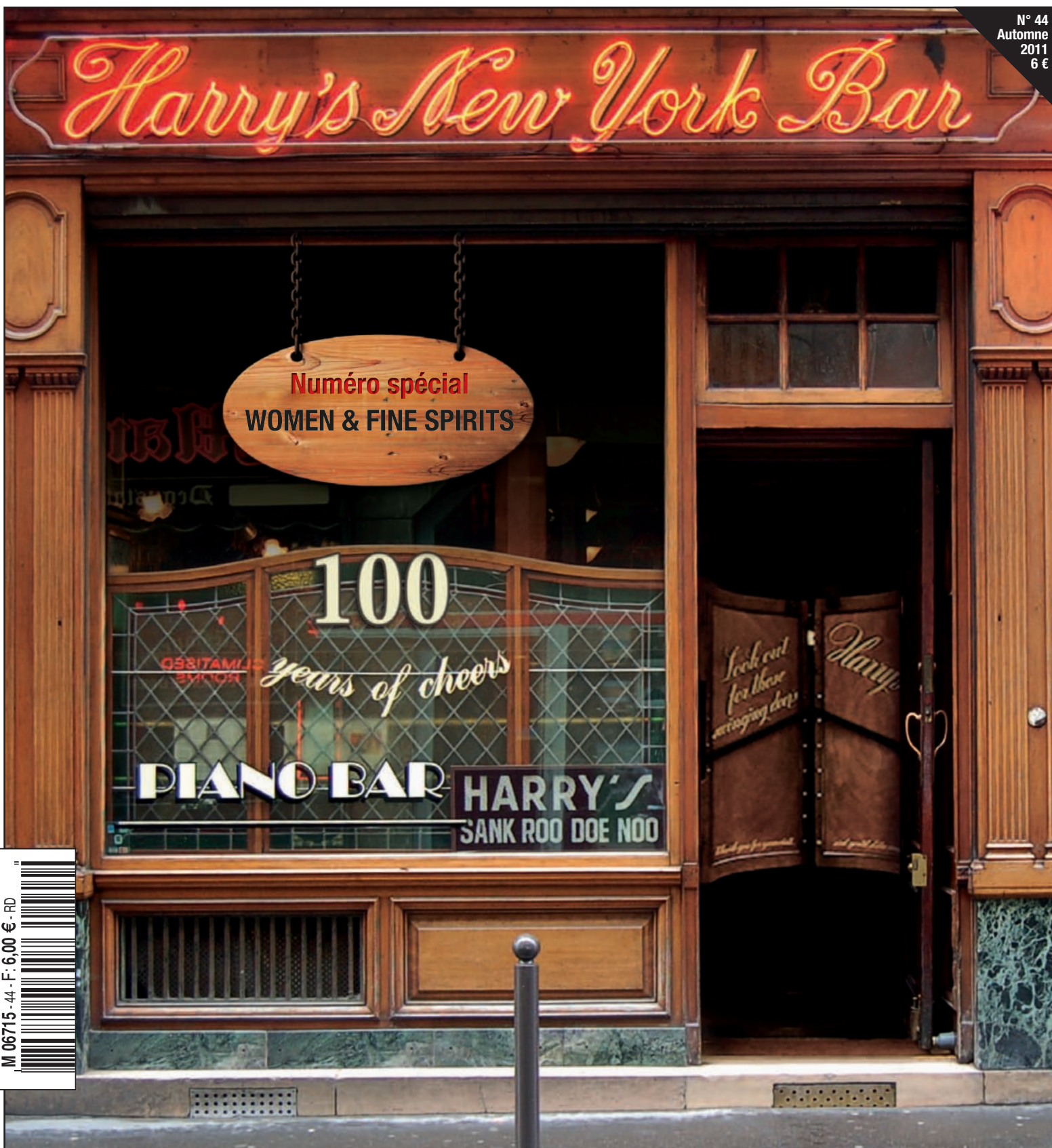


WHISKY

LE MAGAZINE DES PALAIS ET DES ESPRITS FINS *& fine spirits*

N° 44
Automne
2011
6 €



M 06715 - 44 - F : 6,00 € - RD



SEPT SIÈCLES DE VIE NE L'ONT PAS VIEILLI

NÉ AU DÉBUT DU XIV^E SIÈCLE, FIER DE SON HISTOIRE ET DE SON TERROIR, MALGRÉ UNE PRODUCTION MODESTE, L'ARMAGNAC A SU S'ADAPTER AUX TEMPS MODERNES. SOUS L'IMPULSION D'UNE JEUNE GÉNÉRATION ET DE FEMMES À LA TÊTE DES MAISONS GASCONNES, CETTE EAU-DE-VIE N'EN FINI PAS DE VIVRE ET DE SE REFAIRE UNE JEUNESSE.

