



présentation de la gamme BAS ARMAGNACS



Tariquet Millésime 1993

Cépage(s) :

Baco 40% Ugni-blanc 60%

Caractères :

Le millésime, spécificité armagnacaise, désigne l'année de récolte.

Commentaire de dégustation :

1993

Belle robe chène clair. Nez mûr avec beaucoup de droiture rappelant le sucre roux ainsi que des notes d'épices. L'aération dévoile de la réglisse, de jolies sensations d'humus, de sous-bois et de fève de cacao. L'attaque de bouche est vive et franche. La trame tannique se révèle noble et construite. La finale est explosive mettant en avant une pointe de noix de muscade.



[Retour liste](#)



[Ampélographie](#)



[Ajouter au panier](#)



[Suivant](#)

L'alliance cigare par Yves Belaubre

Tariquet 1993 - Montecristo Edmundo

Ce millésime 1993 présente un premier nez riche et appétissant, qui unit la fraîcheur de tonalités florales à peine épicées à des traits plus enveloppants, vanillés et confits. Des sensations de fleur de tilleul et de zeste d'orange se mêlent aux accents plus concentrés de confiture d'abricot sur un fond enrobant vanillé, presque brioché. Au deuxième nez, ce sont des notes de pudding avec des nuances de chocolat et de cannelle qui réjouissent. Moelleux en bouche, il conjugue douceur et puissance tranquille sur une attaque de fruit cuit (pomme cuite) fondue dans du boisé vanillé très fin, qui se fait plus caramélisée (tatin) et épicée au montant en se mouchetant de notes grillées (chicorée grillée) pour s'en aller perdurer dans la suavité de sensations d'amande que touche d'amertume des saveurs de bois torréfié en finale. Un millésime d'une rare suavité. Une réussite d'équilibre de la fraîcheur, du fruit, du feu et du bois que seule la fumée d'un de ces nouveaux « habanos » tout en rondeur et puissance suave me paraît pouvoir épouser dans le dialogue réjouissant des gourmandises.

Dernier né de la mythique marque **Montecristo**, le **Edmundo** est un cigare de gros diamètre (20,64 mm) plus



long qu'un robusto d'un bon centimètre, qui délivre une fumée ample, souple, ronde et satinée sur une aromatique extrêmement harmonieuse de noix, de terre légère et de cuir souple que relève et rafraîchit une pointe acidulée de poivre vert.

En début de fumage de l'Edmundo, la rencontre du Tariquet 93 donne la parole aux épices tout en valorisant la bouche ample et moelleuse de l'eau de vie. C'est un feu frais de poivre vert, de cannelle et de muscade dans la rondeur ; un contraste qui m'évoque celui du croquant et du fondant. Mais aussitôt les mâches s'équilibrent et le fruit vanillé du Tariquet résonne sur les tonalités grillées légèrement sucrées et terreuses d'Edmundo en éveillant de splendides notes de miel de forêt dans la fumée. Sur la longueur de bouche du millésime, il se produit alors une fusion des sensations de noix grillée (fumée) et d'amande (eau de vie), toute en suavité de brioche toastée, qui va s'exalter encore à l'évolution de la dégustation du cigare. Il y a une jouissance roborative à l'expérience de cette alliance. La fine amertume boisée de l'armagnac en fin de bouche, en exhaussant la texture satinée de la fumée sur des nuances de cuir souple et de pain d'épices, décuple l'impression de matière gourmande comme le contrepoint café d'un dessert raffiné.