

A large, industrial-looking wooden barrel with a fire burning inside, set in a dark, rustic environment. The barrel is made of thick, weathered wood and has a circular opening at the bottom. Inside the barrel, a fire of logs and kindling is burning brightly, casting a warm, orange glow. The barrel is supported by a metal frame and is surrounded by other wooden structures, suggesting a distillery or a similar industrial setting. The overall atmosphere is one of traditional craftsmanship and warmth.

DOMAINE
TARIQUET

alliances
cigares

bas-armagnacs

proposées par Yves Belaubre





Alliance

Introduction

Il est de tradition qu'eaux-de-vie du Bas-Armagnac et cigares s'invitent mutuellement à la dégustation. Leur fraternité gustative repose sur de multiples ressemblances dont la première est le baptême du feu.

Feu de la distillation de l'eau-de-vie et de la combustion du cigare, l'énergie alchimique du feu signe la puissance gustative et le registre aromatique pyrogéné (grillé ou cuit) du distillat de vin et de la fumée des grandes feuilles de tabac. Un cigare avec mon eau-de-vie ! s'écriaient les pirates qui s'y connaissaient dans l'art du feu.

Mais le feu ne suffit pas. Il y faut la matière, et c'est une autre ressemblance.

Matières, le raisin et la feuille : tous deux nés de la terre (mère des matières) et qui parleront d'elle en terme de terroir à travers les commentaires (comment ? terre ?) d'une dégustation passionnée entre amis.

Le fruit extrait, métamorphosé une première fois en vin, renaît confit dans la flamme de l'alambic. Les grandes feuilles des tropiques, séchées lentement et fermentées plusieurs fois, expriment leurs parfums dans la fumée du cigare. Voilà deux matières que des siècles de tradition ont rendues expressives et dont l'art consiste à maîtriser l'expression.

Écoutez ces Bas-Armagnacs du Domaine Tariquet qui parlent en bouche franche ou huileuse, en sensations d'abricot confit ou d'écorce d'orange, en vigueur épicée, écoutez ces grands cigares corpulents ou légers aux fragrances boisées, vanillées, café ou cuir, vous entendrez le langage du goût qu'ordonne le savoir-faire du maître de chais ou du ligador (l'assembleur de feuilles de tabac de cigare), comme du vigneron et du planteur.

Mais c'est le temps qui parachève les chefs-d'œuvre. Le temps apprivoisé, la patience de vieillir, de s'affiner, de s'arrondir ou de s'épurer. Les années pour fondre la vigueur de l'eau-de-vie, marier le bois et le fruit, les mois de maturation pour déjouer l'âcreté nerveuse (deux ou trois ans suffisent) du cigare frais. Et enfin le temps de la dégustation, celui de goûter le fruit du temps, d'en apprécier l'harmonie des sensations, des saveurs et des arômes, pour l'Armagnac comme pour le cigare. Alors l'explication s'arrête pour laisser chacun approcher ressemblances et contrastes à travers le bonheur de déguster.

La richesse et l'extraordinaire diversité gustative des Bas-Armagnacs du Domaine Tariquet offre à l'amateur de cigares un vaste champ d'expérience et de plaisir. Les propositions d'accords qui suivent en tracent une carte que chacun complétera selon ses papilles. Quant au sentiment de bien-être, dû aux effets physiologiques de l'alcool et de la nicotine, il concourt incontestablement à la joie de ressentir la beauté d'un accord gustatif pour autant qu'on sache avec Epicure qu'esprit et mesure sont les clés du plaisir.



Bas-Armagnacs and cigars are traditional companions, due to the fact that they have many similarities, the first of which is their baptism by fire. For the brandy, it is the fire of distillation, while for the cigar it is the fire of combustion. The alchemical energy of fire leaves its mark on the roasted or cooked aromas of the wine distillate and on the smoke of the great tobacco leaves. 'A cigar with my brandy!' cried the pirates of old, who were well-versed in the art of fire.

But fire alone is not enough. You also need raw materials and this is where another similarity emerges. Raw materials such as grapes and leaves. Both are born of the earth, the mother of all materials, and both reveal Mother Earth's secrets in terms of their terroir, as confirmed by the comments that might be heard at enthusiastic tasting sessions among friends.

The fruit extracted is first transformed into wine and then reborn as brandy, cooked in the flame of the still. The great leaves of the tropics are dried slowly and fermented several times, releasing their scent in the smoke of the cigar. Centuries of tradition have captured the essence of these raw materials. The art lies in mastering the release of their quintessential characteristics.

These Bas-Armagnacs from Domaine Tariquet will speak to you, with a clean or oily palate, a hint of candied apricot or orange peel, a spicy vigour. Listen to these plump or slender Havana cigars, with their woody fragrances and scent of vanilla, coffee or leather. In both cases you will hear the language of taste that is deftly spoken by the cellar master or the ligador (who decides on the blend of leaves for the cigar), as well as the winemaker and tobacco grower.

Only time, however, adds the finishing touch to a masterpiece. Time must be tamed, tempered by patience to mature, to improve with age, to add body or to refine. Years must pass to mellow the vigour of a brandy, to marry the flavours of wood and fruit. Months must go by to reduce the lively bitterness of a fresh cigar (this usually takes two or three years). And finally, you need time to enjoy the Armagnac and cigar, to taste the fruit of years of labour and fully appreciate the harmony of sensations, flavours and aromas. At this point explanations are no longer needed, as the pleasure of indulging allows you to experience the similarities and contrasts in your own time.

The wealth and diversity of Domaine Tariquet's Bas-Armagnacs offer cigar lovers a broad palette of sensory pleasures. The following combinations are suggestions that will send your taste buds on a journey - your preferences will determine where that journey will take you. The feeling of well-being that results from the physiological effects of alcohol and nicotine certainly adds to the pleasure of enjoying a superb combination of tastes, bearing in mind, as all epicures know, that the key to pleasure lies in wit and moderation.

Cigares & Bas-Armagnacs
LE MONDE TARIQUET

B I E N V E N U E D A N S





Yves Belaubre

Écrivain, journaliste, consultant et critique cigare, Yves Belaubre appartient à une de ces familles qui font et transmettent l'esprit du cigare dans le monde. Les amateurs de cigares doivent à Gilbert Belaubre, son père, deux prestigieuses marques internationales : Quai d'Orsay (Havane) et Pléiades (Saint Domingue).

Élevé au cigare, Yves Belaubre se passionne très tôt pour la philosophie, devient professeur, mais quitte rapidement l'enseignement pour se consacrer à l'écriture (« Les Sexties » aux Ed. Tabou, « Puissance Haine » aux Ed. du Corbeau, « Sept octaves et demi » aux Ed. AAEL), au journalisme, ainsi qu'à la dégustation de cigare.

En 1995, il réalise à Cuba pour la télévision un documentaire de 52 minutes sur la Havane qui fait référence : « La fabuleuse Histoire du Puro ».

Puis il participe à la création de L'Amateur de Cigare avant de s'en éloigner pour créer avec Laurent Taieb le magazine Club Cigare. Sollicité par la société française Credo, il crée en 1997 une gamme de cigares au Honduras sous la marque Credo Ligas.

Apprécié pour son savoir-faire de ligador (le « maître de chais » des cigares, celui qui détermine les assemblages de feuilles qui vont donner sa ligne gustative au cigare) et sa connaissance des traditions culturelles et manufacturières, il travaille comme consultant pour des compagnies françaises et américaines au Honduras et en République Dominicaine, puis auprès de la division cigare du groupe Altadis (ancienne Seita) en France.