par Philippe Campa

Mars 2010. Sur la place Saint-Pierre, des milliers de pèlerins accourus des quatre coins du monde patientent dans le recueillement. Ils attendent la traditionnelle audience du Pape du mercredi. À quelques pas de là, une poignée d'Armagnacais patiente aussi. Dans les pas de Monseigneur Duval Arnould, scripteur de la bibliothèque vaticane. La Vaticane comme l'appellent les initiés romains. Soudain, l'ecclésiastique apparaît. Il sort d'une pièce de la bibliothèque aussi bien gardée que tous les secrets de l'Église catholique. Dans les mains du scripteur, le Graal des Armagnacais : le livre qui contient le manuscrit de Maître Vital Dufour, cet abbé médecin qui en 1310, a le premier évoqué "l'aygue ardente et ses 40 vertus". Un document imprimé deux siècles plus tard à Mayence, en Allemagne, et aujourd'hui jalousement conservé à la Vaticane. Le président du Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA) Pierre Tabarin, en tête, la délégation est repartie de Rome un fac-similé du manuscrit de Vital Dufour sous le bras. Au cœur du plus petit état du monde, les fiers Gascons ont trouvé ce qu'ils étaient venus chercher : la preuve irréfutable que leur eau-de-vie est bien la plus ancienne. Et que l'on ne vienne plus les chatouiller sur le sujet, foi de descendant de D'Artagnan.

«DE VÉRITABLES CONSTRUCTEURS»

Plus vieille eau-de-vie du monde, on entend déjà les commentaires. Les Armagnacais les ont anticipés. «Attention, clame Sébastien Lacroix, directeur du BNIA, l'armagnac est aujourd'hui un produit jeune et souvent très tendance» que la jeune génération se charge de faire voyager de Londres à Saint-Pétersbourg, de Cuba à Chicago. Des jeunes qui ont compris



tout le sens de l'histoire attaché à leurs produits, à leurs maisons. Cette tradition reçue en héritage, ils la bousculent, la dépoussièrent, y ajoutent leur patte et, dans les lieux les plus branchés de la planète, offrent une boisson qui s'est adaptée sans jamais oublier les Mousquetaires, formidable carte de visite. «Le fait qu'un produit vieux de sept siècles d'histoire puisse intéresser des jeunes ancre l'armagnac dans un savoir faire et lui offre une chance extraordinaire», analyse Sébastien Lacroix. Qui poursuit : «Ces jeunes chefs d'entreprise arrivent avec un bagage personnel, des expériences professionnelles que n'avaient pas forcément les parents. Ils sont de véritables constructeurs, ils vont façonner l'armagnac prouvant une fois encore que cette eau-de-vie n'est pas figée». Vous avez bien entendu, on peut être la plus ancienne eau-de-vie au monde mais revendiquer une éternelle jeunesse basée sur un concept très simple : chaque génération a pour mission de faire évoluer l'armagnac. Une mission transmise en même temps que les recettes du foie gras en terrine et les légendes nées au pied de l'alambic. Il vous manque un élément pour saisir l'armagnac d'aujourd'hui, la prise de pouvoir des femmes. La Gascogne et ses Cadets ne l'avaient sans doute pas imaginé, les maisons d'armagnac sont de plus en plus aux mains de jeunes femmes quant le BNIA montre l'exemple avec Marie-Claude Ségur, une œnologue spécialiste des eaux-de-vie dont la compétence est recherchée bien au-delà des limites de l'AOC armagnac qui court sur trois départements : les Landes pour le Bas-Armagnac, le Gers et l'extrémité sud du Lot-et-Garonne pour l'Armagnac Ténarèze, le Haut-Armagnac se réfugie, quant à lui, dans le Gers uniquement.

«DÉCOUVRIR UN ARMAGNAC, C'EST ÉCHANGER» Nadège Fontan est de celles-là. Si Sylvain son frère règne en maître sur les assemblages du domaine à Noulens, dans le Gers, la jeune femme annonce la couleur : «Ici, nous travaillons en famille. Tous les palais sont mis à contribution. Ceux des parents qui gardent un œil attentif sur la production, celui de notre œnologue, de notre ouvrier et les nôtres, mon frère et moi. Au total, au moins sept avis qui représentent un panel intéressant de goûts». Nadège l'affirme, «cette manière d'élaborer nos armagnacs correspond à la convivialité qui entoure toujours une dégustation. On n'ouvre pas une bouteille seul dans son coin, car découvrir un armagnac c'est échanger des appréciations, des sensations. Cette fameuse force en bouche et cette douceur qui suit, chacun l'exprime avec ses mots. Là est la richesse de nos armagnacs qui mettent en avant un terroir, une histoire, la personnalité de celui qui l'a élaboré. On touche du doigt tout le côté artisanal qui fait la différence avec tous les spiritueux». Nadège veut donner "une image plus jeune" à ses armagnacs et «apprendre à apprivoiser nos eaux-de-vie». Prenez le temps d'un week-end, au moment de la distillation de préférence, et voyagez au cœur de la région armagnacaise. De la forêt landaise aux bastides gersoises, de villages de pierres blanches en vignobles, visitez sur votre route les monastères et plongez dans les chais. Vous croiserez des générations d'Armagnacais passionnés par cet alcool aux spécificités nombreuses (voir encadré) et d'autres jeunes femmes. Nathalie Menegazzo peut-être. De la même génération que Nadège, elle élève avec sa sœur Sandrine, sur leur domaine d'Embidoure à Réjaumont, au cœur du Gers, des eaux-de-vie distillées

