



MOMENTS D'ARMAGNAC

ARMAGNAC | LE SHOPPING



JOY SE LA JOUE BRANCHÉ

Les frères Gesler, sur leur domaine de Panjas, n'en sont pas à leur premier coup. Personne n'a oublié le flacon dessiné par Paco Rabanne et vendu à prix d'or, à une clientèle russe principalement. Avec À un moment donné, le domaine de Joy surfe entre tendance et mode. Clin d'œil cinématographique en direction de la culture rugby avec ce 100 % folle blanche au nez très vanillé et souple en bouche. Du haut de sa petite dizaine d'années de vieillissement, cet armagnac vaut plus qu'un coup marketing.

49 euros (50 cl), www.domaine-joy.com

LA CARAFE DES SIÈCLES

Assembler leurs meilleurs millésimes entre 1800 et 1980, c'est le pari que se sont lancé les Boisséson, propriétaires du château de Lacquy depuis dix générations. À l'arrivée, un assemblage unique caractérisé par sa grande finesse et sa volupté en bouche. Sans agressivité, il exhale au nez et en bouche des arômes d'une grande complexité aux notes florales, avec des notes d'épices, de vanille, de cacao, de fruits confits. Sa longueur en bouche est exceptionnelle. Durant de très longues minutes, elle laisse sur le palais des arômes puissants et une délicate douceur. Un bas-armagnac rare.



600 euros, www.chateaudelacquy.com

L'ÂGE DE GLACE

Voyage dans le temps au domaine de Pellehaut avec son Âge de glace, une eau-de-vie – assemblage de plusieurs armagnacs, dont le plus jeune a 3 ans – parfaite pour les cocktails ou à l'apéritif. Plébiscitée par les critiques, cet armagnac, 100 % folle blanche, légèrement doré, se distingue par un nez d'arômes maltés, de céréales, de foin et de tilleul. Souple et ample en bouche, il demeure sur des arômes de foin. Une eau-de-vie qui exalte la fougue, la légèreté et la fraîcheur aromatique de sa jeunesse.

30 euros, www.pellehaut.com



LABALLE JOUE LE 3-12-21



Julie et Cyril Laudet ont choisi une déclinaison Ice/Rich/Gold de leurs armagnacs pour répondre à des modes de dégustation variés. Jeunesse (mois de 3 ans), fraîcheur et arômes de fruits pour le premier à consommer en apéritif ou cocktail. Doux et équilibré, le deuxième de 12 ans balance entre boisé fondu et arômes de fruits confits. Quant au troisième, 21 ans d'âge, il est complexe avec des notes de bois exotiques, de tabac et de cacao. Une belle idée pour découvrir les vertus de l'évolution des armagnacs.

39, 49 et 65 euros, www.laballe.fr



MÉNARD 1990 AU GOÛT TOURBÉ

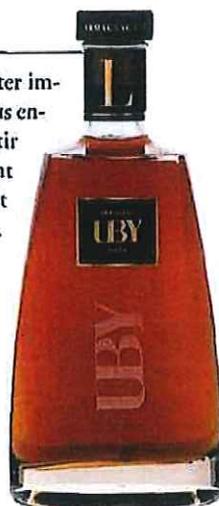
Le château Ménéard, à Gondrin, ne le clame pas sur tous les zincs, pourtant son millésime 1990 est peu banal. Si son nez révèle des senteurs de caramel et de bois, c'est en bouche qu'il surprend. Après les premiers arômes de sous-bois, il évolue vers des sensations de sucrosité, puis, très chaleureusement, décline des saveurs tourbées à faire pâlir un amateur de whisky irlandais. Cette eau-de-vie racée et équilibrée, au goût inattendu, mérite le détour.

63 euros, www.domaine-menard.fr

L DE UBY, 12 ANS

François Maurel n'est pas du genre à rester immobile. Le jeune viticulteur, parmi les plus entrepreneurs de Gascogne, vient de sortir une nouvelle gamme S/M/L/XL. Autant dire que, dans l'esprit, tout amateur doit pouvoir trouver un armagnac à son goût. On vous recommande le L. Ambré aux reflets acajou, ce L de Uby possède un nez délicat, libérant des arômes d'orange confite, de mandarine, avant d'évoluer vers des notes de prune compotée. Figue, orange et cannelle se distinguent en bouche avant une finale d'un boisé fondu et de noisettes grillées.

49,50 €, www.domaine-uby.com



VIEIL ARMAGNAC SEMPÉ 1965

Avec ce millésime exceptionnel de Sempé, il est impérativement recommandé de prendre son temps. Il est de ces eaux-de-vie qui imposent la patience pour les comprendre et mieux les apprécier. Toujours en fût et réduit naturellement, ce 1965 livre un nez de rancio, puissant avec des notes de noix, dattes, figues séchées. Il est très complexe en bouche, avec une belle longueur, une présence de bois évolué et vanillé. Avis aux connaisseurs.

165 euros, www.armagnac.com



L'ÉLÉGANT MIRANE XO

Voici un Ténarèze, élevé sur les hauteurs de Condom par Jean-François Tétard. Une eau-de-vie dont on apprécie tout particulièrement l'élégance puisée dans les racines argilo-calcaires de ce terroir. Ce XO se caractérise par un nez intense aux arômes boisés avec des notes de reine-claude, de fleurs de tilleul et de cire d'abeille. Une finesse aromatique bousculée par une puissance chaleureuse en bouche, où se mêlent des saveurs de vanille, de coing et de cannelle. Un bel équilibre.

58 euros, gites@domaine-de-mirane.com



SAMALENS, VIEILLE RELIQUE



Elle attire le regard de sa couleur légèrement ambrée parsemée de reflets rubis et dorés. Cette vieille eau-de-vie signée Samalens, à Laujuzan, délivre au nez des effluves de réglisse qui se mêlent à celles de la fleur du pêcher et au tabac blond.

En bouche, les arômes de fruits rouges et de raisins se mélangent parfaitement au tannin du bois. Éléphant et rond, cet armagnac est d'une belle longueur qui reste longtemps en bouche avec un rancio important. Fidèle aux meilleurs bas-armagnacs.

50 euros, www.samalens.fr

LARRESSINGLE, 21 ANS

Les amateurs d'eaux-de-vie de Ténarèze ne peuvent pas se passer de cet armagnac élevé dans les chais de la famille Papelorey. Cet assemblage réunit des armagnacs de 21 à plus de 30 ans de fûts. Brun ambré aux reflets vieil or, il propose au nez des notes de rancio avec des dominantes vanillées et d'oranges confites. Son attaque en bouche est très franche avec de légères notes de boisé et d'épices, de tanins ronds et de réglisse. Sa belle longueur fait de lui un des plus agréables armagnacs de Ténarèze.

50 euros,
www.armagnac-larressingle.com