Dans le même temps, désireux de développer et de diffuser auprès des amateurs les procédures de dégustation du cigare initiées par Gilbert Belaubre, ils développent ensemble avec les Editions Jean Lenoir un petit orgue aromatique pour le grand public intitulé « Le Nez du Cigare ».

Il s'intéresse aussi tout particulièrement aux alliances gustatives et découvre les grandes eaux-de-vie d'Armagnac. De sa collaboration avec le Domaine Tariquet est née une série d'alliances Tariquet/cigares ainsi qu'une brochure exclusive d'accords Tariquet/Habanos qui remporta un grand succès auprès des amateurs de Habanos du monde entier lors du 7^{ème} Festival del Habano à la Havane en février 2005.

De son goût pour la philosophie, on retiendra ses affinités avec la maîtrise hédoniste d'Epicure. « Toutes les sensations sont vraies » disait le penseur grec au milieu de son jardin.

Writer, journalist, cigar consultant and critic, Yves Belaubre belongs to one of those families that generate and transmit the spirit of cigars worldwide. Cigar lovers owe Gilbert Belaubre, his father, two prominent international brands, the Quai d'Orsay (Havana cigars) and Pleiades (Santo Domingo).

Yves Belaubre was raised with cigars. Interested in philosophy from an early age, he became a teacher, but soon left education to dedicate himself to writing, journalism and cigar tasting. His works include "Les Sixties" (The Sixties) published by Tabou, "Puissance Haine" (Strength Hatred) published by Editions du Corbeau and "Sept octaves et demi" (7 1/2 Octaves) published by AAEL.

In 1995 he made a 52-minute television documentary in Cuba on the Havana cigar, entitled "La fabuleuse Histoire du Puro" (The fabulous history of the Puro), which has become a key reference for connoisseurs.

He then helped to launch L'Amateur de Cigare (The Cigar Lover) before leaving to create the magazine Club Cigare (Cigar Club) with Laurent Taieb. In 1997, at the request of the French company Credo, he created a range of cigars in Honduras under the Credo Ligas brand.

Highly respected for his expertise as a ligador (the "cellar master" of the cigar world who decides on the blend of leaves or liga that will determine the cigar's taste) and his knowledge of cultural and manufacturing traditions, he worked as a consultant for French and American companies in Honduras and the Dominican Republic, as well as in the cigar division of the Altadis group (formerly Seita) in France.

At the same time, a project was born of the desire to develop and share with cigar lovers the sensory side of cigar tasting, a process initiated by Gilbert Belaubre. Thus, in cooperation with Editions Jean Lenoir, they developed a reference kit for the general public entitled "Le Nez du Cigare" (Scents of Cigars), which presents the major aromas found in cigar smoke.

Yves Belaubre has had a special interest in Armagnac brandies and the broad palette of sensory pleasures they offer in combination with great cigars. A series on Tariquet/cigar pairings has resulted from his cooperation with the Domaine Tariquet, as did the publication of an exclusive brochure on Tariquet/Habano combinations, which was very well-received by cigar lovers at the 7th international Festival del Habano held in Havana in February 2005.

Of his taste for philosophy he retains an affinity with Epicurean principles. "All sensations are real", said the Greek philosopher in the midst of his garden.



Cigares & Bas-Armagnacs
DANS LE MONDE TARIQUET
BIENVENUE



Domaine Tariquet VSOP Flor de Copán Línea Puros, Churchill

Peut-être le plus boisé des Bas-Armagnacs du Domaine Tariquet, le **VSOP** offre un premier nez fougueux mais sans agressivité de chêne grillé, confiture d'orange, et pruneau à peine vanillé.

À l'aération, ce sont de profondes senteurs de rancio, de peau de poire et de pain grillé qui enchantent. La délicatesse de la chauffe des bois de chêne dans lesquels les eaux-de-vie du Domaine Tariquet vieillissent et embellissent en patience, est superbement traduite par cette harmonie boisée qui marque la bouche à l'attaque d'une saveur légèrement résineuse et vanillée. Au montant, élégamment chaleureux, les sensations boisées se font plus grillées, presque amande amère sur un fond de résine miellée que déroule la longueur de bouche en éveillant de gourmandes sensations de pain d'épices.

Née en 2003, la gamme **Línea Puros de Flor de Copán** comprend aujourd'hui quatre vitales, toutes issues de tabacs 100% Honduras. De l'antique terroir maya de Copán (nord du Honduras), célèbre pour ses tabacs légers, suaves et doucement réglissés, la Línea Puros offre une interprétation toute en vivacité épicée et torréfiée. Le Churchill présente une fumée veloutée voire briochée, d'aromatique torréfiée et boisée sur de belles nuances d'écorce, de mousse et de noix que relèvent des pointes de muscade et poivre blanc ainsi que des touches plus acidulées de cardamome.

Aussi la rencontre du VSOP et du Churchill Línea Puros propose aux amateurs une superbe variation gustative autour de l'expression boisée - douce amertume forestière - sur des textures analogues presque briochées. La fumée intense, assez dense mais peu grasse, réveille des impressions miellées à l'attaque du Tariquet, les épices acidulées (cardamome, muscade) de la fumée rebondissant sur l'amertume fruitée (peau d'orange) de l'Armagnac.

Cigares & Bas-Armagnacs
LE MONDE TARIQUET



Au montant de l'eau-de-vie, la fumée Línea Puros fait résonner ses épices (muscade, cardamome) sur la vivacité finement boisée du Domaine Tariquet VSOP avant de se fondre sur la longueur de bouche dans les tonalités d'écorce torréfiée, de noix grillées et de réglisse (pain d'épices) qui signent cette alliance.

Du miel résineux à la noix, du boisé vanillé à la cardamome, de l'écorce torréfiée à la réglisse, l'accord porte le drapeau épicé des forêts. Les notes douces-amères en fin de bouche teintent la fumée de pain d'épices et ajoutent une touche de noix caramélisée au boisé fruité de ce Bas-Armagnac d'assemblage traditionnel, vieilli 5 à 7 ans.

Fumée légèrement salée, touche acide pas grasse, bois torréfié léger avec épice muscade et note cardamome montant, le Churchill fait résonner ses épices sur la bouche marquée de bois plus intensément torréfié et révèle des saveurs de noix grillée dans le rancio de l'eau-de-vie. La fumée exalte des nuances pain d'épices du VSOP. L'acidité de la fumée rebondit dans le côté peau d'orange du VSOP.



Domaine Tariquet VSOP Flor de Copán Línea Puros, Churchill

The **VSOP** is perhaps the oakiest of Domaine Tariquet's Bas-Armagnacs, offering an initial bouquet of roasted oak, marmalade and prunes with a touch of vanilla that is fiery without being aggressive. Exposure to the air reveals strong suggestions of rancio, pear skin and toast. The expertise required to warm the oak barrels in which Domaine Tariquet brandies are patiently matured and enhanced, is superbly illustrated by the oaky harmony that lines the palate at entry with a hint of resin and vanilla. At mid palate, the elegant warmth of oak gives way to toasted aromas, with almost a hint of bitter almond against a backdrop of honeyed resin that unfurls on the length, releasing delicious gingerbread flavours.

