



DEGUSTATIE ARMAGNAC DELORD



“TRADITIE”

SMAAKSALON HASSELT

2 SEPTEMBER 2023

MUSKETIERS VAN ARMAGNAC

BELGISCH ESCADRON

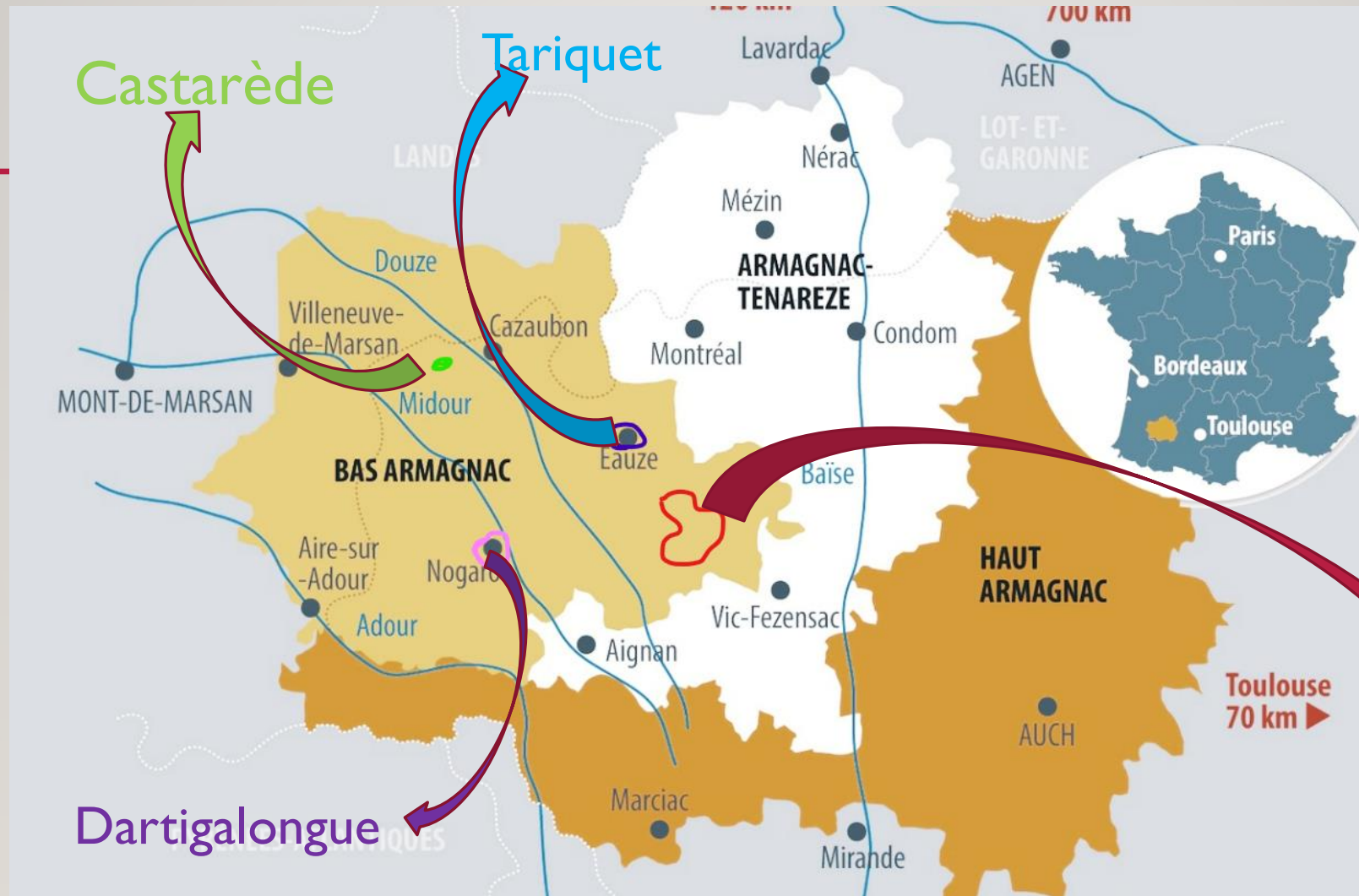


Une histoire de famille depuis 1893



Réinventons la tradition

SITUERING – GEOGRAFISCH







Delord

TERROIR: LANNEPAX

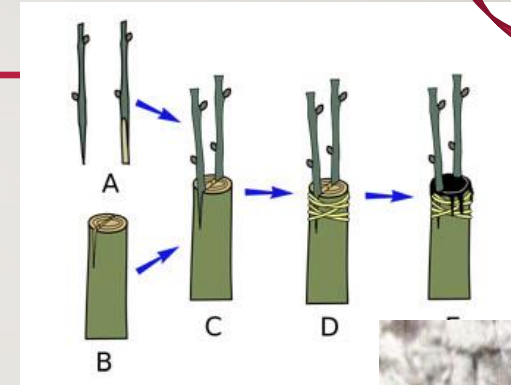
- 560 inwoners
- Gebied: Bas-Armagnac
- Bodem: Zand / leem grond (“sablo-limoneux”)
- Geen 3 maar 4 soorten druiven
 - Baco 22A
 - Ugni Blanc (“trebbiano”)
 - Folle-Blanche (“picpoul”)
 - Colombard

GEEN 3 MAAR 4 DRUIVENSOORTEN

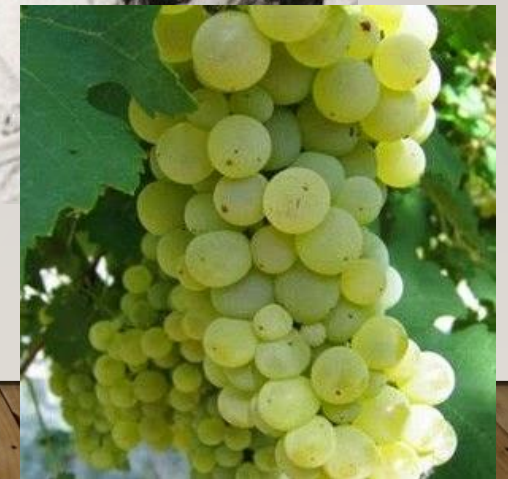
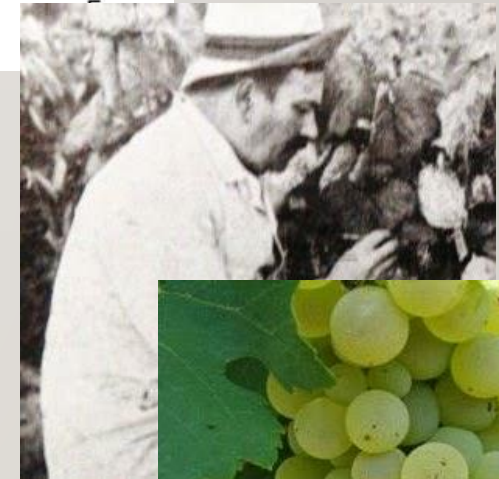
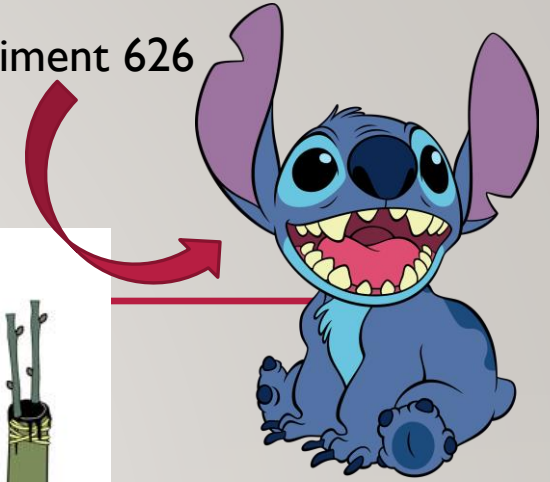
| Soort | Ugni Blanc | Folle Blanche | Baco 22A | Colombard |
|-----------|--|---|--|--|
| Bijnaam | “Trebbiano” | “Picpoul” | “Baco Blanc” | “French colombard” |
| Oorsprong | Italië | Charente (1696) | Kruising van Folle Blanche met Noah (USA) | Gascogne |
| Nadelen | Vorstgevoelig weinig aroma | kwetsbaar parasieten | | Kwetsbaar ziekten (meeldauw) |
| Voordelen | Hoge opbrengst | krachtige groei Delicate aroma's | <u>Resistent</u> Hoge opbrengst | Fruitige aroma's |
| Zuurgraad | Hoog | Hoog | Gemiddeld / Hoog | Hoog |
| Smaak | fruitig (appel / peer) citrus | elegantie en floraal, fruitig accent | intens structuur, zachtheid | Fruitig, fris Citrus, appel |
| Foto |  |  |  |  |

