: Bei Tariquet wird destilliert.

nämlich gar kein Schwefel eingesetzt werden. Die Appellation für Armagnac erstreckt sich wie jene für die Weine, die AOC Côtes de Gascogne, über das Pays du Gers sowie über Teile der Départements Landes und Lot-et-Garonne. «Um unsere Armagnacs zu verstehen, muss man zuerst unsere Weine verstehen», sagt Florence Boucheron.

Die Frucht findet sich in beiden Kategorien und beim Armagnac insbesondere in der «Blanche». Bei den Weinen dominieren die weissen Sorten. Es sind simple - viele davon sind für unter 10 Euro erhältlich - fruchtig-frische und korrekte Weine. Eine Spezialität aus der Region ist die Sorte Gros Manseng, die in Cuvées oder sortenrein vinifiziert für eine saftige Säure mit Noten von Aprikosen und Quitten sorgt.

Für die Armagnacs setzt Tariquet bei der Tradition Linie mit VS, VSOP, XO und Hors d'Age auf 60 Prozent Ugni Blanc und 40 Prozent Baco. Spannend sind auch die sortenreinen Armag-

«Um unsere Armagnacs zu verstehen, muss man zuerst unsere Weine verstehen.»

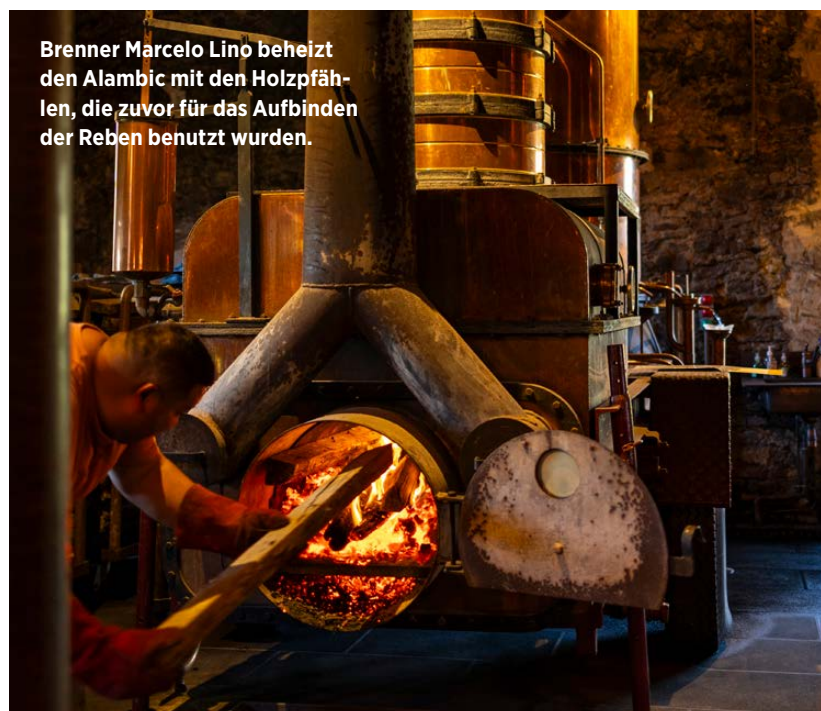
nacs: Ugni Blanc (10 Jahre), Baco (20 Jahre) und Plant de Graise (18 Jahre). Eine Sonderstellung im Portfolio genießt die Sorte Folle Blanche. Die Entwicklung der Fasslagerung lässt sich bei dieser Rebsorte von der «Blanche» über VS, 8, 12, 15 und 25 Jahre degustieren. Bei den Raritäten finden sich Jahrgangsabfüllungen sowie der Montreur d'Ours, der Bärenreiber. Der Name dieser Cuvée aus Eaux de Vie aus Plant de Graise, Ugni Blanc und Baco, die zwischen 10 und 20 Jahre gelagert wurden, bezieht sich auf die Tätigkeit der Familie Artaud. Diese reiste im 19. Jahrhundert mit ihren Bären erst nach England, später in die USA, ehe sich ein Zweig der Familie 1912 wieder in der Gascogne niederliess und die Domaine mit damals erst sieben Hektar Land übernahm. tariquet.com

