



Armagnac destination de saison

LORSQUE LES VIGNOBLES S'APaissent À LA FIN DES VENDANGES, LORSQUE L'OFFRE GÉNÉRALISTIQUE SE FAIT PARTOUT ALLEURS, C'EST VERS L'ARMAGNAC QU'IL FAUT SE TOURNER. LANDES ET GERS SE PARTENT DES COTES LES PLUS LIÉGÈRES POUR GÊLER LE FROSTING DE MARS. LA PRÉCIEUSE EAU-DE-VIE, VILLAGES ET DOMAINES AU SILLON LES VIGNERONS VOULENT APPROCHER LE SECRET DE SA FABRICATION.

Par Jean-Pierre Tamisier, photographes J.P. GILLES

Extrait de l'article [...]

ARMAGNAC : AU FIL DU TEMPS

Il suffit de se balader dans cette campagne vallonnée pour prendre le pouls d'une région qui vit au rythme de son eau-de-vie, c'est-à-dire sur **le temps long**. Aujourd'hui, la production quasi confidentielle de l'armagnac s'opère sur **2 000 hectares** et trois aires d'appellation, le Haut-Armagnac, le Bas-Armagnac et la Ténarèze. Entre le choix de millésimer ou d'assembler, le producteur jongle avec les années, les terroirs et les cépages, du **baco** au **colombard**, en passant par **la folle blanche** et **l'ugni blanc**. Les amateurs d'eaux-de-vie ne s'y trompent pas quand ils viennent chercher le goût du temps qui passe et de l'authenticité qui demeure



CHÂTEAU DU TARIQUET

Bas-Armagnac 1995
90 €

Grand spécialiste des eaux-de-vie du Bas-Armagnac, le château du Tariquet délivre un millésime composé de 60 % d'ugni blanc et de 40 % de baco, pour un bouquet d'épices et aussi beaucoup de fraîcheur. La finale est vanillée... À tester sur un cheese-cake !

32800 Eauze
05 62 09 87 82
www.tariquet.com

CHÂTEAU DU TARIQUET

Bas-Armagnac
Pure folle blanche
15 ans
80 €

Vive les folles ! La blanche a le vent en poupe et le château du Tariquet en sort une de 15 ans, extrêmement aromatique, balançant des fruits exotiques à l'écorce d'orange. C'est une eau-de-vie très pure titrant 47,2°, que l'on peut servir glacée à l'apéritif avec des pruneaux au lard. Chiche !

32800 Eauze
05 62 09 87 82
www.tariquet.com

