



# Philippe Gélas

„Armagnac je mystický mezigenerační produkt“

Setkání s Philipphem Gélasem patří mezi ta, která váš život povznášejí a obohacují. Milý, velmi pozitivně smýšlející, charismatický a inteligentní člověk. Je téměř choďící encyklopedií vědomostí a velký propagátor Armagnacu s otevřeným srdcem. Sám o něm mluví jako o „mystickém mezigeneračním produktu“.

**M**aison Gélas byl založen roku 1865 a je poslední rodinnou firmou vyrábějící Armagnac, kde se nikdy nepřerušilo předávání tradice z otce na syna. Současně je jediným výrobcem, který jednotlivé odrůdy sbírá, destiluje a staří odděleně. Využil jsem tedy příležitosti návštěvy Philippha Gélasa v Praze, a po zcela unikátní degustaci, kde bylo možné ochutnat nejen klasické produkty, ale právě i jednodrůdové Armagnacy, položil tomuto mistru svého oboru několik otázek.

**Mluvíme o magickém Armagnacu, jak jste sám řekl, je to jeden z mála produktů, kde současnou produkci, to, co nyní vyrábíte, budou užívat vaše děti. Můžete nám Armagnac a jeho taje a specifika trochu osvětlit a srovnat ho s dalšími noblesními destiláty jako je Cognac?**

Nejdůležitější pro pochopení Armagnacu je opravdu zamyslet se nad tím, jaké bohatství tento produkt přináší celým generacím rodin. My jsme začali v roce 1865 a prezentovat dnes skvělý Armagnac je opravdu otázkou času, čekání a respektu. Já dnes prezentuji většinou díla svého otce, mé děti budou prezentovat to, co vyrobím já. Srovnáme-li Armagnac s dnes mnohem známějším Cognacem, rozdíl není jen v odlišné technologii výroby, ale i v rozdílném vnímání těchto produktů a jejich uplatnění na trhu. Dnešní nejdůležitější trhy pro Cognac jsou USA a Asie. Ale na těchto trzích se prodávají především velmi mladé Cognacy. Pro nás v Armagnacu se díky způsobu jednoduché destilace Armagnac vyrábí při poměrně nízké teplotě a musí zrát. A říkám-li zrát, myslím tím 10 až 20 let, a dokonce i více. To je pro nás základ. Nedovedu si představit, že bychom prodávali mladší produkty. Tedy pracuji tak, jak mne naučil otec, myslím na dlouhé zrání a dnes vyrábím své Armagnacy přesně v duchu tradic Maison Gélas, tedy pro příští generace. To, co vyrábím, se bude prodávat za dvacet až třicet let. Mám tedy obrovskou zodpovědnost za to, aby příští generace měla k dispozici stejně kvalitní produkt, jako jsem já zdědil po svém otci. A především má práce s odrůdou Baco je založena na opravdu dlouhém zrání. Mám tuto odrůdu velmi rád, ale aby byl výsledek přesvědčivý, musíte zvolit dobré sudy a nechat pracovat čas. Opravdu dlouho! Dnešní doba se velmi zrychluje. Během několika hodin můžete být na jiné části Země a prezentovat svůj produkt. Jeho krása, tedy krása Armagna-

**Pracuji tak, jak mne naučil otec, myslím na dlouhé zrání a dnes vyrábím své Armagnacy přesně v duchu tradic Maison Gélas, tedy pro příští generace.**

cu, tkví v tom, že se nemění, zde nic neurychlíte, skvělý Armagnac potřebuje čas, potřebuje dýchat. A když nás navštívíte, budete tuto atmosféru vnímat. Je to způsob života. Budete mít pocit, že čas se v naší části Francie trochu zastavil, mnoho věcí děláme stejně jako naši předkové.