Domaine Tariquet Blanche Armagnac Pure Folle Blanche 87 Punkte

Klar und farblos. In der Nase sehr expressiv mit Noten von hellen Weinbeeren und gedörrten Birnen. Leichtes, aber geschmeidiges Mundgefühl, jedoch mit Ecken und Kanten der 47 Umdrehungen Alkohol. Am Gaumen Aromen von Birne, Ingwer und weissem Pfeffer. Eher kurzer Abgang, der ein leicht betäubendes Gefühl auf den Lippen hinterlässt.

Domaine Tariquet Plant de Graise 18 ans 93 Punkte

Klare dunkle Bernsteinfarbe. In der Nase Noten von Brioche und Fruchtbrot. Am Gaumen Vanille, Datteln, Dörrfrüchte und schwarzer Pfeffer. Die 49,3 Volumenprozent wirken feurig und wärmen den Gaumen. Ölige Textur und ein langer, komplexer Abgang. Ein aussergewöhnlicher Hors-d'Age-Armagnac, sortenrein destilliert aus der alten, seltenen Traubensorte Plant de Graise.



Brenner Marcelo Lino beheizt den Alambic mit den Holzpfählen, die zuvor für das Aufbinden der Reben benutzt wurden.

Laberdolive

In der Welt der flüssigen Genussmittel ist Laberdolive einer jener Namen, die man sich merken muss. Ein Name, der wie kaum ein zweiter für exklusive Jahrgangs-Armagnacs steht. Ein Name auch, der für sich alleine stehen kann. Und muss! Keine Website, kein Auftritt in den Sozialen Medien, kein «Super-Premium-Packaging», das oft einen nicht zu unterschätzenden Teil des Verkaufspreises ausmacht und nicht selten die Aufmerksamkeit der Käuferschaft von der eigentlichen Spirituose ablenkt. Armagnacs von Laberdolive werden abgefüllt in eine simple Flasche, gekennzeichnet mit einem Etikett, es ist seit jeher dasselbe, ergänzt durch einen ovalen Kleber mit dem Jahrgang. Statt von Tradition spricht Pierre Laberdolive lieber von «Mémoire», die in alten Armagnac-Häusern wie dem seinen steckt. 30 Hektar Reben gehören zur Domaine, die ausschliesslich für die Herstellung von Armagnac dienen. Auf den sandigen Böden wächst heute noch unter anderem Ugni Blanc, der ohne amerikanische Unterlage gepflanzt wurde - was gang und gäbe war in der Region. Bis zum Jahr 1956. «Wir hatten einen harten Winter, der die Reben vernichtete. Sogar Eichen sind der Kälte zum Opfer gefallen», sagt Pierre Laberdolive. Sein erster Jahrgang war 1979. Bei der Lagerung und der Destillation hat sich seither kaum etwas verändert. Neuerungen gab es hauptsächlich im Rebberg. Bis 1985 erfolgte die Ernte etwa von Hand,



Der Inhalt zählt! Anwesen und Markenauftritt von Laberdolive ist auf der bescheidenen Seite.



Pierre Laberdolive umgeben von seinen Schätzen.

seither wird maschinell geerntet. «Das hat die Qualität verbessert», sagt der 77-Jährige. «Jetzt kann man im perfekten Moment ernten.» Im Rebberg arbeitet er schon länger nicht mehr. Seit 2007 hat sein Sohn die Verantwortung in den Reben. Er selber kümmert sich um die Jahrgänge, die er in jüngeren Jahren destilliert hat. «Und gelegentlich spreche ich mit Journalisten», sagt er und lächelt. Die Hälfte der Produktion wird in Frankreich getrunken, der Rest wird exportiert; nach Japan, in die USA, ein bisschen in die Schweiz. «Früher war die Schweiz unser wich-