Created in 2003, the **Línea Puros range by Flor de Copán** today comprises four vitolas, all of which are made of 100% Honduran tobacco. Stemming from the ancient Mayan territory of Copán in northern Honduras - famous for its light, smooth tobacco with a hint of liquorice - the Línea Puros is characterised by vigorous, spicy and roasted flavours. The Churchill offers a velvety smooth smoke, with roasted, woody aromas and traces of brioche bread. The wonderful scents of bark, damp tree moss and walnut are heightened by a touch of nutmeg and white pepper, mingled with the slight tang of cardamom.

Combining the VSOP with the Churchill Línea Puros offers enthusiasts a superb gustatory experience, a variation on the theme of wood: delicate oaky bitterness against a backdrop of comparable textures, with a faint whiff of brioche bread.



Cigares & Bas-Armagnacs
LE MONDE TARIQUET
DANS LE BIEN-ÊTRE

Domaine Tariquet VSOP

Flor de

Copán

Línea

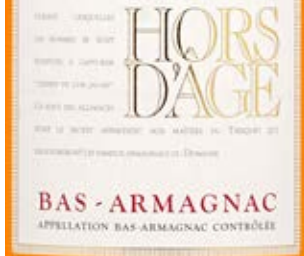
Puros

Churchill



The cigar's intense fairly dense smoke is not overly fleshy; its spicy tang (cardamom/ nutmeg) bounces off the brandy's fruity bitterness (orange peel), releasing honeyed impressions at entry. At mid palate the nutmeg/cardamom spiciness in the Línea Puros resonates with the delicate oaky vigour of the Domaine Tariquet VSOP, before melting away on the length into shades of roasted bark and nuts, liquorice (gingerbread), providing a signature tune to this encounter.

The combination highlights the spicy scents of the forest, ranging from honeyed resin to walnut, from vanilla oak to cardamom, and roasted bark to liquorice. Bitter-sweet notes on the finish add a touch of gingerbread to the smoke and a hint of caramelised walnut to the fruity oak of this traditionally blended Bas-Armagnac, aged 5 to 7 years.



Domaine Tariquet Hors d'Âge / XO Upmann Magnum 46

Élégant et charnel, le **Domaine Tariquet Hors d'Âge / XO** est le fleuron des Bas-Armagnacs traditionnels du domaine. Sa robe ambrée, son nez capiteux de fruits secs (amande) et de pâte de coing, touché de fleurs séchées qui révèle des nuances de noix de coco à l'aération expriment dans l'élégance et la mesure le goût Tariquet. L'attaque est grasse et miellée. La bouche présente une superbe fusion du fruit et du boisé sur une puissance maîtrisée sur la longueur. Des accents de pruneau, d'amande et de rancio vers une finale plus grillée marquée de subtiles notes de cuir. L'amateur de cigare ne sera pas jaloux de tant de complétude gustative, ni de cet épanouissement calme du Domaine Tariquet Hors d'Âge / XO, mais il peut céder à la tentation de défier tant de beauté contemplative et prétendre mesurer son répondant face au feu plus sauvage d'une fumée corsée. C'est ce que j'ai fait en allumant un Upmann Magnum 46.

Le choix d'un cigare corsé, d'aromatique havane traditionnel, poivré et torréfié, comme le **Magnum 46** pour jouer l'alliance gustative avec le **Domaine Tariquet Hors d'Âge / XO** surprendra au premier abord autant qu'il ravira qui mènera l'expérience.

Cigares & Bas-Armagnacs

BIENVENUE DANS LE MONDE TARIQUET

Elegant and sensual, **Domaine Tariquet Hors d'Âge / XO** is the flagship of the estate's traditional Bas-Armagnacs. Its amber hue and heady bouquet of dried fruits (almonds) and jellied quince with a hint of dried flowers, revealing coconut scents when swirled around the glass, express all that Tariquet flavour with elegance and balance. The attack is fleshy with a hint of honey. The palate boasts a superb combination of wood and fruit, just the right power and perfect length. Hints of prune, almond and rancio lead into a more toasted finish with subtle leather touches. Cigar lovers will feel no envy of such full flavours, nor of the peaceful fulfilment of **Domaine Tariquet Hors d'Âge / XO**, but they may well give in to the temptation to measure up to such contemplative beauty with a lovely, rich smoke. That is exactly what I did, lighting up an Upmann Magnum 46.

The choice of a robust cigar with the peppery, toasted quality of a traditional Habano, such as the **Magnum 46**, to go with the flavour of **Domaine Tariquet Hors d'Âge / XO** may surprise at first, but it is certain to delight all those who actually try it.





Domaine Tariquet Pure Folle Blanche 12 ans Ramón Allones Small Club Corona

À travers les Bas-Armagnacs de sa **Folle Blanche**, le Domaine Tariquet propose une approche inédite de ses eaux-de-vie issues à 100% de Folle Blanche en privilégiant l'expression de la puissance et de la dynamique gustatives. La légendaire finesse de la Folle Blanche est ici portée par une force de caractère que le choix savant des fûts de vieillissement, l'absence de réduction et l'art de l'assemblage signé Tariquet exaltent. Élaboré à partir d'une sélection de barriques contenant des eaux-de-vie de la même année de récolte, ce 12 ans d'âge concilie la fougue florale de la jeunesse à la persistance et la complexité gagnées dans la patience des chais.

Douceur et vigueur, finesse et force de ce 12 ans d'âge de **Folle Blanche** développent au nez une tension épicée entre des sensations florales et fruitées, et d'autres rancio, torréfiées et boisées ; tension qui se colore à l'aération d'élégants accents de tabac. L'attaque de bouche, souple et aromatique, restitue cette native fraîcheur touchée d'anis de la Folle Blanche au sortir de l'alambic avant de s'amplifier énergiquement dans un courant ascendant d'épices poivrées, de coing et de pomme rôtie qui colonise les papilles et tapisse le palais d'intenses saveurs fruitées et épicées, rancio et torréfiées. La persistance exceptionnelle de cette dualité gustative se fonde très lentement dans une finale complexe aux tons de caramel amer, de fruits rôtis, de café, de cacao et de réglisse.

Cigares & Bas-Armagnacs

BIENVENUE DANS LE MONDE TARIQUET



Pour cette tension dynamique de la jeunesse et de la maturité, de la finesse et de la puissance, j'ai choisi l'alliance d'un Habano de format court (minutos, 110 x 16,67 mm) délivrant une fumée à la fois fine et ample, épicée et très ronde, grasse et torréfiée, aux saveurs caramélisées et café qui, loin de jouer la confrontation des puissances, s'immisce dans cette matière à la fois suave et chaleureuse du 12 ans d'âge pour en souligner la forme et la complexité : le **Small Club Corona de Ramón Allones**. Roulés dans la fabrique Partagas à la Havane, les vitoles de la marque Ramón Allones offrent toutes cette dualité jouissive de la puissance et de la douceur.

