



• ART DE VIVRE •

LES SPIRITUEUX

DIX ARMAGNACS "HIGH STRENGTH" *

*de grande force

Les anciens Gascons raffolaient des armagnacs peu ou pas dilués qui surclassaient les autres cuvées par la subtilité de leurs arômes. Une poignée de maisons a eu l'excellente idée d'en commercialiser. Voici dix eaux-de-vie virtuoses.

par Cyrille Mald et Alexandre Vingtier

Les armagnacs sont embouteillés le plus souvent à 40°, un degré justifié par des raisons plus économiques que gustatives : un producteur qui possède peu de barriques ou de dames-jeannes d'un millésime donné obtient davantage de flacons après l'avoir dilué avec de l'eau tout en payant moins de taxes indirectes. Mais ce choix atténue l'expression de l'eau-de-vie. En effet, après sa distillation en alambic à colonne à faible degré, le plus souvent entre 52 et 60°, l'armagnac peut atteindre un degré naturel parfait après quelques années de vieillissement et évaporation d'une partie de l'alcool, sans aucune dilution ! Quelques rares maisons font depuis peu ce choix courageux de vendre des armagnacs *high strength*, c'est-à-dire embouteillés au-dessus de 40 à 45°. Ce sont elles qui représentent le renouveau de l'armagnac : en sublimant sa palette aromatique, en garantissant sa traçabilité et en mettant au point des maturations innovantes, lui ouvrant ainsi les portes du cénacle des grands spiritueux artisanaux.

Éric Sendra, caviste ambassadeur de l'armagnac basé à Riscle dans le Gers, propose plus de 1 000 références en provenance d'une cinquantaine de domaines via les sites www.vin-adour-fantaisies.fr ou www.armagnac.com.



1

DARTIGALONGUE 1974

Bas-Armagnac, 44 %

Les années 70 sont absolument magiques pour cette maison prestigieuse détenue par la famille Dartigalongue et ce bas-armagnac ne fait pas exception. Au nez comme en bouche explosent les arômes de pruneau, de figue fraîche, d'eau-de-vie de myrtille, de noix et d'éclats de cacao torréfié. La finale, très longue, sur l'eau-de-vie de mûre est impressionnante de fraîcheur.

Prix : 160 €
les 70 cl



2

CHÂTEAU DE LAUBADE HÉDONISTE 1975

Bas-Armagnac, 44,2 %

Cette eau-de-vie du domaine de la famille Lesgourgues est complexe et équilibrée, fondue à l'extrême. Une première attaque sur l'orange amère, le curcuma, la prune blanche très fine, que viennent compléter la figue et les épices chaudes. La bouche sur le miel et la mandarine confite est magnifique. L'aromaise et les zestes d'agrumes complètent le tout. Finale sur la grenadine, le curcuma (un peu de safran) et la clémentine. Une parfaite illustration de l'hédonisme.

Prix : 160 € les 70 cl



3

DARROZE DOMAINE DE BARIGOS 1985

Bas-Armagnac, 44,2 %

Situé au Frèche, ce domaine propose un encépagement 100 % baco qui raffole des sols de sables fauves sur lesquels repose ce bas-armagnac, vieilli en conditions humides, coup de cœur gourmand de cette sélection. Marrons glacés, choux à la crème, amandes et chocolat en poudre créent un équilibre, entre les fruits à coque et le pâtissier, d'une incroyable complexité.

Prix : 99 € les 70 cl



4

CHÂTEAU LABALLE 1991
Bas-Armagnac, 46,2 %

La famille Laudet s'efforce d'exprimer au mieux le terroir de ses vignes landaises plantées dans des sables fauves riches en oxyde de fer. Cette production familiale, limitée à quelques fûts par an, subit un vieillissement maîtrisé pour donner des eaux-de-vie subtiles et rondes, à l'image de ce 1991 sur l'oxydation d'un amontillado, le gingembre, le miel de framboisier, la mangue et une belle tension minérale avec une finale fraîche et presque mentholée.
Prix : 99 € les 70 cl



5

GÉLAS 18 ANS CÉPAGE UGNI BLANC
Bas-Armagnac, 48,8 %

Il fallait oser proposer un armagnac de cet âge 100 % ugni blanc, un des quatre cépages piliers de l'armagnac et cépage dominant du cognac. Le nez évoque déjà le rancio et la réglisse mais n'oublie pas d'exprimer des notes florales et les agrumes, tandis que la bouche se fait plus dense, épicée et presque terreuse. Un armagnac qui évoque l'assemblage de très vieux cognacs Borderies et Fins Bois. Splendide !
Prix : 80 € les 70 cl

7

CHÂTEAU DU TARIQUET
12 ANS 100 % FOLLE BLANCHE
Bas-Armagnac, 48,2 %

La folle blanche est le cépage qui a fait la renommée des eaux-de-vie de vin françaises au XIX^e siècle, mais depuis sa greffe, sa culture est devenue difficile. Elle possède une richesse aromatique sans égale et des notes florales exubérantes dans sa jeunesse, comme ici, où les fleurs blanches côtoient le néroli, le cédrat, l'abricot juteux, la framboise, la noix de coco et le bâton de réglisse. Une folle blanche explosive !
Prix : 55 € les 70 cl



6

DOMAINE DE CHARRON
1986 100 % BACO
Bas-Armagnac, 45,8 %

Le baco 22A, seul cépage hybride admis dans les AOC françaises, est le fer de lance de ce domaine spécialisé dans les embouteillages au degré naturel. Ce 1986 possède une belle matière, jouant une partition originale entre abricot et verveine, rancio et mousse fontinale, presque vanillée, avec un poivre délicat. Le baco aura rarement été aussi subtil.
Prix : 125 € les 70 cl



8

J. GOUDOLIN 1973 BRUT DE FÛT
Bas-Armagnac, 47,82 %

Sans la dilution ramenant le degré à 40 %, on préserve les vieilles eaux-de-vie et leur gras naturel tout en évitant de casser certains tanins ici particulièrement fondus et oxydés. Ce 1973 en impose en bouche. Elle évolue sur la muscade, le fruit de la passion, le poivre, les agrumes, avec une belle fraîcheur herbacée en finale. Prix : 140 € les 70 cl

10

DOMAINE DE LASSAUBATJU
DL SINGLE CASK SAUTERNES FINISH
Bas-Armagnac, 45 %

Le domaine de Lassaubatju exprime ses intentions sur ce terroir des sables fauves depuis 1860. Il a commencé sa conversion bio à l'initiative de Frédéric et Véronique Blondeau qui ont relevé le défi, en collaboration avec le caviste landais Bertrand Martins, de créer cette finition Sauternes d'une grande finesse. La pêche à chair blanche se mêle à l'abricot séché et aux fleurs d'acacia. Le tout est sous-tendu par l'orange amère qui se caramélise au fil de la bouche. Elle invite à aller plus loin sur le poivre blanc et le tilleul : la finale se fait alors végétale. Prix : 90 € les 70 cl

9

BARON DE LUSTRAC 1964
Armagnac, 43,2 %

Les eaux-de-vie les plus âgées sont issues de ce cépage très structurant qu'est le baco, dont les corps gras, après distillation, donnent beaucoup d'intensité à l'armagnac. Le nez est vif et complexe, sur le pruneau, l'orange amère et le sous-bois en automne. En bouche, la finesse de la ganache se fond avec la châtaigne et la gentiane, la liqueur de pruneau et la pâte d'amande.
Prix : 109 € les 70 cl