«Der jüngste Armagnac, den ich verkaufe, ist Jahrgang 2003.»

tigster Exportmarkt», sagt er. Die Armagnacs waren damals noch bei Mövenpick erhältlich. Nun importiert Smith & Smith in Zürich die Raritäten. Mit Ausnahme einer Assemblage aus 12- und 20-jährigen Eaux de Vie für den Export, die jedoch ein anderes Etikett trägt, verkauft Laberdolive ausschliesslich Millésimes. «Der jüngste Armagnac, den ich verkaufe, ist Jahrgang 2003», sagt er. Bis sein Sohn seinen ersten selbst destillierten Armagnac verkauft, sollen noch drei bis vier Jahre vergehen.

Domaine de Laballe



Laberdolive 2001

94 Punkte

Laut Pierre Laberdolive ein gutes, trockenes Jahr. Abgefüllt 2024. Amberfarben bis braun. Gedörnte Pflaumen, Leder, altes Holz und Vanille. Ein fülliger Körper, wärmend und ein sehr langer, komplexer Abgang.

Laberdolive 1995

95 Punkte

Abgefüllt 2024. Mittleres Braun. Von den Steinfruchtnoten dominiert die Aprikose. Bei den Gewürzen eine Mischung aus Cassia, Ingwer und Szechuanpfeffer. Weich und rund, aber der Alkohol ist etwas prononcierter als beim 2001er. Der Abgang lang, komplex und wärmend.

Laberdolive 1991

93 Punkte

Abgefüllt 2022. Mittleres Braun. Holz, Leder, Zwetschgen und Melasse bespielen die Nase. Am Gaumen extrem rund und buttrig mit Aromen von gedörnten Zwetschgen, Holz und gedörntem Ingwer. Langer, komplexer Abgang.

Laberdolive 1962

97 Punkte

Abgefüllt 2023, produziert von Pierre Laberdolives Vater. Die Traube, 100 Prozent Baco, noch immer frisch und präsent in der Nase, ergänzt durch Leder und altes Holz. Die Frucht ist auch am Gaumen präsent, ergänzt mit konzentrierten Aromen von Waldhonig, Holz, Vanille und Gewürztee. Ölige Textur, rund und ein kräftiger Körper. Langer und vielschichtiger Abgang. Ein absoluter Spitzen-Armagnac.



Cyril Laudet geht mit seinen Armagnacs neue Wege.



Der Rauch des Alambics hüllt den Keller in ein magisches Licht.

Armagnac ist verstaubt und nur was für alte weisse Männer? Willkommen bei Laballe, einer der Marken, die für das pure Gegenteil des sowieso überholten Stereotyps steht. Es ist kurz vor Mittag und Ende November, der Parkplatz vor dem Château ist voll und drinnen rinnt Baco aus dem Alambic. Daran angelehnt steht Benoît Bros. Der Weinbauer und Brenner hat um 10 Uhr seinen Kollegen Olivier abgelöst. Letzterer hatte die Nachtschicht, die um 2 Uhr morgens beginnt. Bros blickt auf das Gewicht, das den Alkoholgehalt misst. «Zu tief», sagt er. Der Ofen ist etwas zu heiss, deshalb wird der Brennmeister erstmal kein Holz nachlegen. «In der Nacht ist die Tempera-

«Eine Jahreszahl auf eine Etikette schreiben reicht heute nicht mehr.»

