

Les 5 du Vin

Banyols-Budd-Cobbold-Lalau-Vanhellemont

Les Bas-Armagnacs du Domaine Tariquet

LE 22/03/2021 / PAR LES 5 DU VIN

Après la série de spiritueux si bien décrite par Marc avec son extraordinaire talent pour détecter des arômes analogiques de substances dont certains m'étaient inconnus auparavant, nous replongeons de nouveau dans le monde des spiritueux, cette fois-ci en conservant un lien étroit avec le vin, car il s'agit d'une eau-de-vie de vin, en l'occurrence de Gascogne.



Si j'ai choisi les Bas-Armagnacs de Domaine Tariquet comme sujet, c'est pour trois raisons : d'abord, sur le plan pratique, j'ai reçu, à ma demande, des échantillons de ce qui constitue plus de la moitié de la large gamme d'eaux-de-vie de ce producteur très connu ; ensuite, je n'oublie pas que Tariquet produisait de l'Armagnac avant de devenir un des plus importants producteurs de vins de l'IGP Côtes de Gascogne, ce qui lui a valu sa grande renommée (et il produit toujours de l'Armagnac) ; enfin parce que je refuse absolument de tomber dans le panneau ridicule du « small is beautiful », *ergo* « big is bad ».

J'ignore quel est le volume d'Armagnac produit par Tariquet par rapport à ses voisins et je m'en moque. Seule la qualité des produits m'intéresse. D'ailleurs, pour satisfaire les amateurs de méthodes traditionnelles, il me semble que la distillation chez Tariquet entre pleinement dans ce moule-là, avec chauffage à bois de l'alambic (photo ci-dessous).



J'ajoute pour le lecteur que je ne suis pas un grand spécialiste des spiritueux – mes origines britanniques n'ont pas fait de moi un amateur de whisky, par exemple. Le gin a très nettement ma préférence, mais aussi le cognac et l'armagnac et je m'étonne toujours que ces deux eaux-de-vie de vin, en tout cas le cognac, ne trouvent leur salut commercial qu'en s'exportant massivement, alors que la France importe des quantités énormes de scotch ou de whisk(e)y américain, voire même japonais. L'attrait de l'exotique peut-être ?

Ma dégustation des armagnacs du Domaine Tariquet

Je vais noter systématiquement les degrés d'alcool car beaucoup de ces eaux-de-vie sont non-réduites, (il est indiqué « cask strength » ou « brut de fût » sur ces étiquettes-là). N'ayant pas le talent de Marc, mes commentaires vont probablement vous paraître plus limités. C'est ainsi : nous sommes tous différents.

Quoi qu'il en soit, j'ai trouvé les étiquettes de toute la gamme à la fois claires et informatives. Ce n'est pas rien ; et pas si courant que cela. Sur tous les produits, je note par exemple qu'on indique l'absence de coloration artificielle (et je ne parle pas de l'Armagnac Blanc, évidemment !). Est précisé également que la préparation des barriques de chêne utilisés pour les armagnac bruns privilégie des chauffes faibles, dites « chauffes blondes ».

Les prix que je fournis sont ceux que j'ai trouvé sur le site Wine Searcher et s'entendent ttc pour des bouteilles de 70 cl.



La gamme dégustée : au niveau, on devine un peu quels produits ont été les plus appréciés car je les ai doucement apprivoisés depuis quelques semaines. Oui, j'aime l'armagnac !

Blanche Armagnac, Folle Blanche (46%)

L'AOC Blanche Armagnac est une création récente car elle date de 2005. Il n'y a pas de désignation sous-régionale (Bas Armagnac, par exemple) pour cette catégorie. La folle blanche est un des cépages autorisés en armagnac, connu parfois en Gascogne sous le nom de piquepoul, ou de celui de gros plant dans la région de muscadet.

J'ai aimé la complexité aromatique ce ce produit qui ne doit rien à un travail sur l'élevage mais tout à sa matière (du vin) et sa distillation en alambic continu. J'y ai trouvé de la poire, du zeste de citron, du foin et une peu d'épices douces. La chaleur de l'alcool domine en bouche mais il y a une belle texture fine. Je pense qu'il est surtout destiné à l'élaboration des cocktails et je fais faire des essais dans ce sens. A boire seul je pense qu'une version avec un alcool réduit 40% serait plus appropriée. (40 euros)

Bas Armagnac VSOP (40%), couleur naturelle

La désignation VSOP (Very Special Old Pale) exige un vieillissement d'au moins 4 ans.

La robe est assez pâle ce qui confirme l'absence de coloration autre que celle apporté par le bois. Nez délicat et surprenant de fruits rouges avec une touché miellé/caramel qui doit être, en partie du moins, l'apport du bois. Belle vivacité en bouche avec des saveurs qui évoquent l'écorce d'orange qui ont une belle persistance. (47 euros)

Bas Armagnac XO (40%), couleur naturelle

La désignation XO (Extra Old) exige un vieillissement d'au moins 6 ans.

Nez très complexe et riche, avec toute une gamme de notes fumées, d'épices, de pain grillé, de pain d'épices et de pruneaux (Agen n'est pas loin!). Une grande ampleur en bouche pour un armagnac très complet et plaisant, bien servi pas sa belle texture et la persistance de ces saveurs. Un coup de cœur pour moi ! (80 euros)

Bas Armagnac Hors d'Age, Le Légendaire (42%), couleur naturelle

La désignation Hors d'Age exige un vieillissement d'au moins 10 ans.

Le nez a des notes assez vives, volatiles, d'agrumes mais aussi de foin et de biscuits aux épices. Sa texture suave lui confrère beaucoup de gourmandise en maîtrisant un peu le feu de l'alcool. (85 euros)

Bas Armagnac 12 ans d'Age, pure Folle Blanche (48,2%), couleur naturelle

Le nez est très alerte avec beaucoup de finesse. Des écorces d'agrumes dominant dans une large gamme aromatique. Ces arômes s'expriment aussi en bouche, avec finesse et des notes de grillé et d'épices. L'alcool, non-réduit, laisse son empreinte de chaleur. (85 euros)

Bas Armagnac 15 ans, pure Folle Blanche (47,2%), couleur naturelle

Une très grande complexité olfactive qui comprend des épices, du caramel, du pain d'épices, des fleurs, du foin et des fruits secs et j'ai même pensé à une tarte tatin ! Cette intensité se confirme en bouche dans un registre aussi dynamique que long, relevé par de belles notes citronnées. Un autre coup de cœur pour moi. (100 euros)

Bas Armagnac 1995 (45,8%), couleur naturelle, cépages ugni blanc et baco blanc, mis en bouteille novembre 2020.

Très marqué par le fumé du bois au nez, puis arrivent des notes vives d'agrumes, de fruits à coque et de tarte tatin. Cette sensation de gourmandise se retrouve en bouche et enrobe la chaleur naturelle. C'est aussi intense que long. Autre coup de cœur. (125 euros)

Conclusion

Une très belle gamme d'armagnacs dans laquelle chacun peut choisir le profil qui lui convient. N'étant pas un spécialiste, j'ai du mal à juger le rapport qualité/prix mais on m'a dit que les produits de Tariquet sont plutôt bien placés parmi les producteurs de Bas Armagnac.

David Cobbold