



Alcool > Spiritueux

L'Armagnac : carte d'identité de la Gascogne



Mon adresse em:

Je m'abonne
[vins & gastronomie
magazine](#)

Je télécharge mon
[magazine en PDF](#)

Le magazine
[et moi](#)

Je suis fan avec
[facebook](#), [Twitter](#)
& [google +](#)



0

« Lorsque Dieu créa le monde il s'aperçut qu'il avait oublié un petit coin de cette Gascogne et cela le rendit triste. Une larme coula sur sa joue et en tombant elle forma la région d'Armagnac, ce qui fit dire que ce fût la première goutte de liqueur ». **Abel Sempé**



Le vignoble de Gascogne s'étend sur environ 2000 hectares pour produire un vin blanc qui deviendra de l'eau-de-vie d'armagnac après avoir été traité, d'abord distillé, puis passé sous bois. Les cépages les plus utilisés sont tout d'abord l'ugni blanc pour 55% de la superficie, le baco pour 17%, le colombar qui a retrouvé ses lettres de noblesse depuis que le célèbre André Daguin, l'ait remis au goût du jour il y a une trentaine d'années et enfin la folle blanche, qui avec 4% de sa production est en régression et c'est bien dommage car ce cépage donne à l'armagnac une dimension particulière et beaucoup d'élégance. Il existe trois appellations régionales : le Bas Armagnac, l'Armagnac Tenarèze et le Haut Armagnac.

Le Bas Armagnac à cheval sur le Gers et les Landes représente environ 300 hectares. Elevé sur des sols principalement sablonneux qui contiennent énormément de fer, ce qui donne au sol une couleur marron brunâtre. On y produit des eaux-de-vie riches et onctueuses.

L'Armagnac Tenarèze sur 1400 hectares de sol argilo-calcaire reconnu depuis 1993, on y produit des eaux-de-vie de caractère plus corsées qu'il faut attendre une trentaine d'années. Depuis quelques années il réalise une belle poussée dans les ventes et la demande.

Le Haut Armagnac. Là sur une cinquantaine d'hectares on produit une eau-de-vie vive à boire de préférence jeune. C'est ce que l'on surnomme l'armagnac blanc.



La dégustation

L'armagnac est une eau-de-vie très noble qu'il faut déguster avec ferveur et lors de moments privilégiés de votre vie. Après le déjeuner, l'après-midi pour finir agréablement une soirée, pour accompagner un bon cigare, pour enfin vous donner un moment de plaisir et une sensation de bien être et de bonheur. D'abord en apprécier la couleur, la robe, plus ou moins limpide, ambrée, couleur de miel, claire ou foncée, ensuite vient la phase olfactive, pour moi la plus importante, peut être encore plus que la phase gustative.

En humant l'alcool après avoir pris la peine de bien le faire tourner dans le verre afin d'exhaler les arômes, vous



Actuellement
en kiosque

GVINS &
ASTRONOMIE

Nouveau site Internet

aurez une idée précise de la qualité du produit. Vous trouverez au nez l'équilibre, la persistance et les différents arômes que vous remarquerez en le dégustant. La dégustation, c'est aussi un intense moment de plaisir. Par petites gorgées, après avoir fait rouler l'eau-de-vie dans tout votre palais, avoir ainsi éprouvé son acidité ou sa fraîcheur, la longueur et la persistance des tanins, leur onctuosité.

La bouche va réchauffer l'eau-de-vie et lui permettre de dégager des arômes plus intenses qui ne sont pas forcément perceptibles au nez.

Quelle douce sensation que de terminer son verre et garder longtemps en bouche toute cette superposition d'arômes et de goûts divers qui doivent être en harmonie et se fondre les uns dans les autres pour votre seul plaisir !

Yves Sacuto

Notre dégustation commentée :

Vous retrouverez toutes les informations des domaines en cliquant sur les liens "page domaine" (si partenaires)



TARIQUET

« Color Collection Green »

Bas-Armagnac 15 ans

Issu uniquement du cépage Folle Blanche, ce Bas-Armagnac présente au nez une expression aromatique riche, sur les fruits confits tapissés d'une touche vanillée. Beaucoup de souplesse dans la mise en bouche, avec une finale d'épices douces (cannelle).

Blanche Armagnac

La « Blanche » est une autre déclinaison issue à 100% de la Folle Blanche, cépage rare et capricieux (d'où son nom !) qui couvre moins de 5% de l'appellation Armagnac. L'eau-de-vie est « brute », dans ce sens qu'elle est issue de la distillation sans passage en fûts de chêne. Des arômes très délicats se ressentent au nez, dans une variation fruitée et florale. En bouche, beaucoup de fruit également (pruneau) sur une longueur très appréciable.

Bas-Armagnac Hors d'Âge

Sous sa robe caramel se dévoilent des effluves charnues, de fruits compotés que l'on retrouve dans une bouche ample, soyeuse, tirant vers le pruneau avec en toile de fond des notes toastées et grillés. Beau produit.

« Le Légendaire »

Bas-Armagnac Hors d'Âge

Le boisé se fond aux fruits à noyaux dans le nez de ce Bas-Armagnac issu d'assemblages de plusieurs eaux-de-vie des trois cépages armagnacais (Ugni Blanc, Baco et Folle Blanche). En bouche, une expression racée tempérée par de la souplesse en finale. La signature de la Maison.