

## CHÂTEAU DU TARIQUET «ШАТО ДЮ ТАРИКЕ»

Замок, а точнее, большое поместье Шато дю Тарике, основанное на землях Нижнего Арманьяка еще в 1683 году, с 1950-х годов принадлежит Пьеру и Элен Грасса (Pierre et Grassa). Пьер, участник движения Сопротивления, и его будущая жена встретились во время Второй мировой войны неподалеку от этих мест, в Озе.

Чета Грасса, возродившая славу Тарике как центра производства арманьяка, и сейчас живет в старом одноэтажном здании с башнями, расположенном на территории поместья, вокруг которого расстилаются виноградники. Однако делают теперь здесь не только арманьяк, но и белые вина Cotes de Gascogne, которыми увлеклись их дети. Производство и хранение арманьяка в замке не прерываются, но территория вокруг него застраивается цехами с новым промышленным оборудованием.

Однако в том, что касается производства арманьяка, в Шато дю Тарике жестко следуют традиционным методам и всегда подчеркивают, что задача владельцев – обеспечить качество и аутентичность продукции. Для этого арманьяки производят исключительно из материалов, полученных на собственных виноградниках, а потом ферментированных, перегнанных, выдержанных, ассемблированных и разлитых по бутылкам тоже на территории поместья. Здесь работают аламбики непрерывного действия, которые топятя дровами. Для выдержки арманьяка традиционно используются лишь самые качественные бочки из гасконского дуба.



Диапазон арманьяков, производимых в Шато дю Тарике, поражает разнообразием и нестандартными решениями. Так, свежий, фруктовый 46-градусный «белый арманьяк» **CHÂTEAU DU TARIQUET THE BLANCHE** на 100% состоит из продуктов дистилляции очень трудного в работе сорта Фоль Бланш, который обуславливает появление в аромате напитка тонов свежей груши, карамели, орехов.

Собрание **THE COLOR COLLECTION** состоит из тройки ассамбляжей восьми-, двенадцати- и пятнадцатилетней выдержки (возраст, как обычно, считают по самому молодому спирту), выполненных исключительно из одного сорта винограда – того же Фоль Бланш. Типичным представителем этой линейки является 48-градусный двенадцатилетний арманьяк **CHÂTEAU DU TARIQUET THE BLANCHE 12 ANS D'AGE**,



## ~ Производители арманьяка ~

обладающий ярким золотистым цветом, ароматами свежих фруктов (апельсин, лимон, яблоко-дичок) и цветов. Шелковистая текстура напитка усиливает свежесть арманьяка и оттеняет тона ананаса и орехов, проявляющиеся на заключительной стадии дегустации. На финише к аромату добавляются нотки долгой выдержки в бочке...

Отдельной линейкой представлены арманьяки, естественным образом понизившие свою крепость до приемлемых значений за время пребывания в бочках. Арманьяк **CHÂTEAU DU TARIQUET THE BLANCHE FÛT N° 6 XO** – напиток крепостью 55° из винограда сортов Уни Блан и Бако – сами производители называют необычным представителем категории арманьяка «прямо из бочки». Плотный, основательный, очень мощный и «земной» арманьяк имеет янтарно-желтый цвет и сильный вкус, в котором легко различаются тона свежего миндаля, жареного кофе, кожи и даже перца. Богатый, сложный, «сливочный» вкус дополняют оттенки апельсина...

Среди многочисленных винтажей **Château Du Tariquet** сотрудники компании выделяют тройку 1993–1995 годов рождения, состоящую на 60% из винограда Уни Блан, а на 40% – из Бако. В частности, элегантный, фруктовый винтаж 1995 года характеризуется ароматами свежих слив, джема и меда. Среди компонентов его аромата знатоки улавливают даже запах кумквата – оранжевого цитруса с очень маленькими плодами... Что касается вкуса, то он у арманьяка динамичный, одновременно деликатный и интенсивный, сочетающий ноты свежих и карамелизованных фруктов, белого перца и ванили...



~ Производителя арманьяка ~

