



**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 márkai 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



*FINE*  
ARMAGNAC

*Reserve*  
ARMAGNAC

*EXTRA-OLD*  
ARMAGNAC

MILLÉSIME  
ARMAGNAC



**FISS & FÜSZERES**  
KLASSZIKUS KOKTÉLOKBA ÉS  
LONG DRINKEKBE



**KIFEJEZŐ ÉS  
GYÜMÖLCSÖS**  
TISZTÁN ÉS ELEGÁNS  
KOKTÉLOKBA



**ERŐTELJES ÉS  
KOMPLEX**  
TISZTÁN ÉS KÜLÖNLEGES  
KOKTÉLOKBA



**SINGLE ESTATE  
VINTAGES**  
TISZTÁN FOGYASZTVÁ



# A PALACKON VAN MINDEN TITOK!



Az Armagnac egy valódi tradicionális, kézműves italfajta.

Lehet azt mondani: "Ami a Mezcal a Tequila-nak, az az Armagnac a Cognac-nak"

Small Batch  
number

Az  
azonosítószám  
alapján  
visszakereshető  
a házastásban  
szereplő összes  
tétel hordója,  
érlelési ideje és  
módja, a  
szőlőfajta, a  
termőterület, a  
falú és a  
szőlőtermesztő



A dugón a klasszikus, mobil Armagnac lepárló rajza

A Marquis de Montesquiou Armagnac ténylegesen, a hagyományoknak megfelelően mobil lepárlóberendezést használ

Az érlelés megjelölése:

fût de chêne = tölgyfa hordóban

A Marquis de Montesquiou Armagnac eredeti,  
Gascogne-i "fekete tölgyet" használ hordóihoz,  
melyek mindegyikét Monsieur Bartholomo, az  
utolsó tradicionális Gascogne-i kádár készíti

Tradicionális lepárlás:  
Alambic Traditionelle

A készítemi  
folyamat  
részletei



A szokásostól eltérő palackforma d'Artagnan korát, az  
1600-as években használt tipikus palacktípust idézi



# 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, **ízgazdag ásványosságot** teremtvén 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

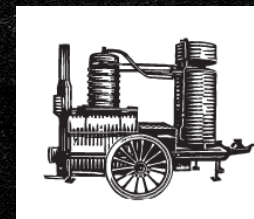


Az engedélyezett **10 szőlőfajtából** a Marquis de Montesquiou 3-at használ:

- **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



## 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).**

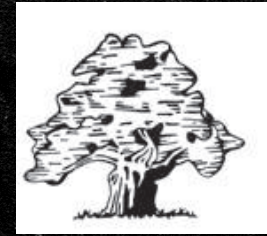
A Marquis de Montesquiou tradicionális módon, lepárló partnerekkel dolgozik, akik **mobil készülékeiket** évről évre a helyszínre vontatják. Néhány közülük mai napig fával fűtött.

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).

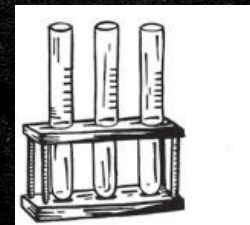
Pincemesterünk, **Eric Durand két fázisban érlel**: a **friss párlatokat 6 hónaptól 1 évig új hordókba teszi**, a tölgy hatása erős, a hordóból intenzív ízek kerülnek át a párlatba, annak nyers tűzességét csillapítják, a párolgási veszteséggel az alkoholos erősség is csökken.

Ezután már használt, vagyis **újrátöltött 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 házasítás ezen szőlőfajtánként, területenként és évjáratonként nyilvántatott hordókból történik, a palackokon lévő **"batch number"** alapján vissza lehet vezetni a tételt akár egészen a szőlőtermelőig.

A már Armagnac-oknál is jobban elterjedt VS, VSOP, XO megjelöléseket a Marquis de Montesquiou meghagyja a Cognac-nak.

A Marquis de Montesquiou az **Armagnac** tradicionális megjelöléseit használja: **Fine** (friss, fiatal Armagnac 3 éves érlelésig), **Reserve** (5-10éves érlelések), **Extra Old / Hors d'Age** (minimum 10 éves, de gyakran 20 év feletti érlelések) és a **Vintage / Millésime** (jelenleg 1973, 1976 és 1989 évszámmegjelöléses palackozások kaphatóak)