BACO 22A: GGO AVANT LA LETTRE GENETISCH EXPERIMENT!

- 1860: phylloxera (“druifluis”) → ganse oogsten folle blanche vernietigd
- Schoolmeester François Baco (1865 – 1947) → druivenrassen enten
 - Na veel mislukte pogingen:
 - Kruising van noah-druif met folle blanche → bingo!
 - Resistent tegen phylloxera en rot
 - Gedijt in koude
 - Naamgeving: positie 22A in de test-wijngaard. Ook “baco blanc” genoemd.
 - Ondrinkbare wijn, maar perfect voor distillatie → veel gebruikt in armagnac en cognac
 - Enige kruising toegelaten in Franse Appelation
 - 1970 voor cognac vervangen door Ugni Blanc
 - 1992: INAO (Institut National de l’Origine et de la Qualité) → bevel tot uitroeien
 - Weer ingetrokken



Experiment 626



VERNIEUWING

- Armagnac = een dynamisch product,
dat leeft, evolueert
- Respect voor traditie,
maar tegelijk ook vernieuwing.
- Soms uit noodzaak (genetische evolutie t.g.v. phylloxera)
- Vaak uit inspiratie: nieuwe ideeën, combinaties, ...



DEGUSTATIE I: DELORD "VSOP"



DELORD “VSOP”



- **Klassieker – een ijkingspunt**
- Druiven: Baco, Ugni blanc, Folle Blanche, Colombard
- Distillatie: mengvorm
 - Enkelvoudige distillatie in armagnacais met spinnenpootjes
 - Dubbele distillatie in alambic (cognac-methode)
- Rijping:
 - Nieuw vat van Franse eik, gemiddeld gebrand
 - Daarna afwerking in half of volledig uitgeputte vaten
 - Minimum zes jaar (wettelijk voor VSOP: 4 jaar)
 - 40 ° vol.

DELORD “VSOP”