La fumée dense, poivrée et grillée du Small Club présente une harmonie aromatique de terre, cuir et café caramélisé qui résonne au contact énergique du 12 ans d'âge. On a l'impression que l'eau-de-vie fait chanter le cigare tant la fumée de celui-ci épouse les lignes de tension qui grave littéralement l'eau-de-vie dans la bouche. La rondeur dense de la fumée se fond dans la suavité de l'attaque du 12 ans en décuplant l'impression duelle de fraîcheur florale et de fruit rôti. Sa nervosité poivrée (poivre noir) s'autorise de la montée et de l'intensité chaleureuse de l'eau-de-vie en milieu de bouche pour investir la dualité tonique fruité-torréfié de la Folle Blanche en exaltant à la fois les saveurs suaves et caramélisées et des saveurs plus graves et amères de réglisse, de torréfaction de café, et de bois grillé. Sur l'étonnante persistance aromatique portée par le degré naturel de l'eau de-vie, chaque nouvelle bouffée du Small Club souligne cette harmonie tendue qui s'apaise et se résout lentement dans une longue fin de bouche boisée que la fumée Ramón Allones teinte des accents pâtisseries, caramélisés et huileux, de turrón espagnol. Un accord gustatif sur la dynamique de la gamme Pure Folle Blanche.



Domaine Tariquet Pure Folle Blanche 12 ans Ramón Allones Small Club Corona

With the Bas-Armagnacs made of its **Folle Blanche**, Domaine Tariquet offers an entirely new approach to its 100% Folle Blanche brandies, emphasising the expression of powerful, dynamic flavours. Here the Folle Blanche's legendary subtlety is supported by strength of character, raised to new heights by the skilful choice of casks for ageing, an absence of reduction and Tariquet's art of blending. Developed from a selection of barrels containing brandies from grapes picked in the same year, this 12 year-old Bas-Armagnac harmoniously reconciles the floral energy of youth with the persistence and complexity it has patiently acquired in the cask.

The nose combines sweetness with vigour, subtlety with strength, to develop a spicy tension between floral and fruit aromas and roasted, woody rancio notes, coloured by elegant tobacco tones upon exposure to the air. The entry is subtle and aromatic, restoring the anise-inflicted native freshness that the Folle Blanche has when it leaves the still, before energetically expanding with a rising current of peppery spices, quince and roasted apple, which invade the taste buds and cover the palate in intense fruity and spicy, rancio and roasted flavours. The exceptional persistence of this aromatic duality very slowly mellows into a complex finish with notes of bitter caramel, roasted fruit, coffee, cocoa and liquorice.



Cigares & Bas-Armagnacs
LE MONDE TARIQUET

BIENVENUE DANS



Pure Folle Blanche 12 ans - Ramón Allones Small Club Corona

To partner this dynamic tension between youth and maturity, subtlety and power, I chose a short Havana (minutos, 110 x 16.67 mm), the **Ramón Allones Small Club Corona**, which delivers a smoke at once subtle and full, spicy and very rounded, fleshy and roasted, with caramelised flavours and coffee. Far from creating conflict, the Small Club's smoke merges with the brandy's mellow warmth to highlight its shape and complexity. Rolled in the Partagas factory in Havana, all the Ramón Allones vitolas offer this satisfying duality of power and gentleness.

The dense, toasted pepper smoke of the Small Club has an aromatic harmony of earth, leather and caramelised coffee that resonates with the energy of the 12 year-old Bas-Armagnac.

As the smoke follows the tensions that literally etch the brandy on the palate, the cigar seems to sing. The smoke's dense roundness mellows into the smooth entry of the 12 year-old Bas-Armagnac, expanding its duality of floral freshness and roasted fruit. As the brandy rises on the palate, its intense warmth brings a black pepper edginess that swells through the Folle Blanche's tonal duality of roasted fruit, heightening both the mellow, caramelised flavours and the lower, more bitter notes of liquorice, roasted coffee and toasted wood, a tense harmony underlined by each puff on the Small Club. The astounding aromatic persistence provided by brandy's natural alcohol content smoothes and slowly resolves in a long wooded finish that the Ramón Allones smoke tints with oily, caramelised accents of pastries and Spanish turrón to create a dynamic harmony of flavours in the key of the Pure Folle Blanche range.



Domaine Tariquet Pure Folle Blanche 15 ans Partagas Série D N°4

À travers les Bas-Armagnacs de sa **Folle Blanche**, le Domaine Tariquet propose une approche inédite de ses eaux-de-vie issues à 100% de Folle Blanche en privilégiant l'expression de la puissance et de la dynamique gustatives. La légendaire finesse de la Folle Blanche est ici portée par une force de caractère que le choix savant des fûts de vieillissement, l'absence de réduction et l'art de l'assemblage signé Tariquet exaltent. Elaboré à partir d'une sélection de barriques contenant des eaux-de-vie de la même année de récolte, ce 15 ans d'âge, s'il est d'aromatique moins complexe et moins dynamique que le 12 ans, offre l'expérience gustative singulière d'une eau-de-vie au caractère empreint d'une certaine sauvagerie et d'aromatique florale marquée de rancio.

Le premier nez vif et floral s'ouvre à l'aération sur de puissantes impressions boisées vanillées et d'intense rancio (raisin sec, noix...). L'attaque de bouche est incisive, « nature » voire presque sauvage, d'une matière à la fois huileuse et sèche qui délivre immédiatement d'intenses sensations florales et de cuir que la puissance chaleureuse impose avant de s'assagir aussi vite au palais. Car comme en fondu enchaîné, la dualité gustative de l'impact cède le pas à une harmonie forestière aux tonalités de rancio, de noix et de bois résineux et torréfié, qui s'étire sur une finale douce aux saveurs mures d'épices, de réglisse et de vieux cuir.

Pour cette « sauvagerie », on privilégiera l'alliance d'une fumée pas trop polie, assez puissante pour assumer l'impact de la Pure Folle Blanche de 15 ans mais de persistance et de complexité moyennes afin de ne pas gêner la finesse d'expression de sa finale.

Cigares & Bas-Armagnacs
LE MONDE TARIQUET

BIENVENUE DANS



Le **Série D N°4 de Partagas** présente par son format robusto (124 x 19,8 mm), les qualités d'impact, d'ampleur de fumée et d'expression aromatique immédiate favorable à une belle alliance. Ses tonalités forestières et épicées composent de surcroît un accord réjouissant, tout en vibrations sur le mode du « ton sur ton ».

Dans l'attaque florale et huileuse de ce Domaine Tariquet Pure Folle Blanche 15 ans, la fumée rebondit sur la fleur et réveille des reflets caramélisés et rancio dans l'eau-de-vie tandis que les épices du cigare épousent sa vigueur un peu hirsute. La fumée D4 semble aussitôt vibrer à l'unisson de la matière boisée et florale du Bas-Armagnac en instillant une subtile tension de café caramélisé dans son harmonie fondue de forêt et de noix en coeur de bouche. Une vibration qui exalte, en se fondant en elles, des nuances de noix de pécan, de grillé et d'écorce résineuse sur la longueur. Alors, une nouvelle bouffée Partagas prolonge et relance ce jeu « ton sur ton », comme si la Folle Blanche à son tour vibrerait pour se fondre dans la fumée. La finale délicate dure au gré de la fumée en une alliance scellée dans la surface et les reflets.

Domaine Tariquet Pure Folle Blanche 15 ans Partagas Série D N°4

With the Bas-Armagnacs made of its **Folle Blanche**, Domaine Tariquet offers an entirely new approach to its Pure Folle Blanche brandies, emphasising the expression of powerful, dynamic flavours. Here the Folle's Blanche legendary subtlety is supported by strength of character, raised to new heights by the skilful choice of casks for ageing, an absence of reduction and Tariquet's art of blending. This 15 year-old Bas-Armagnac was developed using a selection of casks containing brandies from grapes picked in the same year. Though less complex and dynamic in its aroma than the 12 year-old, it has a highly particular, somewhat wild character whose flower aromas have a rancio quality.