**Jste poslední rodinnou společností vyrábějící Armagnac, ve které nebyla tradice předávání si výroby z otce na syna nikdy přerušena. Jak se to projevuje na vaší firmě?**

Tato tradice je pro nás ohromně důležitá. Když vyrábíte Armagnac, když prodáváte Armagnac, nepracujete pouze s produktem, pracujete s tradicí a moudrostí svých předků. To je vaše největší bohatství. Můj otec zemřel před dvěma lety a moc mi chybí. Ale nejen proto, že byl úžasným otcem, ale on pro mne byl úžasným učitelem. Když jsem začínal, byly to opravdu postupné, pomalé krůčky. Pracujeme s mnoha odrůdami, s mnoha vinaři. Musel jsem je všechny navštívit, pochopit způsob jejich práce a přemýšlet, jak ho využiji pro náš Armagnac. Je to opravdu mnoho znalostí a zkušeností a musím začít velmi brzy, abych je stihl všechny předat svému synovi. Musím zachovat tradici a zachovat náš odlišný způsob výroby, náš tradiční rodinný způsob práce. A předávat toto penzum vědomostí, znalostí a zkušeností je otázkou dlouhého času.

**Když mluvíme o procesu dlouhého zrání a množství času, který uběhne, než bude váš produkt hotový, jaký je to pro vás pocit čekat tak dlouho na výsledek své práce a vědět, že mnoho z vlastních výrobků vlastně v jejich hotovém stavu už nevidíte a neochutnáte?**

To je klíčová vlastnost Armagnacu a současně i jeden z problémů, se kterým se jako výrobci potýkáme. V minulosti nesli všichni výrobci Armagnacu náklady na skladování a zrání sami po dlouhá léta. A nesmíte zapomenout, že vyžívání Armagnacu znamená i jeho vypařování. Čím déle ho tedy skladujete, tím více ho i ztrácíte. Dnes si to mnozí malí výrobci nemohou dovolit. Já vyrábím jak vlastní Armagnac, tak se snažím těmto malým výrobcům pomáhat. Ale potřebuji také nakupovat z různých jiných terroir. Mám tedy uzavřené kontrakty s novými výrobci, kterými jim garantuji každoročně nákup určité části jejich produkce za předem jasně stanovenou částku. To je v oblasti Armagnacu poměrně nové. Jako negociant tedy pomáhám



financovat zrání Armagnacu tak, aby výsledný produkt byl přesně v duchu našich tradic. Ale samozřejmě kupuji pouze to, s čím jsem schopen pracovat a co budu schopen v budoucnu prodat. Každý rok tedy takto nakupuji přibližně 25 až 30 sudů destilátu. Je to opět součástí naší rodinné tradice a jsem šťastný, že se mnou dnes spolupracují potomci lidí, kteří spolupracovali s mým otcem a mým dědou. To mi umožňuje zachovávat a ochránit styl Armagnacu Gélas.

**V dávné minulosti se Armagnac předepisoval jako lék. Věříte v jeho léčivé účinky?**

Vidíte, mohl bych zkusit nechat proplatit své účty za ochutnávání Armagnacu svou zdravotní pojišťovnu. Nevím, jestli by to pochopili... Ale něco na tom je. Armagnac je o radosti ze života, o pohodě, o čase. Když si uděláte čas na to si Armagnac vychutnat, jste obklopen svými přáteli, pijete vlastně pro radost. A radost a štěstí jsou také určitým druhem medicíny. Ale před 700 lety, v době, kdy Armagnac vznikl, byl opravdu představen jako lék. Dnes ho spíše prezentujeme jako potěšení.

**Pojďme se nyní bavit o zvláštnostech, které při výrobě Armagnacu vaše rodina využívá a o odlišných způsobech vaší práce.**

