

# ARMAGNAC NEWS 100% ARMAGNAC



5 DÉCEMBRE 2022 : REPORTAGES

## Les mono-cépages de Tariquet

La cinquième génération de la famille Grassa, sur le domaine Tariquet à Eauze (où l'on produit de l'armagnac depuis 1683), propose une nouvelle gamme. Il s'agit de mettre en avant trois cépages, l'ugni blanc, le baco et le plant de grasse. Chaque cépage peut ainsi exprimer son originalité, sa puissance, son propre caractère.

L'ugni blanc proposé par Tariquet est un dix ans. Ce Bas-Armagnac (de 49,5°) est un assemblage de plusieurs comptes d'âge d'au minimum dix ans de vieillissement. Fruitée et subtile, cette eau-de-vie exprime beaucoup de personnalité et de fraîcheur. Le plant de grasse (un cépage oublié de l'armagnac que la famille Grassa fait revivre comme d'autres Armagnacais de l'appellation) est également un assemblage (de 49,3°) d'eaux-de-vie qui ont au moins vieilli 18 ans en fût de chêne. Ce cépage rare dévoile une belle diversité aromatique soutenu par le gras qui lui est propre.

Le 100% baco (42°) rassemble lui des armagnacs qui ont vieilli au moins 20 ans en fût de chêne. Ce Bas-Armagnac est aussi complexe qu'élégant, il dégage une belle finesse et une belle structure.