tur recht konstant. Wenn plötzlich die Sonne scheint oder wenn sich die Luftfeuchtigkeit ändert, müssen wir öfter reagieren», sagt Benoît Bros. «Erst recht jetzt mit all den Besuchern.» Tatsächlich herrscht ein emsiges Kommen und Gehen bei Laballe. Nicht wenige der Besucherinnen und Besucher haben sich beim Shop mit einem blauen Pullover eingedeckt, der die Aufschrift «Armagnac is Back» trägt. «Als mein Grossvater destillierte, wusste niemand Bescheid», sagt Cyril Laudet. Von diesem hat er vor 15 Jahren für rund 100 000 Euro dessen Jahrgänge abgekauft. Seit diesem Jahr sind nun alle Millésimes im Verkauf erhältlich. «Eine Jahreszahl auf eine Etikette schreiben reicht heute nicht mehr», ist Laudet überzeugt. «Man muss eine Geschichte



Während der Saison der Destillation holt Laballe renommierte Köche auf die Domaine.

erzählen.» Während der Brennsaison holt er deshalb an mehreren Tagen Spitzenköche aus der Region zu sich und lädt Nachbarn, Kunden und Freunde zur Tavolata. Gleichzeitig geht Cyril Laudet mit seinen Geschichten auch dorthin, wo sich seine Kunden aufhalten: Bars, Social Media und Fachmessen. Heute bewirtschaftet Laballe rund 25 Hektar Reben, wobei auf 15 Hektar die Trauben für die Armagnacs gedeihen. Im Jahr 2022 erfolgte die Umstellung auf bio. «Ich will das Bestmögliche für meine Kinder hinterlassen», begründet Laudet die Umstellung. Gleichzeitig geht er einen Schritt weiter als die Biovorgaben. Mit Beratung von Agroforst-Pionier Alain Canet, der keine 30 Kilometer von der Domaine Laballe entfernt wohnt, hat Laudet rund 5000 Bäume in und um seine Reben gepflanzt, die dem Klimawandel trotzen sollen: Kirsch-, Feigen- und Apfelbäume sowie Ahornbäume, Pinien, Eichen und Eschen. Die Blanche Eau de Vie aus 100 Prozent Folle Blanche ist das erste biozertifizierte Produkt. Zwei weitere sortenreine Armagnacs ergänzen das Sortiment: Das Etikett von Exode XIV aus Ugni Blanc zeigt die sieben Kronen der Päpste Avignons, die im 13. Jahrhundert die Traubensorte aus Italien mitgebracht haben. Eine Reblaus zielt Resistance, destilliert aus der Sorte Maurice Baco 22A. Benannt ist sie nach dem Sohn ihres Erfinders François Baco. Baco ist eine Kreuzung aus Folle Blanche und der amerikanischen Sorte Noah und ist - ohne amerikanische Unterlage - immun gegen Phylloxera. laballe.fr



Laballe Exode XIV

100 % Ugni Blanc

88 Punkte

Mittleres Gold. Elegante fruchtige Aromen von Mirabelle mit etwas Gewürz- und Holznoten. Der Alkohol ist für einen vierjährigen Armagnac sehr gut eingebaut. Rund mit Noten von Rosinen, jungem Holz und etwas schwarzem Pfeffer. Mittellanger und sauberer Abgang. Ein junger, zugänglicher und korrekter Armagnac.

Laballe Resistance

100 % Maurice Baco 22A

90 Punkte

Mittleres Gold. In der Nase wärmende Gewürze, Brioche, Kandiszucker und Rosinen. Sorgt für ein fülliges, öliges Mundgefühl mit einer schönen Balance aus Holz, Frucht und Gewürzen. Der Alkohol ist präsent und wirkt etwas betäubend. Langer, komplexer Abgang mit Noten von Cassia-Zimt und schwarzem Pfeffer.

Domaine de Polignac



Rémi Gratian produziert neben Armagnac auch Wein und Flocc.