par les parents. «Toute petite, j'étais sous le charme de l'alambic et je jouais entre les barriques. C'est un produit tellement noble qu'il faut attendre des années pour le déguster» sourit la jeune vigneronne. Nathalie a une ambition : «Faire découvrir l'armagnac aux femmes. Nous vendons nos produits sur la propriété. Or, je constate que très souvent les hommes dégustent alors que leurs compagnes ne montrent que peu d'intérêt pour nos produits. Nous avons tout à gagner à élaborer des armagnacs plus légers, plus ronds, très aromatiques, qui conviendraient aux palais féminins. En tout cas, nous travaillons à la réalisation d'un tel produit».

UN PRODUIT RARE

Nathalie comme Nadège, et avec elles quelques poignées de femmes en Armagnac, relèvent le défi. D'apporter comme des dizaines de générations avant elles leur pièce à l'évolution de l'armagnac. Avec cette dose de féminité dont le produit "made in Gascogne" a tout à gagner. Lui qui, dans le pays du rugby, de Toulouse à Bayonne, trouve un environnement très favorable, entend rassembler un public plus large encore. Pierre Tabarin se plaît à souligner : «Alors que certains n'ont que des légendes à proposer, en Armagnac, nous avons une longue histoire». Pied de nez, provocation toute gasconne ? Une chose est certaine, ce n'est pas parce que l'on pèse 5 millions de cols par an (160 millions pour le Cognac, 3,4 milliards pour le whisky) que l'on ne déborde pas d'enthousiasme. Produit rare et chargé d'histoire, eau-de-vie riche de ses particularités et des hommes et femmes qui l'élaborent, l'armagnac n'en finit pas de livrer ses vertus. À bien compter (ou recompter) on en trouve bien plus de quarante Monseigneur Vital Dufour !

DIX POINTS POUR DÉCRYPTER L'ARMAGNAC

TOUT CE QUE VOUS AVEZ TOUJOURS VOULU SAVOIR SUR L'ARMAGNAC MAIS QUE VOUS N'AVEZ JAMAIS OSÉ DEMANDER ! EN DIX PETITS POINTS, DEVEZ-VOUS INCOLLABLE SUR L'EAU-DE-VIE GASCONNE.

1 L'ARMAGNAC EST LE PLUS ANCIEN

Le texte de Vital Dufour (1310) en atteste. L'armagnac est la plus vieille eau-de-vie au monde. Dès 1288, on trouve des échos d'utilisation d'alambics dans la région armagnacaise. En 1461, l'armagnac se vend sur le marché de Saint-Sever (Landes).

2 PRODUCTION ARTISANALE, UNE EAU-DE-VIE D'AUTEURS

Très loin des produits standardisés à grande échelle de tradition écossaise ou même des capacités de production du cognac, l'armagnac est produit sur la propriété familiale, de façon artisanale. C'est une eau-de-vie d'auteurs qui se présente sous les couleurs d'une palette particulièrement riche et variée.

3 LES MILLÉSIMES, SPÉCIFICITÉ ARMAGNACAISE

L'armagnac est une des rares appellations à avoir fait de la vente de produits millésimés une spécificité. Un levier commercial intéressant qui ravit tous les amateurs en quête, notamment, de l'armagnac de l'année de leur naissance.

4 LE RAISIN, ÉLÉMENT VIVANT

Les Armagnacais brandissent comme un trophée le raisin. C'est la matière première, l'élément vivant sans lequel n'existerait pas leur eau-de-vie. Un raisin associé à un sol, un terroir, une région, une histoire.

5 UNE DIVERSITÉ DE CÉPAGES

Ugni Blanc, Folle blanche, Baco et Colombar apportent une palette aromatique riche à l'inverse de son "grand frère", le cognac qui est fait à 98 % avec de l'Ugni Blanc. Le Baco, atout écologique naturellement résistant au mildiou, est tellement lié au terroir qu'il semble avoir été inventé pour l'épouser.

6 LA DISTILLATION ARMAGNACAISE : PROCESSUS UNIQUE

Contrairement au cognac ou au whisky (distillation double-chauffe), l'armagnac utilise la distillation en continue, plus économe en énergie et pauvre en émission de gaz à effet de serre. Le choix du bois, énergie renouvelable, concerne ¼ de la distillation armagnacaise. Le procédé de fabrication offre un choix de degré de distillation (52% à 72,4%) qui permet de cibler le processus en fonction de l'âge auquel on souhaite vendre l'armagnac, pour un vieillissement optimal.

