

Janneau Armagnac: viaggio in Italia alla scoperta del nuovo XO tra verticali d'annata e cocktail

16/09/2022 - 902 LETTURE



Chi beve Armagnac oggi? “Un consumatore trasversale, i giovani se pensiamo ai cocktail e un pubblico più adulto rivolto ai millesimi speciali”. La risposta arriva da **Jean-Noël Dollet**, Direttore e Mastro Cantiniere di **Armagnac Janneau, Maison**, alla serata milanese di un tour partito il 13 settembre da Torino, che ha toccato altre tappe insieme **Rinaldi 1957** che rappresenta il brand in Italia. L’occasione è il lancio del **Grand Armagnac Janneau X.O.** (doppia distillazione) in decanter, ma anche l’assaggio di alcune vere e proprie chicche con degli Armagnac di vecchie annate. Un viaggio che ha toccato anche Padova (Vo Euganeo, ristorante Il Contadino, sempre con abbinamento sigari), Bologna (spazio Fluart), con la chiusura a Roma sabato 17 settembre, presso l’enoteca Arcioni di via Nemorense con la presenza di Pino Perrone, Spirit Expert e creatore del Whisky Festival di Roma.



La degustazione di Janneau Armagnac organizzata mercoledì 14 settembre al The Doping Bar Aethos all'Aethos Hotel The Yard di Milano in Piazza XXIV Maggio 8 di Milano, è stata l'occasione per immergersi nella storia dell'Armagnac Janneau e di uno dei distillati simbolo della Francia. Dalla rivalità storica con i cugini del Cognac, alla storia di un brand iconico come Janneau che ha davvero scritto pagine importanti come l'utilizzo del post still introdotto nel 1972, ancora oggi utilizzato solamente da tre produttori. Un excursus in cui in un racconto a tre voci, condotto da Jean-Noël Dollet (Direttore di Armagnac Janneau), Gabriele Rondani (Direttore Marketing & PR Rinaldi 1957) e Claudio Riva (fondatore e proprietario di Whisky Club Italia), si è parlato degli uvaggi utilizzati, in primis Ugni Blanc, di terroir di una zona della Francia in Guascogna nei pressi della cittadina di Condom dove si trova la distilleria, di abbinamenti e di sensazioni gustative.

I commensali hanno potuto apprezzare la versatilità dell'Armagnac anche in abbinamento durante la cena è iniziata con la Tartare di manzo, gel di Bloody Mary e olio al basilico in abbinamento con Janneau VSOP. A seguire Pan brioche, e cozza marinata con Janneau XO e poi il Risotto alla Milanese con Janneau Single Distillery 12 Anni. Degustazione poi di Janneau Single Distillery 15 Anni, Millesimato Armagnac Janneau 1982 e infine il 1972.

JANNEAU

La Maison Janneau è una delle più antiche grandi maison di Armagnac. È stata fondata nel 1851 a Condom da Pierre Etienne Janneau. Janneau è uno dei principali produttori che si occupano di distillazione, invecchiamento e imbottigliamento nella regione AOC dell'Armagnac.

La Maison Janneau possiede una delle più importanti riserve di acquaviti invecchiate della regione; il 65% delle sue acquaviti hanno oltre 12 anni.

Grazie alla sua meravigliosa riserva e all'utilizzo di una doppia distillazione, Janneau propone una gamma unica di Armagnac Premium, premiata più volte per il suo alto livello di qualità.



GLI ARMAGNAC JANNEAU

Per la preparazione dei suoi Armagnac, la Maison Janneau utilizza esclusivamente vini bianchi naturali, senza additivi né conservanti, ottenuti secondo metodi di vinificazione tradizionali. I vini provengono dai migliori vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche e Baco. Sono le caratteristiche del suolo a influenzare lo stile dei vini: più fruttati e delicati nel Bas-Armagnac, più vigorosi e corposi nel Ténarèze e nell'Haut-Armagnac. Dopo la fermentazione si può procedere alla distillazione del vino naturale.

Nel 1972, Janneau ha reintrodotto nella regione il metodo della doppia distillazione, un antico metodo in alambicco utilizzato originariamente nell'Armagnac. Unici in Guascogna, gli alambicchi a doppia distillazione della Maison Janneau restituiscono la quintessenza del carattere di ciascuna delle acquaviti, così come tutta la raffinatezza e la complessità dei suoi aromi.

Successivamente, le preziose acquaviti invecchiano con pazienza all'interno di botti di rovere da 450 litri, all'ombra delle antiche cantine della Maison. Saranno necessari diversi anni affinché le acquaviti acquisiscano il loro caratteristico colore ambrato e sprigionino le loro innumerevoli note aromatiche.

Segue dunque la miscela, un'arte delicata che necessita di una lunga esperienza. Il Maître de Chai della Maison Janneau, con i suoi 34 anni di esperienza, conserva gelosamente i suoi segreti che daranno vita a grandi Armagnac. Egli miscela le acquaviti in funzione della personalità che si desidera conferire agli Armagnac: fruttata per la gamma Blend, fresca e floreale per la gamma Single Distillery.





