



l'Armagnac du Tariquet

Cépage(s) :

Baco 85% Ugni-blanc 15%

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 30 ans

Commentaire de dégustation : l'Armagnac du Tariquet

Robe ambrée aux reflets cuivrés. Nez richement vanillé où se mêlent des notes exotiques de litchi puis de rancio très mûr sous couvert d'une grande finesse. Les arômes sont livrés par touches progressives empreintes de suavité et d'opulence : la prune d'Ente, le caramel à l'orange, la réglisse puis la banane flambée. L'intensité est fine et subtile, elle favorise la sensation crémeuse. L'attaque en bouche racée en diable, opulente et pulpeuse, très douce, offre une osmose entre la palette aromatique et le fondu... entre la pâte de coing et la noix de cajou...



Retour liste



Ampélographie



Ajouter au panier



Suivant

L'alliance cigare par Yves Belaubre

L'Armagnac de Tariquet « Cabine » - Ramón Allones Specially Selected

Eau de vie d'exception réservée aux intimes du Château Tariquet, l'Armagnac du Tariquet «Cabine» est un chef d'oeuvre de puissance et de rondeur par l'alchimie des épices et du fruit qui éclate au nez et sculpte la bouche. La fumée dense et d'emblée grasse d'un Ramon Allones Specially Selected vieilli deux ans offre une rare expérience d'alliance du cigare et du vieux Bas Armagnac.

Le premier nez du «Cabine» marqué d'épices, de fruit confit et de notes de rancio, ouvre à l'aération un deuxième nez débordant de fruit très confit, évoquant abricot et écorce d'orange. Dès les premières bouffées, le **robusto de Ramon Allones** dispense une fumée dense et épicée, corsée et ronde qui installe une harmonie gustative de poivre noir, de torréfaction de café, de pain grillé et d'écorce à laquelle viennent s'adjoindre rapidement de moelleuses notes de cuir. Densité et puissance du cigare et du «Cabine» s'interpellent aussitôt. Au gras de la fumée répond la bouche huileuse de l'Armagnac. Aux épices du Tariquet (poivre, touches de cannelle) qui portent des sensations de pomme caramélisée (tatin) répond le poivre noir du cigare. Sans la moindre agressivité ni domination d'une mâche sur



l'autre. Les conditions d'une alliance de grande volupté sont réunies.

Sur l'écho des épices, la bouche du Tariquet infléchit l'aromatique de la fumée vers de moelleuses nuances d'amande. La riche et longue bouche de l'Armagnac permet de savourer la rencontre des deux univers gustatifs sur plusieurs bouffées du cigare. Le montant de l'eau-de-vie, marquée de sensations de noyau d'abricots, loin de gêner ou masquer la fumée, l'exhausse. Le cuir du Ramon Allones vient ensuite éveiller des nuances de vieux cuir dans le bois fondu (en rancio) de l'Armagnac, dont le fruit caramélisé évolue en retour vers des impressions puissantes de cacao et de café mélangés sur la fin de bouche. Quel dialogue splendide sur ce fond confortable et généreux de cuir et d'épices ! Le cigare et le Tariquet s'enchantent sans le moindre déséquilibre ni la moindre fausse note alors que le cigare se fait plus corpulent en cours de dégustation. C'est une fin de repas de puissance et de volupté pour amateur de sensations capiteuses qu'un si généreux mariage accorde.