7 L'ART DE L'ÉLEVAGE

Bienvenu dans le monde du maître de chai qui, comme dans les maisons de cognacs ou de whiskies, laisse exprimer son art de l'assemblage sans dévoyer l'esprit du "cousu main". Les faibles degrés de distillation privilégient la richesse aromatique et la typicité sans amputer la finesse de l'eau-de-vie. Certains armagnacs ne sont pas réduits (addition d'eau) : on trouve des millésimes vendus à leur degré naturel. Utilisation, pour le vieillissement, de fûts de chênes en très grande majorité pédonculés, pour grande partie originaires de Gascogne.

8 LA GRANDE FAMILLE DES ARMAGNACAIS

Les opérateurs de l'armagnac se résument à 850 vigneron, 120 producteurs et 40 négociants. Ils forment un kaléidoscope de personnalités, de petites et moyennes entreprises aux profils très différents et complémentaires. Très loin des multinationales ou des grandes maisons de ses "rivaux".

9 LA VÉRITÉ DES CHIFFRES

Face aux 5,1 milliards de cols de vodka vendus dans le monde, aux 3,4 milliards de cols de whisky, aux 160 millions de cognac, on n'ose à peine annoncer les 5 millions de cols d'armagnacs pourtant distribués dans 110 pays. Cela fait sans doute toute la richesse d'un produit de grande qualité et... rare. 51 % des bouteilles d'armagnacs sont commercialisées en France (49 % à l'export). Des ventes à l'export qui bondissent de 18 % (en volume) de 35 % (en valeur) en 2010. Très présent dans le circuit traditionnel, l'armagnac est particulièrement fier d'une donnée : il vend en France plus de vieilles eaux-de-vie que son voisin de cognac. Allez, un dernier petit chiffre avant dégustation, fin juillet 2011, l'armagnac, au dynamisme infatigable, enregistre la plus forte progression des spiritueux (+13 %). Petit, mais vivant !

10 SON GOÛT, SES SAVEURS, À VOUS DE JUGER

L'armagnac, à contre-courant des produits standardisés, est façonné par son terroir, ses auteurs, son vieillissement, qui en font un instant de dégustation à chaque fois unique. Alors pas question de le comparer à ses deux "rivaux historiques" mais à chacun de plonger dans l'univers aromatique pour affirmer ses goûts, ses préférences, son style. À vous de déguster !

ARMAGNAC PERFECT
OU L'ART DE SUBLIMER
LA GASTRONOMIE
FRANÇAISE

Il fallait oser. Franchir le pas, lorsque l'on s'appuie sur plus de sept siècles d'histoire, est sans doute plus facile. Ce pas, les Armagnacais l'ont souhaité, s'affranchissant de l'image de la sacro-sainte dégustation devant un feu de cheminée, un verre ballon dans une main, un bon cigare dans l'autre.

Cela ne signifie pas que ce mode de consommation est ringardisé mais que l'audace, la gourmandise, l'impétuosité de la jeune génération bousculent les traditions et servent, souvent bien frappés, des recettes nouvelles. C'est l'idée même d'Armagnac Perfect. Ou le projet, aujourd'hui transformé, de confier à une dizaine de barmen des hôtels et palaces les plus réputés de l'hexagone (Hôtel de Crillon, Hôtel Georges V, Hôtel du Palais...) le soin de réaliser un cocktail à base d'eaux-de-vie gasconnes. Jusque là, direz-vous, rien de très exceptionnel. La suite l'est davantage. Chaque barmen, en étroite réflexion avec son chef de cuisine, a travaillé sur l'association mets-cocktails. Quelques exemples pour éveiller vos papilles ? La bruschetta de sardine à l'armagnac et au romarin servie avec un cocktail (armagnac, liqueur de violette, citron vert frais, romarin, limonade) signé Johan Lejeune au Fouquet's Barrière, à Paris. À Nice, à l'hôtel Négresco, Jean Leber propose un "Vito Puente" (armagnac, jus de mangue et sirop de vanille) pour sublimer des toasts de foie gras de canard et de chutney de mangue. On vous avait prévenu, ces nouvelles propositions de consommation décoiffent et regardent vers l'avenir sans trahir - comment pourrait-il en être autrement en Gascogne, berceau de l'armagnac - la gastronomie française reçue en héritage dans chaque cuisine attenante au chai d'eaux-de-vie.

«Il s'agit d'une évolution très moderne et très tendance de l'eau-de-vie d'armagnac, analyse Guy Musart, président de l'association des barmen français. Elle est la traduction d'une ouverture d'esprit et d'une nouvelle vision des producteurs d'armagnacs». La volonté, aussi, de ne plus cantonner ce spiritueux à un rôle de digestif en lui offrant la possibilité d'exprimer ces qualités tout au long d'un repas.

WHISKY

WHISKY

LE MAGAZINE DES PALAIS ET DES ESPRITS FINS & fine spirits

OFFRE SPECIALE

ABONNEZ-VOUS !

6 numéros pour 36 euros
= 3 verres No Ice offerts

14 numéros pour 72 euros
= 6 verres No Ice offerts

Les verres sont offerts par Schott Zwiesel et Whisky Magazine & Fine Spirits
Offre réservée aux nouveaux abonnés. Valable du 19 septembre au 21 novembre 2011.
Dans la limite des stocks disponibles.

