

QUATRE BLANCHES D'ARMAGNAC

ARMAGNAC RABASTAS

BLANCHE D'ARMAGNAC

- Tél. 06 42 72 82 26 • 32290 MARGOÛËT-MEYMES
- Eau-de-vie 100% colombard
- degré : 42% du volume (bouteille de 70 cl.)
- Médaille d'argent Talents de l'Armagnac
- prix public conseillé : 29 €

*C'est peut-être la (jeune) maison armagnacaise qui incarne le mieux la nouvelle vague de cette eau-de-vie si étonnante qu'est la blanche d'Armagnac. Venu d'Argentine et tombé amoureux du Gers et de ses eaux-de-vie, César Kuberek a vite compris toutes les qualités que revêtait cette eau-de-vie blanche pour la mixologie. Avec son nez fruité et floral, cette blanche offre de belles variations autour de la fleur d'oranger, du citron vert, du pamplemousse et des fleurs blanches. La finale est longue et nette.*



LES HAUTS DE MONTROUGE

BLANCHE D'ARMAGNAC

- Tél. 05 62 09 01 79 • 32110 NOGARO
- degré : 40% du volume (bouteille de 70 cl.)
- prix public conseillé : 29 €

*Au pays des légendaires mousquetaires, les alambics de la cave coopérative des Hauts de Montrouge portent les noms de Porthos, Athos et Aramis. Quant au célèbre Rabastas, le cheval de d'Artagnan, il a prêté son nom à une maison d'armagnac voisine. C'est donc à Nogaro que sont distillés chaque année, au beau milieu de l'hiver, les jus de la blanche d'armagnac entre 59 et 63° brut de fût. Après réduction, la version produite par HDM se montre très florale et intense. Elle sera parfaite pour servir de base à des cocktails, de plus en plus à la mode avec cette blanche.*



ARMAGNAC DARTIGALONGUE

BLANCHE D'ARMAGNAC

- Tél. 05 62 09 03 01 • 32110 NOGARO
- degré : 43,2% du volume (bouteille de 70 cl.)
- cépages : baco, ugni blanc et folle blanche
- alambic armagnacais à colonne à 58% vol. Puis réduction progressive du degré jusqu'à 43,2 puis stabilisation en cuve inox de 3 mois
- Médaille d'argent Talents de l'Armagnac
- prix public conseillé : 37 €

*Dans cette grande maison armagnacaise, la blanche est traitée avec beaucoup d'élégance. Au nez, on retrouve les arômes frais et subtils de la poire et des fleurs blanches. La pomme verte est tout aussi délicate. Très ample, la bouche se révèle avec une structure onctueuse. Les arômes de fruits, notamment la poire, sont persistants mais on sent déjà venir poindre l'amande douce. A consommer simplement sur glace ou bien en base d'un cocktail.*



DOMAINE TARIQUET

BLANCHE D'ARMAGNAC

- Tél. 05 62 09 87 82 • EAUZE (32)
- degré : 46% du volume (bouteille de 50 cl.)
- cépage : folle blanche 100%
- prix public conseillé : 26,50 €

*Attention aux confusions, la blanche d'Armagnac n'est pas forcément issue du cépage folle-blanche (tous les cépages de l'AOP Armagnac peuvent produire cette eau-de-vie non passée sous bois). Mais elle peut aussi être le fruit d'une version 100% folle blanche comme c'est le cas avec la cuvée emblématique du Domaine Tariquet. Le cépage apporte ici tous ses beaux arômes de poire fraîche mais aussi des notes plus florales comme le tilleul. En bouche, on retrouve un aspect iodé qui se complète par des touches de caramel blond et la présence toujours aussi belle de la poire. Nette, aérienne et tout en fraîcheur, cette blanche 100% folle blanche méritera d'être rafraîchie.*