ARMAGNAC  
DEPUIS 1851  
**MARQUIS**  
de MONTESQUIOU

**FINE**  
ARMAGNAC

**Fiatal Armagnac, friss és élénk ízek**

**Ízvilág:** vanília, sárgabarack, mimóza aromái, pirítósszag és enyhe fűszerek (koriander)

**Javasolt koktél:** Marquis Old Fashioned  
2 rész Marquis Fine; ½ rész füge szirup, 4  
öntet feketedió bitter



**ULTIMATE SPIRITS CHALLENGE**  
NO SHORTCUTS. JUST HONEST, IMPARTIAL JUDGING.

**93** Extraordinary,  
Ultimate Recommendation





# Reserve ARMAGNAC

ARMAGNAC  
DEPUIS 1855  
**MARQUIS**  
de MONTESQUIOU

**A legfiatalabb összetevő 5 éves, a legidősebb 10 év feletti**

**Ízvilág:** dióhéj és rózsza 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



# EXTRA-OLD ARMAGNAC

ARMAGNAC  
DEPUIS 1855  
MARQUIS  
de MONTESQUIOU

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

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

Javasolt fogyasztás: Tisztán



SAN FRANCISCO  
WORLD SPIRITS  
COMPETITION

Gold Medal



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

95

Extraordinary,  
Ultimate Recommendation





# MILLÉSIME ARMAGNAC 1973 1976 1989



## **Caupenne-d'Armagnac 1973 - A tölgy hatása**

- Tipikus Gascogne-i agyagos talaj
- Friss, virágos ízvilág
- Bas-Armagnac-i telt ízek, friss tölgyfás hatással

## **Parleboscq 1976 - A meleg, fűszeres karakter**

- Kvarchomok talaj
- Erőtéljes teltség és struktúra
- A Baco szőlő bársonyos fűszeressége dominál

## **Mauleon-d'Armagnac 1989 - Az illatos, gyümölcsös buké**

- Agyagos homok és mészkő talaj
- Kivételesen gyümölcsös párlat
- Kandírozott narancslé aromái lágy tölgyfás jegyekkel

## SINGLE VILLAGE VINTAGES

Különleges, kisszéiás (small batch) Bas-Armagnac vintage-ek (évszámmegjelöléses kiadások) 3 külön területről és 3 különböző évből érhetőek el:

**Caupenne-d'Armagnac 1973,  
Parleboscq 1976,  
és Mauleon-d'Armagnac 1989.**

Mindhárom **Baco szőlőfajta párlatából** készült, és gondos, hosszú tölgyfahordós érlelés után került palackba.

Természetesen csak a feltüntetett év párlatai lehetnek benne, mely év a szüret évét jelenti.

A tölgyhordós érlelési idő már véget ért, a készletek üvegedényben, ún. demizsonban várják a palackozást



# MARQUIS KOKTÉLOK



## MARQUIS BETWEEN THE SHEETS

- 1 part of Marquis Reserve
- 1 part of white rum
- 1 part of triple sec
- 0.75 parts lemon juice

Shake all ingredients, strain into a chilled cocktail glass.  
No need to garnish.



## MARQUIS SOUR

- 2 parts of Marquis Reserve
- 0.25 parts of lime juice
- 0.5 parts of lemon juice
- 0.5 parts of simple syrup
- Egg white

Dry-shake ingredients to emulsify egg. Add ice and shake until cold. Strain over ice in a rocks glass. Garnish with a lemon flag.

## MARQUIS CHAMPS ELYSÉES

- 2 parts of Marquis Reserve
- 0.75 parts of lemon juice
- 0.75 parts of Yellow Chartreuse

Shake all ingredients. Strain into a chilled cocktail glass. Garnish with a lemon.





# MARQUIS KOKTÉLOK



## MARQUIS MANHATTAN

- 1.5 parts of Marquis Reserve
- 1 part of Campari
- 0.75 parts of sweet vermouth

Stir ingredients with ice, strain over fresh ice in a rocks glass. Garnish with an orange twist.



## MARQUIS SIDECAR

- 2 parts of Marquis Reserve
- 1 part of triple sec
- 0.75 parts of lemon juice

Shake all ingredients, strain into a chilled cocktail glass. Garnish with an orange twist.



## MARQUIS VIEUX CARRÉ

- 1.25 parts of Marquis Reserve
- 1 part of rye whiskey
- 1 part of sweet vermouth
- 3 dashes of Peychauds bitters
- 3 dashes of Angostura bitters

Stir all ingredients with ice, then strain over fresh ice into a short tumbler or rocks glass. Garnish with a lemon twist.



## ...és természetesen tisztán kortyolgatva





# KÜLÖNLEGES FELSZOLGÁLÁSI MÓD - EGYEDI, ÉRLELT KOKTÉLOK KÉSZÍTÉSÉHEZ



## MARQUIS Barrel FOR Aged Cocktail

### Méret :

Hosszúság : 29 cm

Magasság: 22 cm

### Anyaga:

Francia Gascogne-i  
tölgy

Úrtartalom : 5 Litres

Ár :

110€

