



DOMAINE TARIQUET

MONTREUR D'OURS - BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE

Montreur d'Ours est un Bas-Armagnac Hors d'Âge rare. Un assemblage d'eaux-de-vie de vin âgées de 10 à 20 ans issues du très confidentiel Plant de Graisse, de l'Ugni Blanc et du Baco. Cette cuvée rend hommage aux aïeux de la famille Grassa-Artaud, originaires d'Ercé, un petit village de la montagne ariégeoise au pied des Pyrénées et qui entretenaient la tradition de Montreur d'Ours. Ils achetèrent en 1912 le Domaine Tariquet en Gascogne qui produisait de l'Armagnac depuis 1683. La famille Grassa a réimplanté le cépage Plant de Graisse en 2001. C'est un vieux cépage oublié de l'Armagnac. Il offre des eaux-de-vie d'une étonnante longueur en bouche, d'une extraordinaire amplitude et d'une formidable élégance. Avec ce Bas-Armagnac Montreur d'Ours, on navigue dans une complexité florale de fruits confits, d'épices douces et de bois nobles avec une grande finesse qui se traduit également à table.

"On l'aime sur les gibiers à plumes et à poils, et il nous surprend sur les huitres."

DARTIGALONGUE

UN-OAKED ARMAGNAC - BLANCHE ARMAGNAC

Dartigalongue produit de très beaux armagnacs. Le Double-Oaked est l'une des grandes nouveautés de la Maison avec ses deux passages en fûts et mérite amplement le détour. Pourtant aujourd'hui nous vous parlons de la Blanche Armagnac de Dartigalongue. Elle est issue des cépages Baco 22A, Ugni Blanc et Folle Blanche, et distillée dans un alambic armagnacais à colonne à 58% volume de l'alcool. Puis, par une réduction progressive du degré jusqu'à 43,2°, elle est stabilisée en cuve inox pendant 3 mois minimum, d'où son nom « UN-OAKED » pour signifier non vieilli en fûts de chêne. Il s'en dégage des notes de fruits blancs gourmands dans un verger en fleurs. Son onctuosité savoureuse nous glisse des notes pâtisseries de frangipane avec une belle fraîcheur.

"On l'adore sur les fromages frais, les viandes blanches et même les poissons au four."