At first lively and floral, the nose opens with powerful tones of vanilla, wood and intense rancio (raisins, hazelnuts) upon exposure to the air. The entry is incisive, "natural", almost wild. The consistency is at once oily and dry, immediately delivering intense flavours of flowers and leather imposed by powerful warmth before quickly settling down on the palate. For the twin flavours of the entry give way – in something like a cinematic dissolve – into forest harmonies with tones of rancio, hazelnut and resinous, roasted wood, extending into a gentle finish with mature flavours of spice, liquorice and old leather.



Pure Folle Blanche



This “wildness” is best combined with a smoke that is not overly polite, with enough power to stand up to the entry of the 15 year-old Pure Folle Blanche, but with a medium persistence and complexity that will not hinder the subtle expression of its finish. The **Partagas Serie D N°4**, with its robusto format (124 x 19.8 mm), has the impact, full smoke and immediate aromatic expression to make a fine match. Additionally, its tones of forest and spices set up a delightful “tone on tone” chord.

In the oily, floral entry of this Domaine Tariquet Pure Folle Blanche 15 years, the smoke rebounds on the flowers to awaken caramelised tones and rancio in the brandy, while the cigar’s spices espouse the brandy’s slightly unkempt vigour. The D4 smoke at once seems to vibrate in unison with the wooded, floral substance of the Bas-Armagnac, establishing a subtle tension of caramelised coffee in its mellow harmony of forest and hazelnuts in the centre of the palate. In the length this vibration heightens and mellows into hints of pecan nut, toast and resinous bark. Then another puff of the Partagas prolongs and revives the play of tone on tone, as though the Folle Blanche in turn was vibrating and mellowing into the smoke. The delicate finish accompanies the smoke in a marriage celebrated on the surface and in aromatic glints.

15 ans - Partagas Série D N° 4



Domaine Tariquet Le Légendaire Romeo y Julieta Churchill

L'élégance finement boisée de la Folle Blanche et le rancio épice des Millésimes se rencontrent dans **Le Légendaire du Domaine Tariquet** en un équilibre subtil de suavité et d'épices, du fruit confit et du boisé. Son nez de rancio délicat (vanillé) se prolonge sur des sensations d'abricot sec, d'orange confite et de pomme caramélisée. À l'aération, un fond boisé-musqué se fait plus sensible, qui souligne la complexité olfactive de ce Bas-Armagnac. L'attaque ample et fondue monte lentement en s'épanouissant dans les épices douces (poivre et bois épice) sur une bouche de densité et de puissance maîtrisées. De là ce fondu et cette subtilité suave du Légendaire, qui invitent à choisir pour l'alliance une fumée ample mais de puissance retenue, très ronde en bouche et surtout dotée d'une grande élégance aromatique.

Présenté au concours d'alliances de la 1^{re} Édition du Trofeo Habanos Armagnac lors du 8^{ème} Festival del Habano de la Havane, Le Légendaire remporta le Trophée pour la beauté de l'accord obtenu avec la fumée du tout aussi légendaire **Churchill de Romeo y Julieta**. Ce grand Habano créé dans les années 1910 par la fabrique Romeo y Julieta s'appela d'abord Clémenceau en hommage à Georges Clémenceau. Plus tard, apprécié par un autre grand homme politique, Winston Churchill, la fabrique le commercialisa aussi sous le nom de Churchill à partir de 1947.

Cigares & Bas-Armagnacs
LE MONDE TARIQUET

BIENVENUE DANS



De puissance mesurée, le Churchill de Romeo y Julieta présente une fumée douce à l'allumage qui s'épaissit peu à peu en délivrant une large palette aromatique de sous-bois, d'amande épicée et de terre humide que traversent des notes animales rustiques. Le mariage gustatif avec Le Légendaire du Domaine Tariquet s'établit sur la souplesse des textures, l'exaltation du fruit et de fines correspondances épicées et boisées.

Ample et douce, la fumée du Churchill paraît d'abord en retrait sur l'attaque miellée, touchée de caramel au lait, **du Légendaire**. Toutefois sur la longueur, les volutes Romeo développent au palais une aromatique de céréale caramélisée, d'amande légèrement amère, de terre humide et d'étable légère sur fond doucement épicé (cardamome), qui exalte la rondeur fruitée (noyau d'abricot) du Légendaire et sa longueur de bouche très élégante portant des épices et de suaves notes de réglisse.

En cours de dégustation, la beauté de l'accord évolue à mesure que se renforce le cigare. Des nuances de cuir de selle corsent un peu cette fumée et réveillent des notes musquées dans l'harmonie complexe du Légendaire. Deux terroirs se rencontrent là !... Au final : un subtil bouquet épicé, poivres, cardamome, cannelle, clou de girofle, muscade, signe cet accord couronné par le Trofeo.



Domaine Tariquet Le Légendaire

Romeo y Julieta Churchill

The delicate oaky elegance of the Folle Blanche grape and the spicy rancio of the Millésimes (Vintages) come together in the Domaine Tariquet Le Légendaire in a subtle balance of smoothness and spices, candied fruit and oak. Its delicate rancio nose (with a hint of vanilla) opens out to the sensations of dried apricot, candied orange and caramelised apple. On exposure to the air, a backdrop of oak and musk is discernible, underlining the fragrant complexity of this Bas-Armagnac. The mellow fullness at entry rises slowly, releasing sweet spices (pepper and spiced wood) to offer a dense, full-bodied palate that is nevertheless restrained.

Hence the smooth mellow subtlety of the Légendaire, which brings to mind as an accompaniment a full-bodied, restrained cigar with a well-rounded taste and, above all, considerable aromatic elegance.

Presented at the first Trofeo Habanos Armagnac competition, during the 8th international Festival del Habano in Cuba, the Légendaire won the Trofeo award for the exquisite combination it produces with the **Romeo y Julieta Churchill**, a legend in itself.

This renowned Havana cigar, created by Romeo y Julieta in the 1910s, was originally called a 'Clémenceau', in honour of Georges Clémenceau.



Cigares & Bas-Armagnacs

BIENVENUE DANS LE MONDE TARIQUET

Churchill

Later much appreciated by another distinguished Statesman, Winston Churchill, the cigar was then marketed under the name of 'Churchill' from 1947 onwards. A moderately strong cigar, the Churchill produces a mild smoke upon lighting, which gradually becomes more intense, releasing a wide range of aromas, from spicy almonds and scents of undergrowth to damp earth and rustic, animal tones. The success of the combination with the Domaine Tariquet Le Légendaire lies in the smooth textures, enhanced fruit and harmony of spices and wood.

The mild, full-bodied smoke of the Churchill at first appears to recede before the Légendaire's honeyed traces of toffee at entry. However, the cigar's plumes of smoke develop lasting aromas of roasted cereal, slightly bitter almonds, damp earth and the delicate scent of stables, against a mildly spicy backdrop (cardamom), enhancing the brandy's fullness of fruit (apricot kernel) and very elegant length, which reveals a spiciness and smooth hints of liquorice.

As you savour the two, the beauty of the combination itself seems to evolve as the cigar takes on strength. Shades of saddle leather add a robust note to the cigar smoke, underscoring the musky tones in the harmonious complexity of the Légendaire, and confirming that this is indeed the meeting of two terroirs...