Rund 20 Autominuten südwestlich von Condom befindet sich die Domaine de Polignac. 30 Hektar Reben wachsen auf den tonigen und kalkhaltigen Böden, wie sie im Anbaugebiet Armagnac Ténarèze üblich sind. Die Sorten deuten bereits darauf hin, dass die Eaux de Vie nur eines der Standbeine von Rémi Gratian sind. Neben Colombard und Ugni Blanc wachsen auf zehn Parzellen Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc und Gros Manseng. «Alle bio oder in Umstellung», sagt der 35-Jährige. Vor fünf Jahren hat er den Betrieb von seinen Eltern übernommen und direkt seine eigenen Ideen implementiert. Die grösste Veränderung lässt sich mit einem Wort zusammenfassen: Diversifikation. «Während der Pandemie gingen die Preise für die Handelsweine zurück», sagt Rémi Gratian. Deshalb vermarktet er einen grösseren Teil seiner Produktion nun selbst.



Diversität: Die Bauern der Gascogne setzen nicht nur auf Reben.



Fabrier Hors d'Age

87 Punkte

Fabrier bezieht sich auf die Parzelle, wo die Reben für die Armagnac-Produktion gedeihen. Destilliert im Jahr 2008, aber ohne Altersangabe. Bernsteinfarben mit Aromen von Fruchtbrot in der Nase. Am Gaumen primär Gewürze: Ingwer, Cassia, schwarzer Pfeffer und Vanille, ergänzt mit Holz und Leder. Eher leichter, filigraner Körper und mit einem eher simpleren, mittellangen Abgang.

Fabrier 1990

89 Punkte

Bernsteinfarben. In der Nase Aromen von Datteln und Ahornsirup. Runder, weicher Körper und sehr wärmend am Gaumen mit Noten von gedörrten Steinfrüchten, Holz und Vanille. Mittellanger Abgang mit Komplexität. Ein sehr eleganter Jahrgangs-Armagnac.

Bereits ein Viertel der Produktion fließt in die eigenen Spezialitäten: davon 20 Prozent in Armagnacs, 40 Prozent in Weine und 40 Prozent in Floc – das Äquivalent des Pineau des Charentes aus der Gascogne. Bei beiden handelt es sich um sogenannte Mistelle-Weine: ein Gemisch aus etwa zwei Dritteln Traubensaft und einem Drittel des entsprechenden Eau de Vie, das gerne zum Apéro getrunken wird. «Wir haben einen Kunden in Belgien, aber sonst verkaufen wir den Floc fast ausschliesslich in der Region», sagt Rémi Gratian. Heute arbeiten neben ihm zwei Lehrlinge und zwei Angestellte, Julien und Béatrice, in dem Familienbetrieb. Das Handwerk erlernt hat Rémi Gratian von seinen Eltern und bei François Bouju. Dieser produziert die

«Wir stehen etwas besser da, weil wir viele verschiedene Produkte herstellen.»

Cognacs der Marke Daniel Bouju in Saint-Preuil in der Grande Champagne, die als das hochwertigste Cognac-Terroir gilt. «François hat auch 30 Hektar Reben, produziert damit aber jährlich 50 000 Flaschen Cognac. Bei uns sind es nur 500 bis 600 Flaschen Armagnac», sagt Gratian, der zusätzlich zu den Reben noch weitere 60 Hektar Landwirtschaftsfläche bewirtschaftet. Er hatte seit der Übernahme nicht nur einfache Jahre hinter sich. Im Jahr 2021 zerstörte der Frost grosse Teile seiner Ernte. 2023 regnete es fast drei Monate lang ununterbrochen, der Merlot fiel dem Falschen Mehltau zum Opfer. Auch im Jahr 2024 gab es Frost und hohen Schädlingsdruck. Beim Rundgang durch den Hof folgen ihm seine Kinder, Lea und Gaston, auf Schritt und Tritt. Ein paar Hühner scharren im Garten umher. Der diversifizierte Familienbetrieb steht symbolisch für die Resilienz der Armagnac-Produzenten. «Es ist gut, nicht alle Eier im selben Korb zu haben», sagt Gratian. «Die Krise des Weinbaus ist überall sichtbar. Wir stehen etwas besser da, weil wir viele verschiedene Produkte herstellen.»



Die Domaine de Polignac liegt im Anbaugebiet Armagnac Ténarèze.