Ano, opravdu máme několik rodinných tradic, kterými se náš způsob práce výrazně liší od našich kolegů. Můj otec byl po druhé světové válce prvním člověkem, který prosadil Armagnac do nejslavnějších francouzských restaurací. Předtím v nich byl vlastně jediný ušlechtilý destilát – skotská whiskey. Otec nedělal žádný marketing, ale cítil, že Armagnac je dokonale produkt a stejně ušlechtilý destilát a svým šarmem a důvěrou ve své tvrzení se mu to prostě v roce 1951 podařilo. A zařazení našeho Armagnacu na lístek několika restaurací se třemi hvězdami Michelin bylo v té době nad jakoukoli reklamou. Naší velkou odlišností od kolegů je samozřejmě oddělená práce s jednotlivými odrůdami. Jen tak

můžeme přesně načasovat dobu sklizně, množství kyselin, které v hroznech potřebujeme. A my v oddělené práci s jednotlivými odrůdami pokračujeme i dále. Destilujeme je zvláště a při různých teplotách tak, abychom z nich dostali přesně to, co potřebujeme. Například veškerá svěžest odrůdy Folle Blanche potřebuje pro svůj správný výraz mnohem vyšší teplotu při destilaci než odrůda Baco. A samozřejmě po destilaci uchováme veškeré odrůdy nadále odděleně. Dává nám to větší možnosti při výsledném míchání našich Armagnaců, ale máme i jednodruhové Armagnacy. A de-





gustovat je opravdu velmi zajímavá a zcela ojedinělá možnost. A je to pro nás krásná možnost ukázat našim zákazníkům, co která odrůda do výsledného Armagnacu přináší.

**Jsou pro vás tyto jednodrůdové Armagnacy zajímavé i z obchodního hlediska nebo je to opravdu spíše doplňkový produkt pro znalce a ty, kteří hledají nějakou zvláštnost?**

Abych řekl pravdu, množství jednodrůdových Armagnaců, které prodáme, je opravdu velmi malé. Milovníci Armagnacu nejvíce obdivují náš

25 let starý Armagnac. To je náš nejdůležitější produkt. Ale jsou lidé, kteří chtějí jít dál, a pro ně jsme zajímaví. Z hlediska obchodu tyto unikátní Armagnacy tedy příliš důležité nejsou, ale z hlediska šíření kultury Armagnacu a propagace tohoto ušlechtilého destilátu určitě ano.

**Já ale vím, že během výroby máte ještě jednu odlišnost. Pojďme si ji přiblížit.**

Ano, máte pravdu. My redestilujeme určitou část destilátu, který vznikne na počátku destilace. Místo toho, abych ho dal do pořad-





ných produktů, přidám ho zpět k vínu a destiluji ho znovu. Neplette si to s dvojitou destilací, se kterou se setkáte při výrobě Cognacu, ale tento můj způsob pomáhá dodat vínu určitou plnost. A to je právě ta plnost, která je pro naše Armagnacy tak typická. A důležité je i to, že já, narozdíl od svých kolegů, destiluji víno, které stále leží na kvasinkách a ne vyčištěné čiré víno. A destilujeme za chladného počasí.

**Mluvili jsme o vašich jednodrůdových specialitách. Můžete nám tedy přiblížit, v čem jsou Armagnacy z těchto jednotlivých odrůd odlišné?**

Určitě. Armagnac z odrůdy Folle Blanche je velmi delikátní. Dá se říci, že není potřeba ji míchat, krásně se projevuje sama. Ugni Blanc a Baco jsou skvělé právě k míchání. Záleží na tom, co chcete vyrobit. Do mladšího Armagnacu dávám více Ugni Blanc, do staršího více odrůdy Baco.

**Jednou z vašich dalších odlišností je i fakt, že nepoužíváte klasický systém označování Armagnaců, jako je V.S.O.P. nebo XO. Naproti tomu uvádíte přesné stáří nebo ročník. Proč?**

Rozhodli jsme se, že budeme vzdělávat lidi. A dokonce i zde ve Francii je potřeba trochu udělat pořádek a sdílet lidem, za co platí. Občas vedle sebe stojí v obchodě dva Armagnacy XO a liší se v ceně o několikánásob-



bek. A spotřebitelé tomu samozřejmě nerozumí. Právě proto jsem se rozhodl dát na láhev přesné stáří, myslím, že je to mnohem srozumitelnější.