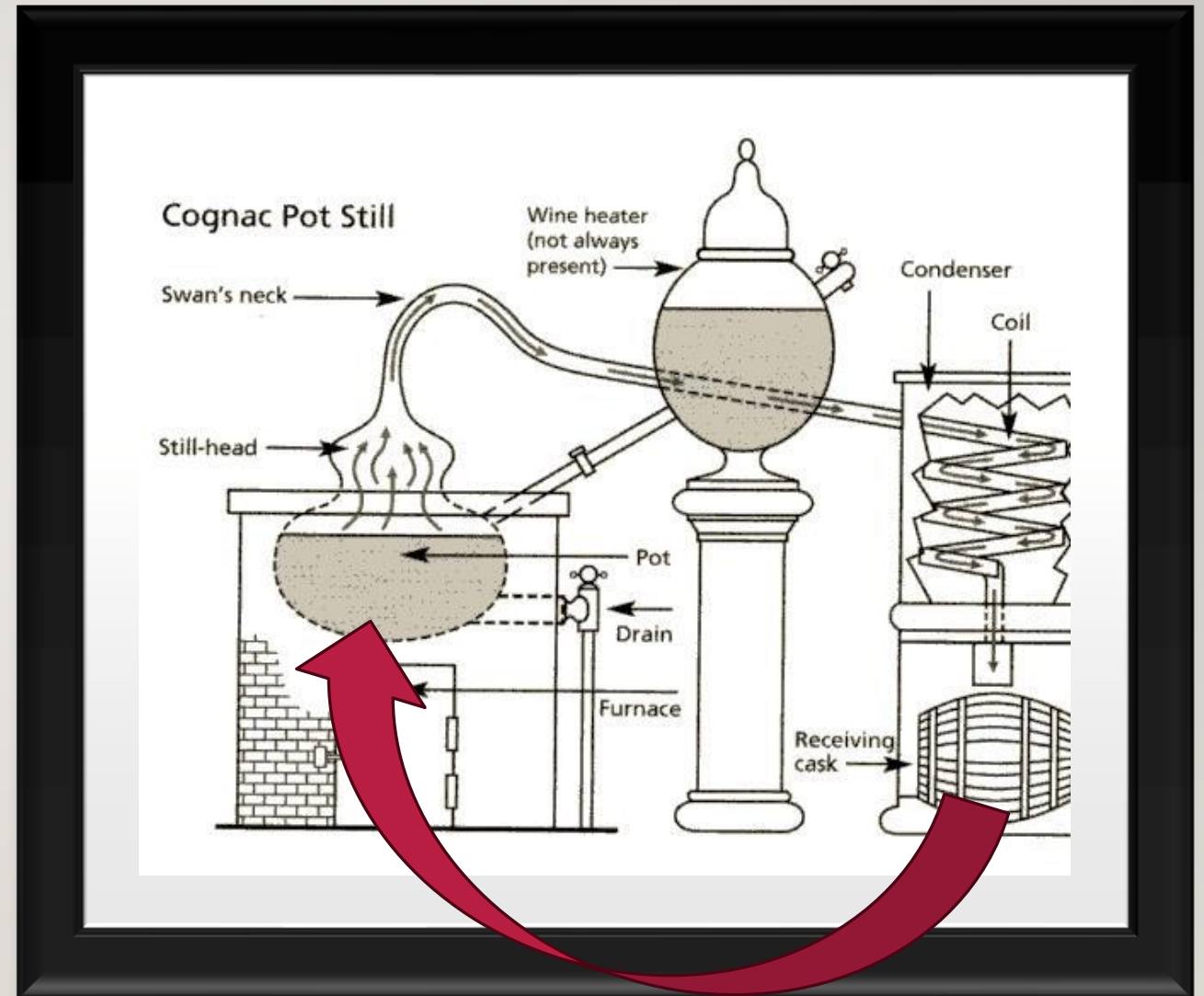


- Alcohol-percentag: 40 ° vol.
- Neus: pruimen, vanille en verse druiven
- Mond: stevige aanzet, daarna pruimen, kweeper
- Afdronk: rond, licht vanille