A subtle, peppery bouquet of cardamom, cinnamon, cloves and nutmeg lingers on the finish, providing a spicy signature tune to this celebrated encounter.

Domaine Tariquet Le Légendaire - Romeo y Julieta









Domaine Tariquet Millésime 1993 Montecristo Edmundo

Ce millésime 1993 présente un premier nez riche et appétissant, qui unit la fraîcheur de tonalités florales à peine épicées à des traits plus enveloppants, vanillés et confits. Des sensations de fleur de tilleul et de zeste d'orange se mêlent aux accents plus concentrés de confiture d'abricot sur un fond enrobant vanillé, presque brioché. Au deuxième nez, ce sont des notes de pudding avec des nuances de chocolat et de cannelle qui réjouissent. Moelleux en bouche, il conjugue douceur et puissance tranquille sur une attaque de fruit cuit (pomme cuite) fondue dans du boisé vanillé très fin, qui se fait plus caramélisée (tatin) et épicée au montant en se mouchetant de notes grillées (chicorée grillée) pour s'en aller perdurer dans la suavité de sensations d'amande que touchent d'amertume des saveurs de bois torréfié en finale. Un millésime d'une rare suavité. Une réussite d'équilibre de la fraîcheur, du fruit, du feu et du bois que seule la fumée d'un de ces nouveaux « habanos » tout en rondeur et puissance suave me paraît pouvoir épouser dans le dialogue réjouissant des gourmandises.

Cigares & Bas-Armagnacs
DANS LE MONDE TARIQUET





Dernier né de la mythique marque **Montecristo**, le **Edmundo** est un cigare de gros diamètre (20,64 mm) plus long qu'un robusto d'un bon centimètre, qui délivre une fumée ample, souple, ronde et satinée sur une aromatique extrêmement harmonieuse de noix, de terre légère et de cuir souple que relève et rafraîchit une pointe acidulée de poivre vert.

En début de fumage de l'Edmundo, la rencontre du Domaine Tariquet 1993 donne la parole aux épices tout en valorisant la bouche ample et moelleuse de l'eau-de-vie. C'est un feu frais de poivre vert, de cannelle et de muscade dans la rondeur ; un contraste qui m'évoque celui du croquant et du fondant. Mais aussitôt les mâches s'équilibrent et le fruit vanillé du Domaine Tariquet résonne sur les tonalités grillées légèrement sucrées et terreuses d'Edmundo en éveillant de splendides notes de miel de forêt dans la fumée. Sur la longueur de bouche du millésime, il se produit alors une fusion des sensations de noix grillée (fumée) et d'amande (eau-de-vie), toute en suavité de brioche toastée, qui va s'exalter encore à l'évolution de la dégustation du cigare. Il y a une jouissance roborative à l'expérience de cette alliance. La fine amertume boisée de l'armagnac en fin de bouche, en exhaussant la texture satinée de la fumée sur des nuances de cuir souple et de pain d'épices, décuple l'impression de matière gourmande comme le contrepoint café d'un dessert raffiné.

Domaine Tariquet Millésime 1993 Montecristo Edmundo

This 1993 vintage has a rich, appetising first nose that combines fresh, floral tones with barely a trace of spice and warmer tones of vanilla and fruit preserves. Hints of lime blossom and orange zest are coupled with more intense aromas of apricot jam and vanilla, with almost a trace of brioche bread. The second nose is reminiscent of a rich pudding, with a delightful hint of chocolate and cinnamon.

This mellow brandy has a smooth sweetness and quiet strength. The initial impression is of stewed apples, melting into delicate hints of wood and vanilla, developing at mid-palate into caramelised flavours (Tatin-style), a certain spiciness speckled with toasted chicory notes, before giving way to the smoothness of slightly bitter almonds and roasted bark on the finish.

This vintage is remarkably smooth. It offers the perfect balance between freshness, fruit, fire and wood, to which I feel only the rounded smoothness and strength of a new Habano can do justice.

*The latest addition to the legendary line of **Montecristos**, the **Edmundo** is a fat cigar (20.64 mm) that is a good half inch longer than a Robusto. It offers an ample, billowing, round and silksmooth smoke with a fine aromatic palette of nut, light earth and soft leather flavours, refreshed by a tangy touch of green pepper.*

*In the first half of the cigar, the encounter with the **Domaine Tariquet 1993** brings the spices to the fore, while enhancing the brandy's mellow fullness. The initial impression is a fiery mixture of green pepper, cinnamon and nutmeg with a certain rounded flavour, a contrast reminiscent of crispness and meltingly soft. Then the balance is restored and the Domaine Tariquet's vanilla-scented fruit resonates with the Edmundo's slightly sweet and earthy, toasted notes, bringing on splendid hues of forest honey in the smoke.*

Cigares & Bas-Armagnacs
LE MONDE TARIQUET





Domaine Tariquet 1993 - Montecristo Edmundo

The hint of roasted nuts in the smoke and almonds in Domaine Tariquet 1993 blend into smooth toasted aromas of brioche bread, which further develop as the cigar evolves.

This combination produces an invigorating sensual pleasure. The delicate oaky bitterness of the brandy on the finish reveals the smooth texture of the smoke in shades of soft leather and gingerbread. This increases the gourmet experience tenfold, like the coffee counterpoint to an elegant dessert.



Domaine Tariquet Millésime 1995 Hoyo de Monterrey Epicure N°2

Le Domaine Tariquet 1995 étonne par sa fraîcheur et son fruit généreux. Son nez savoureux de prune fraîche et d'orange confite s'épanouit à l'aération en libérant des senteurs d'amande, de kumquat et de réglisse sur un élégant fond vanillé. Un millésime intense et raffiné. En bouche, l'attaque est franche, de matière fluide et onctueuse marquée d'expressions confites, de prune et de vanille, qu'amplifie une intense montée d'épices sans aucune agressivité. Des sensations de poivre blanc, touchées d'éclats de noix de muscade et de cardamome, charpentent la bouche sur la longueur, tandis que des notes de figue caramélisée et de zeste d'orange exaltent la gourmandise. Cette dynamique intense et délicate à la fois résonne longtemps au palais. La finale s'étire en douceurs boisées, de tilleul et de noix.

Pour s'accorder à la délicate intensité de cette bouche évolutive, riche et longue, j'ai aussitôt pensé à la richesse aromatique légendaire de **l'Epicure N°2 de Hoyo de Monterrey**. Certains dogmatiques fumeurs de Partagas soutiennent que l'Epicure N°2, bien que d'une grande richesse aromatique, manque un peu de force. Mais l'intensité n'est pas la force, et l'intensité aromatique de l'Epicure N°2 donne probablement à la volupté du havane une teneur que Partagas ne connaît pas.

Cigares & Bas-Armagnacs

DANS LE MONDE TARIQUET
BIENVENUE



L'Epicure N°2 de Hoyo de Monterrey est l'un des cigares mythiques du panthéon des volutes de La Havane. De format robusto, c'est un cigare qui connaît l'harmonie du yin et du yang, de l'intensité et de la délicatesse. Le village de San Juan y Martinez, dans la Vuelta Abajo (Cuba) donne aux grands tabacs qui le composent cette richesse gustative et cette suavité de fumée qui répondent à merveille au millésime 1995 du Domaine Tariquet.

