

## Laballe Résistance

Bas-Armagnac - Sud-Ouest - Frankrijk



### domein

Domaine Laballe, in het hart van de Bas-Armagnac, is in familiebezit sinds 1820. Vandaag runt de jonge Cyril Laudet (8ste generatie!) het domein. Vader gaf les oenologie in Bordeaux en grootvader is nog régisseur geweest op Château Beychevelle. Naast de armagnacs worden ook een reeks wijnen gemaakt. De wijngaard is 26 ha groot.

<http://www.laballe.fr>

### omschrijving

Frisse, intense neus met veel fruit en vanille. Bijzonder zachte, bijna romige smaak met een kruidige afdronk.

### wijngaard

De gebruikte druif is baco 22A, dit is een hybride druivenras (van de Europese folle blanche x de Amerikaanse noah) ontwikkeld door Maurice Baco in 1898. Het was een eerste poging om de druifluis of phylloxera tegen te gaan, die in de tweede helft van de 19de eeuw zowat alle Europese wijngaarden vernietigd heeft. Deze hybride is resistent en dus niet geënt op een Amerikaanse onderstam zoals men later is gaan doen voor alle Vitis vinifera. De wijngaard voor deze Armagnac werd geplant in 1954 en 1963. De bodems zijn licht, bestaan uit leem en zand en zijn ijzerhoudend.

### kelder

Dit is een assemblage van armagnacs uit 2009, 2010 en 2012, gebotteld in 2019. Het eerste jaar na de destillatie rijpte de jonge armagnac één jaar in nieuwe vaten van lokale eik, met een inhoud van 420 liter. De verdere rijping was op oudere vaten om zo de intense houtsmak af te ronden. De armagnac werd ongefiltreerd gebotteld, dit geeft een rijker mondgevoel maar mogelijk dus wel wat troebelheid onderin de fles.

### druivensoorten

baco 22A: 100%

### schenken

Aan 16-18°C bij meditatie wijn,

### analyse

alcohol: **43% Vol.**