Drinken: puur, in cocktail, op ijs

DISTILLATIE COGNAC

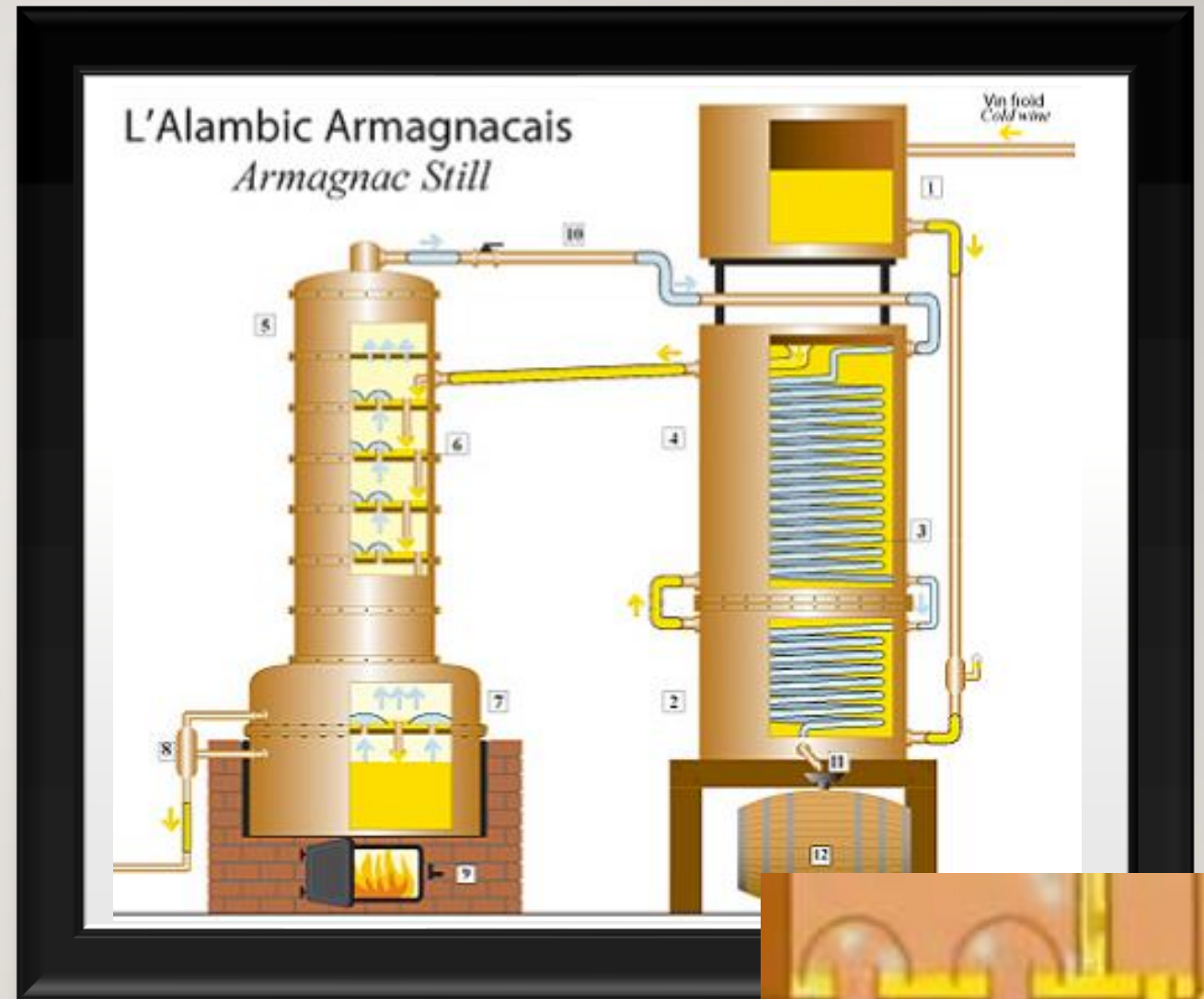
- Koperen pot still “charentais”
- Geen contact tussen damp en wijn
- Dubbele distillatie
- Batch per batch
- Alcohol percentage +- 70%



dubbele distillatie !!

DISTILLATIE ARMAGNAC

- “armagnacais” met platen
- Enkele distillatie
- Continue proces
- Warmtewisselaar
- Damp wordt door wijn geleid m.b.v. “paddestoeltjes” of “spinnenpootjes”
- Alcohol percentage +- 50%





ARMAGNACAIS DISTILLATIE KOLOM

DEGUSTATIE 2:
DELORD "HORS D'ÂGE"



DELORD “HORS D'ÂGE”



- Druiven: Baco, Ugni blanc, Folle Blanche, Colombard
- Distillatie
 - Enkelvoudige distillatie in armagnacais met spinnenpootjes
- Rijping:
 - Nieuw vat van Franse eik, gemiddeld gebrand
 - Daarna afwerking in half of volledig uitgeputte vaten
 - Minimum 15 jaar (wettelijk minimum voor XO: 6 jaar)
 - 40 ° vol.

DELORD “HORS D'ÂGE”



- Alcohol-percentage: 40 ° vol.
- Neus: rancio, noten, vanille, rokerig
- Mond: zachte aanzet met lichte tanines,
daarna rood fruit, caramel
- Afdronk: lang, rond, zoet (koekjes), licht vanille

Drinken: puur

Perfect bij desserts, kaas

SPINNENPOOTJES??

- Traditionele armagnacais:
 - platen met “paddenstoeltjes”
 - om distillatie-damp door vloeistof te leiden
- Delord distillatie:
 - Diepere platen, met langere buizen om damp dieper in de vloeistof te krijgen
 - → langere weg naar boven borrelen → meer contact met vloeistof (= hete witte wijn)
 - → meer overdracht van smaak en aroma aan damp
 - → smaakvoller en aromatischer product



SPINNENPOOTJES ??



