



présentation de la gamme BAS ARMAGNACS



Tariquet Légendaire

Cépage(s) :

Baco 40% Ugni-blanc 40% Folle Blanche 20%

Caractères :

La plus jeune des eaux-de-vie composant cet assemblage de cépages typiques du Bas-Armagnac a reçu, en nos chais, un élevage en fût de chêne durant un minimum de 13 ans

Commentaire de dégustation :

Producteur de Bas-Armagnac depuis 1683...

Nez confit, proche du noyau, épicé tout en nuances et complexité. L'aération confirme la palette aromatique et précise ce caractère d'orange confite et de musc. La bouche est ample, précise, les tanins bien fondus, l'harmonie du fruit et du boisé séduit et nous livre en progression la figue sèche et le pruneau. La finale semble magique, très pure, s'éternise toute en sucrosité.



Retour liste



Ampélographie



Ajouter au panier



Suivant



L'alliance cigare par Yves Belaubre

Tariquet Légendaire - Hoyo de Monterrey double corona

L'élégance finement boisée des Folles et le rancio épicé des Millésimes se rencontrent dans **le Légendaire** de Tariquet en un équilibre subtil de suavité et d'épices, du fruit confit et du boisé. Son Nez de rancio délicat (vanillé) se prolonge sur des sensations d'abricot sec, d'orange confite et de pomme caramélisée. À l'aération, un fond boisé-musqué se fait plus sensible, qui souligne la complexité olfactive de ce Bas Armagnac. L'attaque ample et fondue monte lentement en s'épanouissant dans les épices douces (poivre et bois épicé) sur une bouche de densité et de puissances mesurées et maîtrisées. De là ce fondu et cette subtilité suave du Légendaire, qui invitent à choisir pour l'alliance une fumée ample mais de puissance retenue, très ronde en bouche et surtout dotée d'une grande élégance aromatique.

La marque Hoyo de Monterrey, marque de légende qui dès sa création par Jose Gener au milieu du dix-neuvième siècle a affirmé la suavité et la distinction du terroir de San Juan y Martinez à Cuba, me paraît particulièrement indiquée

pour l'accord avec le Légendaire qui lui aussi exprime dans la suavité et la maîtrise la richesse d'un terroir : celui de Tariquet. Ample et douce, la fumée du double corona de Hoyo (bagués en boîte de 25 plutôt qu'en cabinet parfois terreux) joue l'accord gustatif sur son fondu et sa rondeur. De densité moyenne, elle installe en bouche une aromatique de pain grillé et d'amande légèrement amère sur un fond doucement épicé qu'animent des nuances résineuses et d'humus. La douceur du double corona épouse d'emblée la rondeur du Légendaire en valorisant le fruit à noyau confit et le montant progressif et délicatement poivré de l'eau-de-vie. Car le cigare exhausse le fruit à proportion de la valorisation en retour des caractères brioché, pain et amande grillée dans la fumée par le Légendaire.

En cours de fumage, la beauté de l'accord évolue à travers ces nuances de cuir souple qui apparaissent dans la fumée Hoyo et réveillent les notes musquées appréciées au Nez du Légendaire. La fin de bouche de l'eau-de-vie s'exalte désormais au contact du boisé plus marqué de la fumée du cigare, en exprimant de superbes nuances réglisse teintées de figue sèche qui durent et font durer l'impression de fondu si raffiné du bois et du fruit. L'Epicure N°2 de Hoyo de Monterrey offre une expérience d'alliance voisine et aussi riche.