Oui, je m'abonne à Whisky Magazine & Fine Spirits

6 numéros pour 36 €

14 numéros pour 72 €

Règlement par chèque (France)
à l'ordre de Figures de Still

Règlement par carte de crédit
Merci de compléter les informations suivantes
(possibilité de renvoyer l'abonnement par fax : +33 (0) 1 47 30 71 91)

N° de carte

Expire le

Cryptogramme
(les 3 derniers chiffres au dos de votre carte)

Signature :

Mme/Mr/Mlle

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

E.mail :

Bon à nous renvoyer avec votre règlement, sous enveloppe à :

Whisky Magazine & Fine Sprits - Service abonnement - 8/10 rue Gustave Eiffel - 92110 Clichy - France

* Offre valable uniquement en France Métropolitaine. Pour les Dom-Tom et l'étranger, contactez nous au +33 (0) 1 47 30 71 93

AU CŒUR DU TERROIR



Réputée "plus ancienne eau-de-vie", l'armagnac semble malgré tout peu présent dans le cœur des Français. Pourtant, il ne manque pas d'intérêts et d'avantages, les plus beaux embouteillages restant beaucoup plus abordables que ceux de son cousin Charentais. Discret, il l'est certainement, autant que certains de ses arômes particulièrement fins. De par sa façon de combiner concentration et équilibre, notes fruitées et épicées, l'armagnac présente beaucoup de ressemblance avec les meilleurs single malts. Les plus belles eaux-de-vie demandent souvent du temps et de la concentration pour en tirer toute la quintessence. Cela se vérifie une nouvelle fois avec l'armagnac, merveilleux exemple du patrimoine gastronomique français qui mérite une plus grande reconnaissance.

Nous avons demandé à chaque maison deux échantillons : un assemblage (XO ou équivalent) et dans la mesure du possible un millésime anniversaire (1981, 1991 ou 2001).

Tous les armagnacs ont été dégustés à l'aveugle. Nous les avons classés par appellation puis par ordre alphabétique.

♀ les armagnacs produits ou représentés par une femme
♂ les armagnacs produits ou représentés par un homme

BAS-ARMAGNAC

♂ BORDENEUVE hors d'âge - 41%

Nez : À la fois profond et acidulé, un peu à la manière d'un Calvados du Domfrontais. Charmeur mais un peu fermé et beurré. Notes de fleurs assez riches.
Bouche : Étonnantes pommes et poires un peu confites, comme des poires poêlées au quatre-épices. De caractère globalement onctueux, finement enrobée de douceur vanillée. Se prolonge légèrement sur l'amertume d'un chocolat noir.

♂ BORDENEUVE 1991 - 45,4%

Nez : Le fruité classique est agréablement soutenu par le menthol et le tabac. Tous les arômes sont particulièrement bien mêlés, fondus.
Bouche : Un peu plus vive que le nez, elle est aussi plus herbacée, presque médicinale. Le menthol se transforme en girofle et en poivre. L'alcool, bien présent, porte longuement tous ces arômes sur le palais.

♂ CASTARÈDE 20 ans - 40%

Nez : Ferme, plein de fruits mûrs (prunes, mirabelles), délicatement "brûlé".
Bouche : Onctueuse et riche, elle révèle les fruits déjà bien présents au nez. Un soupçon d'astringence participe à l'équilibre de cette bouche à la concentration exemplaire.

♂ CASTARÈDE 1981 - 40%

Nez : Des oranges mûres, rôties, une influence du chêne bien maîtrisée. Tout cela évoque les meilleurs curaços et les cuvées

spéciales de Grand Marnier. L'ensemble est riche, muscaté, rappelant le pain d'épice et le cake aux raisins. Des traces de citronnelle et de muscade.
Bouche : De consistance moyenne, plus légère et fraîche que le nez. La fleur d'oranger et les épices dominent.

♂ CHABOT XO - 40%

Nez : Original, sur la pomme verte et un fond de vernis. D'une agréable fraîcheur. Des notes plus lourdes, de vanille notamment, font leur apparition avec le temps.
Bouche : Une légère âpreté et les arômes de la pomme verte se confirment ici quelque peu. Se prolonge sur l'amande douce.

♂ CHABOT 1981 - 40%

Nez : Assez fort, l'alcool semble assez présent. Un mélange de fruits à chair blanche et d'épices très discrètes. Un trait de fumée en filligrane.
Bouche : Un peu de rafles et de peaux de raisin. Un peu simple et courte, malgré d'intéressantes notes de chocolat.

♂ CLÉS DES DUCS VSOP - 40%

Nez : Fruité, riche en poires mûres mais assez simple. Une petite touche de rafles.
Bouche : Toujours sur la poire mais plus complexe et épicée. Se révèle vineux sur la longueur même si le cidre pointe quelque peu le bout de son nez. Une telle proximité avec le Calvados évoque une eau-de-vie assez âgée.

