



LIFESTYLE

BARMAG Home

9 nuances d'or et d'ocre

Les beaux spiritueux nous rassemblent autour d'affinités électives, hédonistes. Ils créent de la convivialité, ils affirment leur singularité, ils imposent l'excellence du savoir-faire français et le vivant de son patrimoine.

Marina LEMPERT > Texte



DU STYLE

L'ENCANTADA 2004 DOMAINE LOUS PIBOUS /

Le domaine Lous PIBOUS (« peuplier » en gascon) a été baptisé ainsi en référence aux champs de peupliers près des vignes. Élaboré à partir du cépage Folle Blanche, vif et fin, ce millésime plein de fougue révèle épices et boisés élégants. Nez : abricot. Bouche : gentiane. Finale : longue et herbacée. Appellation Bas Armagnac contrôlée. 56,5°. 50 cl. 78 €



TENDANCE EN COCKTAIL COGNAC VS ET

VSOP MERLET / Firmin Merlet descend d'une famille de viticulteurs. Il installa son premier alambic en 1850 près du village de Saint-Sauvant, en Saintonge.

2 nouveautés :

Cognac VS : assemblage d'eaux-de-vie de 2 à 3 ans d'âge ou plus, issues des crus Fins Bois et Bons Bois. Une touche de Petite Champagne apporte de la complexité. Robe : paille. Nez : dominante d'eau-de-vie sur des notes de poire vanillées. Bouche : boisée mais souple. Le + : allongé à l'eau gazeuse ou avec un soda. 40°. 70 cl. 36 €. Cavistes.

Cognac VSOP : eau-de-vie de plus de 4 ans d'âge composée de cognacs de Fins Bois et de Petite Champagne. Robe : brune claire, reflets ambrés. Nez : fruité intense, notes de pêche et de fruits à chair blanche. Bouche : en rondeur. 40°. 70 cl. Environ 45 €. Cavistes.

Du caractère

RHUM J.M CASK FINISH / Le rhum J.M Cask Finish Armagnac est un rhum de la Martinique, vieilli pendant 8 ans en fûts de bourbon comme à son habitude. Mais la spécificité de ce produit provient du fait qu'il ait fini sa maturation dans des fûts d'armagnac – vides – provenant du château du Tariquet. La pratique se nomme « finish ». Comme tout fût ayant contenu un alcool auparavant, le bois s'imprègne des arômes dudit alcool. Certains arômes présents habituellement dans l'armagnac se retrouvent donc dans ce rhum. Nez : fruits confits, cannelle, amandes. Bouche : corsée mais équilibrée. Finale : sur la cannelle. La marque propose également 2 autres rhums : Finish Calvados Lecompte et Finish Cognac Delamain. Un positionnement audacieux à découvrir et une expérience de dégustation à suivre. 40,5°. 50 cl. 70 €. Cavistes. En édition limitée.





LIFESTYLE BARMAG Home



INSPIRÉ BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE DELORD CRÉATION N°3 / Création n°3 est l'assemblage de vieux millésimes des années 60 à 80. Cépages : Ugni-Blanc, Colombard, Baco, Folle Blanche. Robe : ambrée et brillante. Nez : pruneau, noix, grillé, bois. Bouche : attaque franche, moelleuse en seconde bouche. Rancio puis caramel et fruits compotés. Finale : en douceur. Élevage en fût de chêne français neuf. Édition limitée à 800 bouteilles numérotées, présentées dans un coffret en bois. 40°. 70 cl. 63 €. En exclusivité chez Nicolas.