La fumée fluide et grasse, toute en rondeur, d'Epicure N°2 réjouit les gastronomes par ses tonalités d'amande et de vanille, sa sensualité épicée et cette harmonie force/arôme qui signe la marque Hoyo de Monterrey. La rencontre gustative de ce **millésime 1995 du Domaine Tariquet** est immédiate. Les affinités sautent aux papilles dès l'entrée en bouche de l'eau-de-vie. Le millésime fait la roue. Son fruit se met à briller plus intensément encore sur la suavité vanillée de la fumée.

C'est une fusion de saveurs aux accents de caramel au lait (toffee), de tilleul et de pain grillé qu'une dentelle de poivre irradie. Un délice d'après un beau déjeuner.

Domaine Tariquet Millésime 1995 Hoyo de Monterrey Epicure N°2

The **Domaine Tariquet 1995** surprises with its freshness and generous fruitiness. Its full-flavoured nose of fresh plums and candied orange flourish when exposed to the air releasing aromas of almonds, kumquat and liquorice with an elegant background of vanilla. An intense and refined vintage. On the palate, the attack is clean and smooth marked by candied notes of plum and vanilla that amplify an intense rise of spice without any aggressiveness. Sensations of white pepper touched by flashes of nutmeg and cardamom offer a lengthy structure in the mouth whilst notes of caramelised figs and orange zest intensify its delicacy.

This powerful and yet delicate liveliness remains on the palate for a long time. The finish carries on with delicate notes of wood, limeblossom and walnut. To complement this delicate rich and long intensity that evolves in the mouth, I immediately thought of the legendary aromatic richness of the Epicure N°2 by Hoyo de Monterrey. Certain dogmatic smokers of Partagas maintain that the Epicure N°2, although rich in aromas, might lack some strength. Though intensity is not strength and the aromatic intensity of the Epicure N°2 probably gives the voluptuousness to the Habano that the Partagas does not have.

The **Hoyo de Monterrey Epicure N°2** is one of those mythical cigars from the smoking temples of Havana. In a robusto format, it is a cigar that reminds us of the yin and yang harmony: intensity and delicacy. The village of San Juan y Martinez in the Vuelta Abajo (Cuba) gives great tobaccos with rich flavours and this sweetness of smoke suits perfectly the 1995 vintage from Domaine Tariquet.

Cigares & Bas-Armagnacs
LE MONDE TARIQUET
DANS LE BIEN-ÊTRE





Domaine Tariquet 1995 · Hoyo de Monterrey Epicure N° 2

The fluid and oily smoke of the Epicure N°2, coupled with great roundness delights “gourmets” with its almond and vanilla tones, its sensual spiciness and the harmonious strength of aromas that are typical of Hoyo de Monterrey. The gustatory meeting of the vintage 1995 from Domaine Tariquet is immediate. The compatibility skips on the taste buds as the eau-de-vie enters the mouth. The vintage does cartwheels. Its fruitiness shines more intensely with the vanilla sweetness of the smoke. It’s a fusion of flavours with accents of toffee, lime-blossom and gingerbread touched by a sprinkle of pepper. A delight after a lovely lunch.







Domaine Tariquet, L'Armagnac Cabine Ramón Allones Specially Selected

Eau-de-vie d'exception réservée aux intimes du Domaine Tariquet, **L'Armagnac Cabine** est un chef d'oeuvre de puissance et de rondeur par l'alchimie des épices et du fruit qui éclate au nez et sculpte la bouche. La fumée dense et d'emblée grasse d'un **Ramón Allones Specially Selected** vieilli deux ans offre une rare expérience d'alliance du cigare et du vieux Bas-Armagnac.

Le premier nez du Cabine marqué d'épices, de fruits confits et de notes de rancio, ouvre à l'aération un deuxième nez débordant de fruit très confit, évoquant abricot et écorce d'orange. Dès les premières bouffées, le robuste de Ramón Allones dispense une fumée dense et épicée, corsée et ronde qui installe une harmonie gustative de poivre noir, de torréfaction de café, de pain grillé et d'écorce à laquelle viennent s'adjoindre rapidement de moelleuses notes de cuir.

Cigares & Bas-Armagnacs

BIENVENUE DANS LE MONDE TARIQUET



Densité et puissance du cigare et du Cabine s'interpellent aussitôt. Au gras de la fumée répond la bouche huileuse de l'Armagnac. Aux épices du Tariquet (poivre, touches de cannelle) qui portent des sensations de pomme caramélisée (tatin) répond le poivre noir du cigare. Sans la moindre agressivité ni domination d'une mâche sur l'autre. Les conditions d'une alliance de grande volupté sont réunies.

Sur l'écho des épices, la bouche de L'Armagnac Cabine du Domaine Tariquet infléchit l'aromatique de la fumée vers de moelleuses nuances d'amande. La riche et longue bouche de l'Armagnac permet de savourer la rencontre des deux univers gustatifs sur plusieurs bouffées du cigare.


Le montant de l'eau-de-vie, marquée de sensations de noyau d'abricot, loin de gêner ou masquer la fumée, l'exhausse. Le cuir du Ramón Allones vient ensuite éveiller des nuances de vieux cuir dans le bois fondu (en rancio) de l'Armagnac, dont le fruit caramélisé évolue en retour vers des impressions puissantes de cacao et de café mélangés sur la fin de bouche. Quel dialogue splendide sur ce fond confortable et généreux de cuir et d'épices ! Le cigare et le Tariquet s'enchantent sans le moindre déséquilibre ni la moindre fausse note alors que le cigare se fait plus corpulent en cours de dégustation. C'est une fin de repas de puissance et de volupté pour amateur de sensations capiteuses qu'un si généreux mariage accorde.

Domaine Tariquet, L'Armagnac Cabine Ramón Allones Specially Selected

An exceptional brandy reserved for connoisseurs of Domaine Tariquet, **L'Armagnac Cabine** is a full-bodied and well-rounded masterpiece, thanks to the alchemy of spice and fruit that blossoms in the bouquet and shapes the palate. The rich, dense smoke of a **Ramón Allones Specially Selected**, matured for two years, offers a rare experience in the union of a cigar and an old Bas-Armagnac.

The Cabine's initial spicy, candied fruit and rancio bouquet opens out on exposure to the air to a second bouquet bursting with heavily candied fruit, reminiscent of apricot and orange peel. From the first few puffs, the Ramón Allones Robusto gives off a dense, spicy smoke, robust and round, which creates a delightful harmony of black pepper, roasted coffee, toast and bark, soon followed by soft notes of leather. The density and strength of the cigar and brandy also complement each other, with the Armagnac's oily palate responding to the richness of the smoke. The cigar's black pepper resonates with the Tariquet's spices (pepper/touches of cinnamon), revealing hints of caramelised apple (Tatin-style). There is no trace of rivalry or domination in either, only the promise of untold sensual pleasures.





L' Armagnac Cabine - Ramón Allones Specially Selected

The Tariquet's spicy tones bring out mellow traces of almond in the smoke. The brandy's richness and length on the palate allow you to savour the meeting of two gustatory realms over several puffs of the cigar. Far from disturbing or masking the smoke, the traces of apricot kernel at mid-palate serve to heighten the cigar's aromas. Notes of leather in the Ramón Allones set off hints of old leather in the mellow rancio oak of the Armagnac, whose caramelised fruit then gives way to strong suggestions of cocoa and coffee on the finish. What a superb combination, with its comfortable, generous backdrop of leather and spice! The cigar and Tariquet harmonise, without the slightest false note or imbalance, while the cigar becomes fleshier as it evolves. The strength and sensuality of this heady combination offer epicures the perfect finishing touch to a gourmet meal.