♂ CLÉS DES DUCS 1991 - 40%

Nez : Léger et discret, un peu de pêche blanche, du jasmin.
Bouche : Agréablement acidulée, simple et très similaire au nez.

♂ CLOS MARTIN 15 ans XO - 40%

Nez : Végétal, herbacé (génépi) et floral (chèvre-feuille). Le safran s'y exprime un peu comme dans la chartreuse jaune.
Bouche : Fine, douce et épicée (toujours le safran). Étonnamment saline, presque iodée (salicornes).

♂ CLOS MARTIN 1981 - 40%

Nez : Fin, sur les amandes et la poudre de riz. Des fleurs, presque des bonbons à la violette.
Bouche : L'attaque est un peu boisée, vernissée. Amertume du chêne.

♂ DARTIGALONGUE 25 ans - 40%

Nez : À la fois floral et épicé, finement poivré. On pense aux giroflées, aux pivoines, à la moutarde blanche. Un fond de raisins secs, un peu poudré.
Bouche : De corps moyen, presque onctueuse. Les raisins présents se font moins secs, presque confits, accompagnés de poires et de coings. La vanille enrobe ces fruits du verger jusqu'à la finale fraîche.

♂ DARTIGALONGUE 1991 - 46%

Nez : Épicé, il évoque une moutarde douce, un très bon vermouth ou un Kina, le Bonal.

Se développe sur les cerises à l'eau-de-vie, les figues fraîches et le nougat.
Bouche : La moutarde et les cerises (Montmorency) à l'eau-de-vie font une réapparition. Vive et longue, presque chaude, la finale se prolonge sur une fine amertume évoquant la pomme verte. Le verre vide exhale des notes précises de figue, de miel, de rafles et de peaux de raisins.

♂ DELORD 25 ans - 40%

Nez : Original, profond et vineux, évoquant les noix, l'huile de noix (très légèrement rance, les noix de macadamia grillées. En bref, un très joli rancio !
Bouche : Attaque vineuse, évoquant les meilleures grappas vieillies. Les arômes et la matière des peaux de pomme et de poire constituent une agréable surprise. La finale louche du côté des cousins du Domfrontais.

♂ DELORD 1991 - 40%

Nez : Agréablement lacté, lait d'amandes, pain au lait. Des pêches. Un caractère complet et enrobé. Des raisins sur mûris évoquent un vieux Maury.
Bouche : Un tantinet minérale, un léger rancio suggère un âge avancé. Sapide et acidulée. Finale assez longue et légèrement tannique.

♀ DOMAINE DE LA TUILERIE 2001 - 49%

Nez : Gourmand et boisé. Le duo vanille et caramel joue la partition de la crème brûlée. Suggère un certain degré d'alcool. Cette

attaque laisse place au caractère poudré du chêne, les notes les plus fines et pointues évoquant tour à tour les agrumes (yuzu) et les épices (muscade et cardamome, un peu passées, le poivre vert).
Bouche : Sur les raisins mûrs, acidulée. L'alcool et les épices présentes au nez se confirment sur la langue et le palais. Oranges et pain d'épice sont intimement mêlés. Une délicate amertume soutient la finale.

♀ DOMAINE DE LA TUILERIE 1981 - 42%

Nez : Vif, sur les poires, le coing, agréablement vernissé. De profondes notes d'olives noires et de thym.
Bouche : La vivacité du nez se retrouve ici un peu monolithique, entre l'amande douce et l'amande amère. Cette amertume permet une finale particulièrement longue, droite et discrètement vineuse.

♀ DOMAINE DE L'ESPÉRANCE 5 ans - 43%

Nez : Boisé, un peu cartonné. Un caramel léger et herbacé. Assez proche d'une Bénédictine.
Bouche : Toujours cartonné : un souci de fût ?

♀ DOMAINE DE L'ESPÉRANCE 1991 - 43%

Nez : Boisé. La vanille et le vernis suggèrent un élevage assez marqué. Le fruité est malgré tout préservé. Semble influencé par

le Xérès.
Bouche : Un soupçon de céréales. Agréable mais très classique.

♀ VIGNOBLES FONTAN Une vie de plaisir (HA) - 42%

Nez : Complexe. Le boisé expose plusieurs facettes : les épices, bien sûr, mais aussi des essences de bois nobles, des cuirs raffinés. Un peu animal, un soupçon de bouillon de bœuf. Terreux également, sur les racines et les poteries. Ce tableau est complété par la partie florale (camomille et verveine).

Bouche : Les plantes présentes au nez se retrouvent ici accompagnées de rose et de safran, dans un mélange toujours plus riche. N'est pas sans évoquer une Chartreuse jaune V.E.P. La gelée de coing apporte la touche de fraîcheur.

♀ VIGNOBLES FONTAN 1980 - 42%

Nez : Sur le caramel, les noix de macadamia grillées. Semble influencé par un élevage en fûts de Xérès Amontillado et Oloroso. Sur le brou de noix et les fleurs de bigaradier.
Bouche : Déroutante, très proche d'un Speyside comme Linkwood ou Strathisla.