### **A proč jste se rozhodl právě pro stáří, která používáte, tedy 8, 18 a 25 let?**

Má to několik důvodů. Jedním z nich je asijský trh, ten je pro nás velmi důležitý. Číslo 8 je v Asii šťastným číslem. Právě proto jsme se takto rozhodli. Bavíme se o minimálním stáří. Bylo by jednodušší tam napsat 10 a 20 let, ale tyto produkty najdete všude. Takto jsme originální.

### **Jaký je vlastně v současnosti trh s Armagnacem?**

Je obtížný. Na rozdíl od Cognacu nemáme u nás žádná velká mezinárodně známá jména. Nám tato síla světově známého brandu chybí. Hennessy nedělá svou propagací službu pouze svým produktům, ale i Cognacu jako takovému. Dokonce ani Francouzi neznají příliš výrobců Armagnacu. A když se dostanete za hranice, je to ještě horší. Především v USA a v Asii je to těžké, oni vůbec nerozlišují. Jeden příklad za všechny. Když jsem navštívil svého dovozce v Japonsku, řekl mi s úctou: „Pane Gélasí, váš Cognac je opravdu skvělý, jsem rád, že spolupracujeme.“ Odpověděl jsem, že to není Cognac, ale Armagnac... a japonský obchodník znovu „ano, vždyť říkám, že je váš Cognac skvělý“. Ale prodáváme tam opravdu hodně. V Evropě je situace trochu jiná. Mnoho restaurací má dobrého sommeliera a tito lidé s Armagnacem pracují rádi. Ale osvěta je opravdu velmi důležitá.

### **Pojďme se ještě zamyslet nad budoucností Armagnacu, mluví se o „bílé Armagnacu“.**

Ano, to je produkt, ve který poměrně věřím, v Cognacu se tyto experimenty vyplatily. To, co stojí na Armagnacu nejvíce peněz, je zrání. Potřebujete prostory, sudy a množství času. A neustále ztrácíte drahý destilát kvůli jeho vypařování. Bílý Armagnac, když ho uděláte dobře, může být velmi zajímavým produktem do barů k míchání koktejlů. Je důležité si uvědomit, že i když je to pouze základní jednoduchý destilát, pořád je to cosi ušlechtilého, co pochází z vína, narozdíl od mnoha jiných destilátů, které mladí lidé dnes v koktejlech pijí. Tato nová apelace vznikla před dvěma lety a uvidíme. Musíme pozvat sommelieri a barmany k nám do Gaskoňska a umožnit jim vzdělání a připravit mnoho tipů na využití tohoto produktu.

### **Omlouvám se za lehce nezdvořilou otázku, ale po všem, co jste mi řekl o tradici, podstatě Armagnacu, identitě tohoto destilátu a jeho historii, není tento nový trend tak trochu ztrátou všech těchto atributů a přesným opakem toho, jak právě vy Armagnac světu představujete?**

Právě proto tento produkt nenazývám Armagnac. Nazývám ho „Single White“. Je to zcela jiný přístup, má úplně jiné moderní balení. Nezapomeňte, že jde o destilát s 60 % alkoholu. Tradiční Armagnac si s sebou nese mnoho předsudků. Jeden z nich je například povědomí, že se jedná o digestiv. Armagnac ale přeci není jen digestivem, jehož jediné použití je na konec velké gurmánské večeře. Vyzkoušejte někdy třeba kombinaci mladšího Armagnacu k teplým foie gras a uvidíte, jak skvělá tato kombinace je. Mladí lidé pijí vodku, rum, gin a my jim tímto novým produktem nabídneme zajímavou alternativu. Ale jasně říkám, že jde o jiný produkt, který v žádném případě nemá nahradit klasický Armagnac.

### **Když byste si měl vybrat ze své produkce, jaký z Armagnaců bude na vašem stole při těch nejslavnějších chvílích?**

Určitě to bude jednodurudový zralý Armagnac z odrůdy Baco. Už můj otec ve mně probudil obdiv k této odrůdě a musím říci, že během mé kariéry ho mám rád čím dál více.

Text: Michal Šetka

Foto: Michal Šetka a archiv Philippa Gélasé



inzerce