



Per approfondire la conoscenza su questi due nobili distillati francesi, qui trovate tutte le differenze. Compresi i consigli sui migliori **Cognac e Armagnac** da degustare almeno una volta nella vita.

Due acquaviti a confronto

Cognac e Armagnac sono le due più importanti acquaviti di vino, ma c'è una sostanziale differenza tra i due stili. Il **cognac** è un brandy, distillato di vino con radici storiche risalenti al XVII secolo nella regione francese del Cognac, appena a nord di Bordeaux.

Si presume che il fratello **Armagnac**, con una fama inferiore rispetto al Cognac, abbia cominciato la sua distillazione già dal XII secolo. Attribuendosi in questo modo la più antica eau-de-vie di Francia, con oltre 700 anni di storia.

Il prestigio del Cognac nel mondo rispetto all'Armagnac

Ma perché il Cognac è ritenuto più pregiato rispetto all'Armagnac?

Inizialmente, questo è dovuto a ragioni logistiche. A causa della sua posizione, la produzione di **Armagnac** viene fatta in Guascogna, a sud-est di Bordeaux, una zona che agli albori trova difficoltà nella distribuzione.

Il territorio di produzione del **Cognac**, essendo invece situato sulle rive del fiume Charente e con accesso alla Costa Atlantica, ha potuto fin da subito distribuire e far conoscere l'omonimo distillato grazie alle numerose rotte commerciali e mercati di Gran Bretagna, Olanda e Belgio.



A livello produttivo, si trovano tre principali differenze che riguardano le zone di produzione, il metodo di distillazione e i tempi di invecchiamento.

Il **Cognac** è più elegante e raffinato mentre l'**Armagnac** è spesso più potente e robusto. Quindi sono stili diversi che possono incontrare gusti e clienti che si appassionano spesso a solo uno dei due distillati.

I differenti uvaggi di Cognac e Armagnac

Le uve consentite per la produzione di Cognac sono Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard e altre uve minori, ma circa il 98% dei **Cognac** è prodotto dalla distillazione di vino da uve Ugni Blanc, conosciuto in Italia con il nome di Trebbiano.

La differenza con l'**Armagnac** consiste nell'aggiunta alle uve del Cognac di quelle di varietà Baco22A.

Cognac e Armagnac differenze nella distillazione

Due strade diverse prende anche la distillazione di queste due acquaviti. Per il **Cognac** si utilizza uno speciale alambicco Pot-Still, chiamato Charentais.

Invece per l'**Armagnac** la distillazione è a colonna singola, detta Armagnacais. Entrambi i distillati vengono però affinati in botti di rovere.

Cognac e Armagnac differenze nell'invecchiamento

Anche nell'invecchiamento **Cognac e Armagnac** prendono un percorso differente.

La classificazione cosiddetta VS (Very Special) riguarda le acquaviti più giovani. Nel **Cognac** il protocollo vuole un invecchiamento di almeno 2 anni. Per l'**Armagnac**, un anno in botte.

Per essere classificati VSOP (Very Old Superior Pale) i blend di **Cognac e Armagnac** devono avere almeno 4 anni di maturazione. Si chiamano XO (Extra Old) il distillato di Cognac, che deve contare minimo 10 anni, e quello dell'Armagnac che ne deve avere almeno 6 anni.

Single Estate, l'unica analogia tra le due acquaviti

Ma qualcosa in comune ce l'hanno? **Cognac e Armagnac** sono uguali in una classificazione. Le aziende Single Estate, ovvero i produttori che seguono l'intero processo a partire dalla vigna, senza acquistare uva o vino extra.

I produttori Single Estate si occupano quindi di curare la vigna, vinificare, distillare il vino e farlo invecchiare in botti. Le acquaviti non sono quindi frutto di blend di terroir diversi, bensì pura espressione del territorio da cui provengono. Che si parli di Cognac come di Armagnac.

Ovviamente sul mercato ne esistono tanti, pochi però sono degni di nota.

I migliori Single Estate tra Cognac e Armagnac



Prendete appunti perché quelli che trovate qui sono tra i migliori. Il [Cognac Leyrat](#) produce Single Estate Cognac da un vigneto di 90 ettari particolarmente ricco di calcare, situato in zona collinare nel Fins Bois.

La maison utilizza solamente botti poco tostate e invecchia tutti i suoi Cognac ben oltre il minimo richiesto dal disciplinare. Inoltre questo Cognac viene imbottigliato senza **boisé**: privo di una sorta di sciroppo prodotto dalla bollitura di trucioli di legno in acqua che talvolta viene utilizzato da alcuni produttori al fine di far apparire più invecchiato il distillato.

Se per disciplinare il VSOP Cognac deve avere almeno 4 anni, Leyrat utilizza cognac invecchiati oltre 7 anni. Caratterizzato da aromi eleganti di pesca bianca, fiori e spezie, il **Cognac Leyrat** al palato appare morbido e saporito con un finale bilanciato fra spezie e aromi di legno.

Parlando di **Armagnac** superior, di un'azienda rispettosa dell'ambiente certificata HVE3, non si può non nominare il **Domaine De Pellehaut**, la grande tenuta di Montréal du Gers, detta anche Ténarèze, al confine con la regione del Bas-Armagnac. Qui, le vigne più vecchie sono state piantate tra il 1970 il 1975 esclusivamente a Ugni Blanc, mentre quelle più recenti, ovvero tra il 1990 ed il 1992, sono state piantate a Folle Blanche.

Volete l'etichetta migliore? [Armagnac L'Age Tendre](#) di sole uve Folle Blanche. Invecchiato in botte per 5 anni prende un colore dorato e aromi freschi di pepe bianco e fieno. Al palato è vivace e deciso, cremoso al palato e con un finale persistente.

Cognac Leyrat XO contro Armagnac Pellehaut XO

Per veri intenditori c'è [Elite XO](#), un Single Estate Cognac pensato per gli appassionati più esigenti.

Sebbene per disciplinare si possa imbottigliare un XO dopo soli 10 anni di invecchiamento, per questa versione esclusiva Leyrat ha utilizzato cognac con un invecchiamento medio di oltre 45 anni. Alla vista appare ambrato scuro, al naso emana aromi di spezie, cioccolato fondente, frutta secca e note tostate.

Il carattere floreale del Fins Bois è presente ma solo sullo sfondo. Al palato si fa notare per la morbidezza a cui accompagna sapori di tabacco, spezie e frutta candita.

Lo XO "[Le Fleur de L'Age](#)" di Chateau de Pellehaut, supera ogni Armagnac. Invecchiato 20 anni, il doppio di quanto previsto dal disciplinare, questo distillato viene realizzato dall'assemblaggio di millesimi di almeno due decenni e si caratterizza per il suo colore ambrato con riflessi dorati.

Al naso è ampio con aromi di nocciole e pan di zenzero. Al palato è vellutato con note tostate e di liquirizia.