♂ CHATEAU GARREAU 1991 - 40%

Nez : Boisé (vernissé). Plutôt "pointu". Un fond de sous-bois (humus). Le fruité apparaît sur-mûri.
Bouche : Un peu terreuse. Les fruits sont comptés.



BAS-ARMAGNAC

♀ CHATEAU GARREAU extra - 40%

Nez : Puissant et compact, un peu fermé et dominé par l'alcool.

Bouche : Un peu vague et amère. Des champignons.

♂ GASTON LEGRAND XO - 40%

Nez : Extrêmement discret, seules quelques notes agréablement florales et pointues s'exhalent du verre. S'ouvre un peu sur de discrets arômes de pêche et d'épices (pain d'épices, moutarde).

Bouche : Plus vineux que le nez, un fond de violette lui confère un caractère profond mais un peu simple. De belle persistance mais un tantinet monolithique.

♂ GASTON LEGRAND 1981 - 40%

Nez : Un peu timide, un peu de rancio.

Un fruité classique, même si une note de coing apporte de la fraîcheur et une touche d'originalité. Les arômes les plus profonds nous emmènent sur les pruneaux et les cerises noires.

Bouche : Peu expressive, toujours sur les pruneaux, les fruits noirs très mûrs. La gelée de coing apparaît en finale.

♂ MAISON GÉLAS 21 ans - 42%

Nez : Un très joli nez, plein de fraîcheur, de fruits compotés et d'agrumes. Jus de pommes et de poires juteuses et sucrées. Un soupçon de tilleul et de thym.

Bouche : Assez similaire au nez, enrobée d'un peu de vanille. L'équilibre exemplaire entre sa douceur et son coté acidulé prolonge la dégustation.

♂ MAISON GÉLAS 1981 - 40%

Nez : Lacté, boisé, presque fumé, il ne laisse pas beaucoup de place au fruit ! Des traces d'épices (cannelle, muscade). Un fond assez pâtissier et gourmand (crème brûlée).

Bouche : Assez forte, l'alcool se fait sentir mais de manière toujours agréable. Se révèle tout particulièrement sapide, l'Umami n'est pas loin ! Entre une douceur presque sucrée et une succulence inhabituelle.

♂ JEAN CAVÉ hors d'âge - 40%

Nez : Étonnamment malté, il évoque certains embouteillages de grands malts comme Dalmore ou Ben Nevis avec ses notes d'oignons confits. La matière première semble très mûre, presque rôtie. Le bouquet général évoque une fragrance, un parfum intrigant.

Bouche : Florale et douce, la violette et l'iris sont particulièrement présentes. Se développe rapidement sur la canne à sucre, la cassonade. Se prolonge et s'étire sur la mélasse et la cassonade, le tabac blond et les raisins secs.

♂ JEAN CAVÉ 1981 - 40%

Nez : Original, sur la gentiane et les oranges, l'angélique. Un soupçon de liqueur marasquin.

Bouche : Très douce, les fruits sont très mûrs. Très équilibré, évoque en cela certains millésimes des Calvados (encore !) Cœur de Lion : 1982, 1986.

La finale propose d'étonnantes notes plus végétales, presque sur les pickles.

♂ DOMAINE D'OGNOAS 25 ans - 40%

Nez : Très agréable et concentré, sur la violette, le lilas. Un peu poivré. Les notes les plus profondes sont un véritable panier de fruits du verger bien mûrs. Rappelle en cela les vins passerillés de Santorin.

Bouche : Étonnamment fumée à l'attaque, elle est aussi une des plus vineuses de cette dégustation. Assez douce et épicée, comme une très bonne cassonade. Pas très éloignée d'un rhum léger.

♂ DOMAINE D'OGNOAS 1981 - 45%

Nez : Concentré, riche et marqué par le vernis. Cette eau-de-vie fait penser à un Nikka Coffey Grain vieilli en fût neuf ou dans un fût de bourbon particulièrement "actif". Évolue rapidement vers un mélange d'épices intrigant, presque camphré, en tout cas médicinal. À l'aération, de plus en plus vif, presque iodé. Vraiment complexe et intéressant.

Bouche : D'attaque douce et lactée, elle révèle des arômes de raisins mûrs mais peu sucrés. La rétro-olfaction rappelle la note de camphre présente au nez mais dans une version adoucie, accompagnée de vanille. La finale est agréablement marquée par l'astringence du chêne.

♂ SAMALENS 12 ans - 40%

Nez : Assez classique et un peu poudré, sur la poudre de riz.

Bouche : Son fruité est tout aussi classique qu'au nez, avec de jolies notes de prunes : reine-claude, mirabelle.

♂ SAMALENS 1991 - 42%

Nez : Un peu fermé, plutôt discret. Semble un peu épuisé par l'influence du bois.

Bouche : Douce et compacte mais un peu faible, le boisé prenant effectivement un peu le dessus.

♂ SEMPÉ 10 ans - 40%

Nez : Doux, des notes de chocolat au lait se font remarquer d'emblée. Floral (rose, aubépine). Fruité agréable et classique.