DEGUSTATIE 3:
DELORD "25 ANS D'ÂGE"



DELORD “25 ANS D'ÂGE”



- Druiven: Baco, Ugni blanc, Folle Blanche, Colombard
- Distillatie
 - Enkelvoudige distillatie in armagnacais met spinnenpootjes
- Rijping:
 - Nieuw vat van Franse eik, gemiddeld gebrand
 - Daarna afwerking in half of volledig uitgeputte vaten
 - Minimum 25 jaar
 - 40 ° vol.

DELORD “25 ANS D'ÂGE”



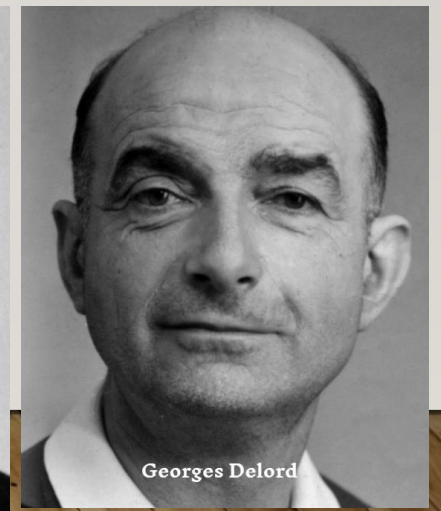
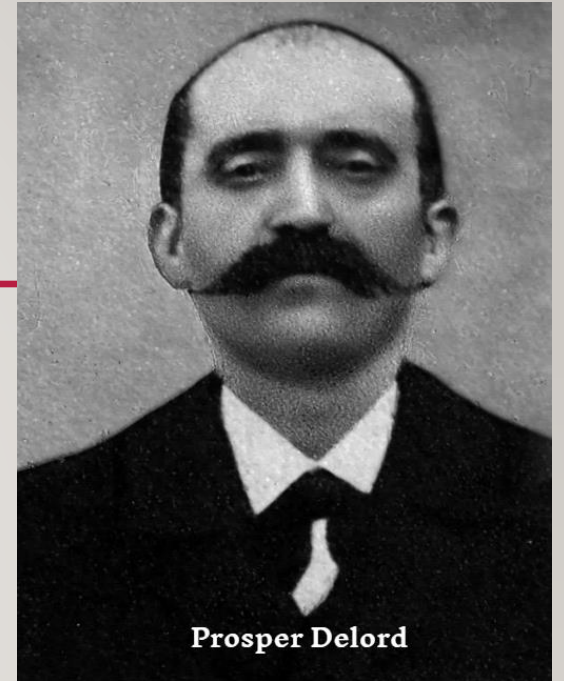
- Alcohol-percentag: 40 ° vol.
 - Neus: zeer aromatisch, fruit, vanille
- “zwoele zomeravond met eindeloos verlangen ...”
- Mond: kruidig (peper) en rancio (noten, boter)
 - Afdronk: lang, kruidig, pittig, agressief

Drinken: puur

Perfect bij donkere chocolade

EEN RIJKE TRADITIE

- 1893: Prosper Delord
 - trekt als 'loonwerker' van boerderij naar boerderij, met z'n alambic
 - Gaat overal van witte wijn armagnac maken
- 1932: Gaston & Georges, zonen van Prosper, richten « huis Delord » op in Lannepax
 - Producent, distillateur en handelaar
 - Verkoop van Gascogne tot in USA



VANAF 1913: EIGEN WIJNGAARDEN VOOR PRODUCTIE



TRADITIE ONTMOET MODERNE TIJD

- 1963: Jacques, oudste zoon van Gaston, neemt het huis over
- 1973: Pierre, jongere broer van Jacques, komt erbij
- 2001: Sylvain & Jérôme, zonen van Jacques
 - Sylvain → productie, assemblage, verfijning
 - Jérôme → promotie & verkoop





DEGUSTATIE 4:
DELORD "AUTHENTIQUE"



DELORD “AUTHENTIQUE”



- Druiven: Baco, Ugni blanc, Folle Blanche, Colombard
- Distillatie
 - Enkelvoudige distillatie in armagnacais met spinnenpootjes
- Rijping:
 - Nieuw vat van Franse eik, gemiddeld gebrand
 - Daarna afwerking in half of volledig uitgeputte vaten
 - Gemiddeld 30 jaar
 - 45,9 ° vol.