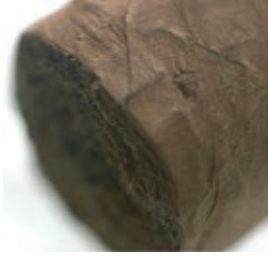


Domaine Tariquet, Blanche Armagnac Palmas Extra de Hoyo de Monterrey *L'alliance impromptue*

Avec son nez tout en fraîcheur de poire, de pêche de vigne et de fleurs qui se caramélise légèrement à l'oxydation, la **Blanche Armagnac du Domaine Tariquet**, issue à 100% de Folle Blanche, s'approche comme une délicatesse. L'univocité aromatique qui caractérise si souvent les eaux-de-vie blanches de Gascogne auxquelles seul l'élevage en barrique apporte la complexité légendaire de l'Armagnac, est ici sublimée par l'élégance du cépage Folle Blanche qui donne cette complexité et cette tension gustative uniques. L'attaque de bouche fluide et savoureuse délivre des sensations fraîches de poire mûre et de fleurs blanches, aussitôt dynamisées par une nervosité aux accents de toffee et de poivre blanc qui s'épanouit au palais en étirant sa longueur fraîche sur le pépin de poire, avant d'aller s'éternisant en une finale légèrement cacaotée.

Cigares & Bas-Armagnacs

DANS LE MONDE TARIQUET
BIENVENUE



Si l'alliance du cigare avec la Blanche Armagnac ne peut offrir la diversité et l'intensité des correspondances gustatives qu'offre le plein accord avec des Armagnacs bien et patiemment élevés, on trouvera à la dégustation d'un cigare de fumée assez nerveuse et aromatique sans être marquante ni rassasiante, avec cette Blanche Armagnac du Domaine Tariquet, un plaisir vif et instantané que je qualifierai d'impromptu. Une friandise exquise, comme une mignardise.

Le **Palmas Extra de Hoyo de Monterrey** est un cigare de la Havane, entre petit et moyen format (un cremas : 140 x 15,87 mm), qui dispense cette intensité suave signature de la marque Hoyo. Une fumée fine et nerveuse, torréfiée et poivrée à l'allumage, qui prend d'emblée la mesure de l'intensité fraîche de la Blanche sur une correspondance poivrée. Le contraste de la fraîcheur de l'eau-de-vie sur les tons torréfiés du Hoyo place dans un face-à-face tendre et intense les deux finesses de texture. Sur l'amplitude dynamique de la Blanche Armagnac, la fumée exalte les nuances de toffee et de fleurs. Boisée et grillée, elle s'enroule sans se fondre autour de l'énergie fruitée de l'eau-de-vie.

En milieu de dégustation du Habano, la fumée se détend et s'arrondit en sensations plus satinées, doucement boisées et touchées d'amande fraîche. Alors l'enroulement initial devient enrobement : la fraîcheur fruit et fleur de la Blanche paraît se concentrer en coeur de bouche, enrobée d'une douceur chocolatée portée par la fumée. La rencontre tient du bonbon fourré et le plaisir, de la confiserie. Et l'on y revient avec gourmandise tandis que la fumée, à mesure qu'avance le cigare, prend dans l'alliance d'onctueuses saveurs de massépain.

Domaine Tariquet, Blanche Armagnac Palmas Extra de Hoyo de Monterrey

An impromptu match

With its fresh nose of pear, pêche de vigne and flowers, caramelising slightly on contact with the air, **the Domaine Tariquet Blanche Armagnac**, made of 100% Folle Blanche, is a true delight. The aromatic simplicity so often characteristic of Gascony's white eaux-de-vie, which acquire the legendary complexity of Armagnac only through cask ageing, is here rendered sublime by the elegance of the Folle Blanche grape, which provides flavours of a unique complexity and tension. The smooth entry delivers fresh tones of ripe pear and white flowers, instantly energised by an edge of toffee and white pepper that blossoms on the palate, with pear pips in the length extending into an endless finish with hints of cocoa.

While the marriage of the Blanche and a cigar cannot provide the diversity or intensity of taste correspondences offered by the harmonies of Armagnacs skilfully and patiently matured, the enjoyment of this Domaine Tariquet Blanche Armagnac with a cigar whose smoke is fairly edgy and aromatic, but not overly imposing, offers an immediate, lively pleasure that I would describe as impromptu. It is an exquisite little treat.





The Hoyo de Monterrey Palmas Extra is a small-to-medium sized Havana cigar (cremas: 140 x 15.87 mm) offering the smooth intensity that is Hoyo's signature. On lighting, the smoke has an edgy subtlety of roasted pepper, which at once meets the fresh intensity of the Blanche with a peppery correspondence. The contrast of the brandy's freshness with the roasted notes of the Hoyo creates a gentle confrontation between two subtle textures. Over the Blanche's energetic fullness, the smoke emphasises the hints of toffee and flowers and rolls its toasted wood around the brandy's dynamic fruit while maintaining its own identity.

Halfway through the Havana, the smoke mellows and rounds into smoother, gently toasted tones with hints of fresh almond. It makes its presence felt more strongly as the fresh fruit and flowers of the Blanche seem to concentrate in the centre the mouth, clad in a chocolate sweetness carried by the smoke. The meeting of the two is reminiscent of subtly layered confectionery, to which one greedily returns as the cigar's progress brings unctuous marzipan flavours to the smoke.



Maïté DUBUC GRASSA et son frère Yves GRASSA.
Maïté DUBUC GRASSA and her brother Yves GRASSA.



Armin et Rémy GRASSA les fils d'Yves GRASSA, propriétaires-récoltants.
Armin and Rémy GRASSA, Yves GRASSA's two sons, wine growers.

sommaire

- p. 1 à 7
Introduction
Yves Belaubre
- p. 8 à 11
Domaine Tariquet VSOP
Flor de Copán Línea Puros, Churchill
- p. 12 à 13
Domaine Tariquet
Hors d'Âge / XO
Upmann Magnum 46
- p. 14 à 17
Domaine Tariquet
Pure Folle Blanche 12 ans
Ramón Allones Small Club Corona
- p. 18 à 21
Domaine Tariquet
Pure Folle Blanche 15 ans
Partagas Série D N°4
- p. 22 à 25
Domaine Tariquet Le Légendaire
Romeo y Julieta Churchill
- p. 28 à 31
Domaine Tariquet Millésime 1993
Montecristo Edmundo
- p. 32 à 34
Domaine Tariquet Millésime 1995
Hoyo de Monterrey Epicure N°2
- p. 38 à 41
Domaine Tariquet
L'Armagnac Cabine
Ramón Allones Specially Selected
- p. 42 à 45
Domaine Tariquet
Blanche Armagnac
Palmas Extra de Hoyo de Monterrey

Cigares & Bas-Armagnacs
LE MONDE TARIQUET
BIENVENUE DANS

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grana

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

SCV CHÂTEAU DU TARIQUET
SAINT-AMAND
32800 EAUZE - FRANCE

TÉL. +33 (0)5 62 09 87 82
FAX +33 (0)5 62 09 89 49
contact@tariquet.com