Bouche : Très similaire au nez. Le coté lacté du chocolat persiste.

♂ SEMPÉ 1991 - 40%

Nez : Noble, des fruits très mûrs, parfaitement intégrés dans un boisé évoquant l'intérieur d'un meuble ancien. Des roses un peu fanées.

Bouche : De consistance assez légère, voire un peu aqueuse. L'alcool se montre pourtant assez vivace, acidulé.

♂ CHATEAU DU TARIQUET Le Légendaire (HA) - 42%

Nez : Léger et très floral. Un peu de chèvrefeuille. Rappelle certains Glenlivet ou Caperdonich.

Bouche : Très douce, comme un jus de poire un peu sucré. Rafraîchissant.

HAUT-ARMAGNAC

♂ DOMAINE D'ARTON La Réserve - 45%

Nez : Discret, un peu poudré, sur les pétales de rose. Évoque les malts les plus fins, tout en rappelant le raffinement de certains sakés. Un soupçon de nougat.

Bouche : Assez puissante, riche, elle dégage un fruité complexe et précieux mais imbriqué dans le bois.

♂ DOMAINE D'ARTON 2001 - 45%

Nez : Fait jeune, sur le caramel, les rafles et la pomme verte. Un peu beurrée.

Bouche : Douce et fruitée, très légèrement acidulée. Courte mais ce coté acidulé lui confère de la fraîcheur et de la netteté.

♀ DOMAINE D'EMBIDOURE 7 ans - 42%

Nez : Très frais et floral, vraiment proche d'un malt du Speyside. Tout à la fois vineux et céréalié. Caramel et pommes vertes mais aussi légumes poêlés, poudre de riz.

Bouche : Attaque d'emblée sur la pomme verte, la peau de poire, les champignons. Se développe de façon plus salée, avec un soupçon de vanille. Bien sapide.

♀ DOMAINE D'EMBIDOURE 1991 - 42%

Nez : S'ouvre sur les raisins secs, les pruneaux bien sucrés. Un fond d'olives noires, de gentiane et d'angélique. Un peu d'origan, rappelant les rafles. Le marasquin apparaît à l'aération.

Bouche : L'angélique se mêle aux rafles et aux pépins de raisin, à l'eucalyptus.

TÉNARÈZE

♂ BORDENEUVE ENTRAS Vieille Réserve - 47%

Nez : D'abord lacté, sur la crème aux œufs, les fruits et les épices prenant ensuite leur place habituelle.

Bouche : Assez vineuse ou plutôt comme un mélange de jus de raisins rouges et blancs. Évoque un rhum léger de Colombie ou du Guatemala.

♂ BORDENEUVE ENTRAS 2001 - 44%

Nez : Généri, poivre blanc et poudre de riz forment un nez léger.

Bouche : Des pommes cuites au four, des épices douces (cannelle, paprika).

♀ CHATEAU DU BUSCA MANIBAN Le 700 - 40%

Nez : Exotique et épicé. Assez riche et volatile pour embaumer ses alentours. Bien vineux, proche d'un Pineau des Charentes. Discrètement lacté (confiture de lait).

Bouche : D'un très bel équilibre entre le fruit et le boisé. Riche mais assez simple. Persiste sur les tanins du chêne.

♀ CHATEAU DU BUSCA MANIBAN 1991 - 44%

Nez : Assez riche et profond mais un peu fermé à force de fruits mûrs. S'ouvre bien mais reste de facture classique.

Bouche : Peu expressive, un peu de pommes au four épicées.

♂ JEANNEAU 12 ans - 40%

Nez : Un mélange de plantes un peu médicinales et de racines. Le coté épicé évoque la peau de cerise noire, un peu sèche.

Bouche : Son coté végétal apporte fraîcheur et originalité à l'ensemble.

♂ JEANNEAU 1991 - 43%

Nez : Assez frais, un peu pointu, léger. Un peu de rose et de pêche blanche.

Bouche : Assez sapide, sur les pêches et les épices douces.

♂ CHATEAU DE LARRESINGLE 21 ans - 43%

Nez : Assez simple, sur les raisins secs. S'ouvre peu à peu sur la peau de la poire. Le boisé évoque un meuble ancien.

Bouche : De consistance moyenne, le fruité classique laisse rapidement place au retour de la poire.

♂ CHATEAU DE LARRESINGLE 1981 - 40%

Nez : Sur le tilleul et les fruits mûrs, un soupçon de tabac. Un peu de vanille et de chocolat blanc.

Bouche : Assez proche de raisins blancs sucrés. Un peu simple et court.

♂ CHATEAU DE PELLEHAUT La réserve de Gaston (HA) - 42%

Nez : Puissant et plutôt boisé, son fruité (pêche, mirabelle) se mêle parfaitement à un bouquet d'épices nobles. De plus en plus vineux, rappelle les meilleurs vermouths.

Bouche : Chaude et un peu lactée, relevée par les épices (paprika). Pleine et riche, légèrement salée.

Finale : Se prolonge grâce à sa belle concentration.