DELORD “AUTHENTIQUE”



- Alcohol-percentage: 45,9 ° vol.
- Assemblage van zeer oude armagnacs, gekozen uit jaargangen die de stijl van het huis het beste vertegenwoordigen
- Neus: complex, gebrande koffie, romig
- Mond: complex, hint van vanille, peer, hout, gebrand
- Afdronk: peper, opgelegd fruit, gebrand

Drinken: puur

Perfect na de maaltijd



Van licht naar sterk gebrande ton-latten

SPELEN MET DE SMAAK: BRANDEN VAN DE TONNEN

“TOASTING”

DEGUSTATIE 5:

DELORD
“MILLÉSIMÉ 2000 BRUT DE FÛT”



DELORD “MILLÉSIMÉ 2000 BRUT DE FÛT”



- Druiven: Baco, Ugni blanc, Folle Blanche, Colombard
- Distillatie
 - Enkelvoudige distillatie in armagnacais met spinnenpootjes
- Rijping:
 - Nieuw vat van Franse eik, gemiddeld gebrand
 - Daarna afwerking in half of volledig uitgeputte vaten
 - Bijna 20 jaar
 - 48,1 ° vol.


DELORD “MILLÉSIMÉ 2000 BRUT DE FÛT”



- Alcohol-percentages: 48,1 ° vol.
- “het beste vat” van jaargang 2000: vat nr 2233
- Niet verdund, niet geassembleerd, niet gefilterd
- Van het rijpingsvat recht in de fles
- Neus: kruidig, jeneverbes
- Mond: zoethout, geconfijt fruit
- Afdronk: lang en complex. Kruidig (saffraan)

Drinken: puur

Perfect na de maaltijd. Wel een helm opzetten...



Le Paradis : les plus prestigieux millésimes



DEGUSTATIE 6:

DELORD
“MILLÉSIMÉ 2000”



DELORD “MILLÉSIMÉ 2000”



- Druiven: Baco, Ugni blanc, Folle Blanche, Colombard
- Distillatie
 - Enkelvoudige distillatie in armagnacais met spinnenpootjes
- Rijping:
 - Nieuw vat van Franse eik, gemiddeld gebrand
 - Daarna afwerking in half of volledig uitgeputte vaten
 - Bijna 20 jaar
 - 40 ° vol.

DELORD “MILLÉSIMÉ 2000”



- Alcohol-percentage: 40 ° vol.
- assemblage van jaargang 2000
- Neus: amandel, gedroogd fruit, lindebloesem
- Mond: zacht, rond, honing, kersen
- Afdronk: lang en complex. Kruidig (saffraan)

Drinken: puur

Perfect als digestief

CONCLUSIE: WAT BEPAALT DE SMAAK?

- Traditioneel:

- Verhouding druivensoorten
- Vaten
 - Soort eik
 - Niveau van toasting
- Enkele of dubbele distillatie
- Duur rijping
- Alcohol percentage



- Nieuwe methodes

- Soort vat (metaal ipv hout)
- Geen hout
- Meer hout
- Temperatuur schommelingen

DEGUSTATIE 7:

DELORD
"BLANCHE"



DELORD “BLANCHE”



- Druiven: 100 % Colombard
- Distillatie
 - Dubbele distillatie in alambic (methode cognac)
- Rijping:
 - Inox vat
 - Minimum 3 maand
 - Bijna 20 jaar
 - 40 ° vol.



Normale evolutie van armagnac in nieuw, sterk gebrand vat van gascogne-eik

DELORD “BLANCHE”



- Alcohol-percentagte: 42 ° vol.
- Na al het alcoholisch geweld, het smaakpalet weer leegmaken voor de maaltijd
- Neus: intens, verse druiven, citrus, peer
- Mond: rond, vettig, citrus, peer
- Afdronk: fris en fruitig. Goede lengte.

Drinken: puur, op ijs, in coctail, met tonic

DANK VOOR DE
VRIENDSCHAP !