ART DE VIVRE PROVENÇAL FARIGOLE DISTILLERIES DE PROVENCE

Farigoule (petite plante sauvage en latin) est une liqueur parfumée typique de la haute Provence. Elle est élaborée avec du thym sauvage cueilli en fleurs, au printemps. Composée d'infusion et d'esprit de thym, de verveine, d'angélique et de sauge, de caramel, de sucre et d'alcool, on y retrouve les senteurs de la garrigue. Robe : brillante et dorée. Nez : fleurs de thym. Bouche : florale et citronnée. Finale : longue et fraîche. La Farigoule se déguste pure, refroidie ou glacée. Idéale en granité, en « trou provençal » ou en cocktail. 40°. 50 cl. 19,40 €. www.distilleries-provence.com



TRADITION AU CŒUR DU PAYS D'AUGE NAPOLEON JEAN FILLIOUX /

Ce domaine familial de Normandie produit des eaux-de-vie haut de gamme. En France, Breuil en est l'exclusif distributeur. Ce cognac, beau classique de la maison, a été vendangé et distillé en 1992. Sa robe ocre doux, son nez présent de fruits secs et de safran, sa bouche beurrée et caramel, séduisent. Vieilli en fûts de chêne neuf français. Conseil de dégustation : pur ou dans un verre givré. 40°. 70 cl. 53 €. www.chateau-breuil.fr



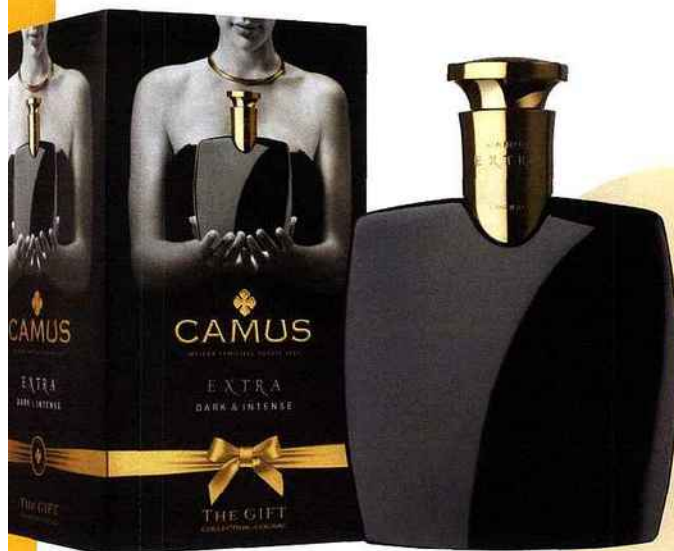
Plein sens

CHÂTEAU FONTPINOT X.O. FRAPIN

À l'occasion de la Fête des pères, cette cuvée s'insère avec majesté dans un canister gainé façon cuir esprit cellier ; à l'intérieur en suédine beige. Outre, ce canister original, à l'esprit « dandy », cette cuvée surprend par sa personnalité aromatique. Dernier opus maison, ce « cognac de propriétaire » est le seul château en premier cru à avoir obtenu l'appellation 100% Grande Champagne. Il se distingue par sa robe soyeuse aux reflets cuivrés. Nez : fruits confits et porto. En bouche : fleurs blanches, bouquet et rancio se dévoilent, rejoints par les tanins vanillés du bois et



des nuances abricotées et orangées. Distillé sur lie. Le + : pour exalter ses arômes : y ajouter une goutte d'eau. Maître de chai : Patrice Piveteau. 41°. 70 cl. Bouteille dans son canister et porte-cartes assorti : 117,30 €. Cavistes ou vente directe.



COLLECTOR

EXTRA DARK & INTENSE CAMUS /

En 2000, la maison Camus – créée en 1863 – lançait l'Extra Élégance : un cognac ambitieux dans une carafe contemporaine. Aujourd'hui, elle innove encore avec cette version. Une déclinaison plus aromatique et plus soutenue mais tout aussi racée. Robe : reflets ocaïou et topaze. Nez : pain d'épices, noix de macadamia. Palais : notes crémeuses et beurrées ; finale puissante marquée par des notes de chocolat amer et d'épices. La carafe est un monolithe laqué de noir surplombé d'une frette et d'un bouchon couleur or, en référence à la flamme du processus de « toastage sombre ». Distillation fût par fût. Maître de chai : Patrick Léger. 40°. 70 cl. 480 €. Cavistes.