Una gamma unica in Armagnac

Janneau rappresenta l'unica Maison a proporre una gamma nata dalla miscela di una distillazione semplice (40%) e doppia (60%), permettendo così di ottenere una meravigliosa complessità aromatica. I Blend nascono da territori, vitigni e periodi di invecchiamento differenti. Lo stile di queste miscele è raffinato, rotondo e acquisisce maggiore complessità con l'aumentare degli anni di invecchiamento.

Simbolo della Maison Janneau e del suo stile, il V.S.O.P. è una miscela di acquaviti accuratamente selezionate, alcune invecchiate per 20 anni in botti di rovere all'interno delle nostre cantine centenarie. Con i suoi aromi di miele, fico, vaniglia e un finale tostato e corposo, il V.S.O.P. rappresenta l'espressione della lunga esperienza di Janneau e della sua continua ricerca della perfezione.

NAPOLON È invecchiato nelle condizioni più esigenti e regolarmente assaggiato lungo il corso della sua crescita. Le acquaviti scelte per il Napoleon sono state selezionate grazie alla loro generosità e alla loro dolcezza – un elemento chiave dello stile JANNEAU.

X.O. X.O. è un assemblaggio di acquaviti invecchiate per 30 anni, in gran parte all'interno di botti in rovere. Con un sentore floreale e ricco di aromi che richiamano le noci tostate, l'X.O. rappresenta una miscela complessa di acquaviti distillate a semplice e doppia distillazione, indicate particolarmente ai palati più esigenti.

XO 18 anni EXTRA 18 anni Le acquaviti che rientrano nella composizione dell'EXTRA sono invecchiate all'interno di botti in rovere francese del Limousin per almeno 18 anni e fino a 35.

Grand Armagnac Janneau X.O. (doppia distillazione) – decanter l. 70 – vol. 40%

Questo blend è il primo ad essere distillato interamente a doppia distillazione. Tale processo ha creato un'acquavite di grande finezza, delicata, morbida e fruttata. Invecchia in botti di rovere provenienti dalla foresta Monlezun, situata in Guascogna per un minimo di 18 anni e fino a 30 anni. La perfezione pura offerta in una bottiglia unica disegnata per Janneau.

Realizzato da uve Ugni Blanc e Baco (regioni della Ténarèze e del Bas Armagnac), Janneux X.O. Decanter è una deliziosa combinazione di note aromatiche e frutta secca. Offre profondità con l'unione perfetta di spezie, prugne e burro.



LA GAMMA SINGLE DISTILLERY

Nata in un'unica distilleria, la gamma "Single" è composta da cuvée prodotte con un metodo di doppia distillazione in alambicco, la tecnica di distillazione originaria, reintrodotta dalla Maison Janneau nel 1972.

8 ANNI

Per questo Armagnac di 8 anni, Janneau seleziona i migliori vini bianchi provenienti dai vitigni Ugni Blanc della regione del Ténarèze.

L'8 anni ha uno stile intenso e fruttato, dotato di grande personalità. Presenta aromi di vaniglia e prugna, con note sottili di botti tostate, dovute queste ultime all'invecchiamento in botti di rovere nuove del Limousin.

12 ANNI

Perfettamente equilibrato, il 12 anni è rotondo, intenso e fruttato. Gli aromi dominanti di prugna e frutta secca, associati a un sapore legnoso, rendono la sua personalità assolutamente unica.

Il 12 anni presenta una perfetta maturazione, da gustare in un ballon o da utilizzare per la preparazione di cocktail sofisticati.

18 ANNI

Il 18 anni è un'espressione unica nell'Armagnac. La prima sensazione in bocca è un'esplosione di aromi floreali e complessi, accompagnati da frutta secca e resinosa. Intenso, il finale vellutato e il sapore persistente di violetta invitano a proseguire la sua degustazione.



25 ANNI

L'Armagnac più vecchio della gamma Single Distillery offre un'esperienza unica e indimenticabile. All'olfatto, presenta una deliziosa combinazione di frutta resinosa e secca. L'esperienza sensoriale è unica, complessa, legnosa, speziata ma al tempo stesso dolce e vellutata, senza mai risultare aggressiva.

I MILLESIMATI

I Millesimati Janneau esprimono il carattere unico della loro annata di distillazione. Elaborati principalmente secondo il metodo di distillazione continua, segnano l'apice della raffinatezza di queste acquaviti.

Il carattere dei Millesimati varia a seconda dei vini utilizzati per la distillazione, la botte e l'età, senza alterare tuttavia l'eccezionale qualità di questi Armagnac. I Millesimati sono tutti prodotti da Janneau e invecchiati in botti di rovere per almeno 12 anni.

Janneau indica sull'etichetta sia la data di distillazione che quella di imbottigliamento. La particolarità è che le annate 1982 e 1972 assaggiate hanno rispettivamente 40 e 50 anni perché imbottigliate di recente.

