



La



# sélection

## d'Armagnac News



**E**lles sont toutes au Panthéon de l'Armagnac, primées lors du concours 2022-2023 des Grandes Eaux-de-vie d'Armagnac organisé par le BNIA (Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac).

Des pièces rares à avoir dans sa cave. Romain Bodenan, spécialiste bordelais du spiritueux et fondateur de Ma Dégustation Privée, vous fait partager sa grande connaissance de ces productions pour vous accompagner dans votre choix. Belle découverte, avant une bonne dégustation.

Plus d'infos sur le site  
[www.les-talents-armagnac.fr](http://www.les-talents-armagnac.fr)



### ARMAGNAC NEWS SELECTION

Each has earned its place in the Armagnac hall of fame, having been distinguished at the 2022-2023 Concours des Grandes Eaux-de-Vie d'Armagnac competition organized by the BNIA (National Interprofessional Bureau of Armagnac). Some rare pieces to have in your wine cellar. Romain Bodenan, spirits specialist from Bordeaux and founder of Ma Dégustation Privée, shares his extensive knowledge of these exceptional products to help you make the right choice. Prepare for a magnificent discovery, followed by an extraordinary tasting experience.

For more information, visit  
[www.les-talents-armagnac.fr](http://www.les-talents-armagnac.fr)



## Blanche Armagnac



### Blanche Armagnac - Domaine Tariquet

L'identité de la Blanche réalisée par le Domaine Tariquet se définit par un nez intense où la fraise se mêle à la poire juteuse et au sucre roux. Le fruit rouge reste présent en bouche, avec une pointe d'acidité, et en arrière-plan sur une finale courte.

#### BLANCHE ARMAGNAC - DOMAINE TARIQUET

*The identity of the Blanche produced by Domaine Tariquet is defined by an intense nose where strawberry mingles with juicy pear and brown sugar. The red fruit remains present on the palate, with a hint of acidity and a short finish.*

### Blanche Armagnac - Delord

Cette Blanche donne un nez très fruité et rond entre pêche, banane en purée et canne à sucre. Ces saveurs se retranscrivent en bouche par une douceur naturelle et une légère sucrosité. Des notes d'abricot peuvent être ressenties.

#### BLANCHE ARMAGNAC DELORD

*This Blanche has a very fruity, rounded nose with peach, mashed banana and sugar cane. These flavours are reflected on the palate by a natural gentleness and a slight sweetness. Notes of apricot can also be detected.*

### Blanche Armagnac - Château de Pellehaut

Floral serait le mot parfait pour représenter la Blanche du Château de Pellehaut. La rose, par son côté harmonieux et délicat, est présente du nez jusqu'à la finale. En bouche, les saveurs de fruit jaune viennent s'incorporer à la fleur, pour une sucrosité intéressante.

#### BLANCHE ARMAGNAC - CHÂTEAU DE PELLEHAUT

*Floral would be the perfect word to describe the Blanche from Château de Pellehaut. The rose, with its harmonious, delicate character, is present from the nose through to the finish. On the palate, the yellow fruit flavours blend with the flowers to create an interesting sweetness.*



**VSOP - Janneau**

Le VSOP de Janneau est composé d'eaux-de-vie ayant vieilli en fût de chêne sur une période minimale de quatre ans. Son nez de bois verni, avec des touches de pêche blanche et de pêche de vigne, introduit en bouche un armagnac végétal et très équilibré.

**VSOP - JANNEAU**

*Janneau VSOP is made from eau-de-vie aged for at least four years in oak barrels. Its nose of varnished wood, with hints of white peach and vine peach, introduces a vegetal and very well-balanced armagnac on the palate.*

**VSOP - Sempé**

La fluidité du caramel caractérise cette eau-de-vie couleur cuivre. Le nez boisé, qui recèle des arômes de fruits très mûrs et de moka, se concrétise en bouche avec un apport sucré. La finale tend vers la compote fruitée et la prune.

**VSOP - SEMPÉ**

*The fluidity of the caramel characterises this copper-coloured Armagnac. The woody nose, with its aromas of very ripe fruit and mocha, takes shape on the palate with a touch of sweetness. The finish tends towards fruity compote and plum.*

**6 ans d'âge - Uby**

Par nature, l'armagnac est une gourmandise. Chez Uby, elle est poussée à son paroxysme par des arômes de caramel grillé, nougat, pain d'épice et cannelle. Des arômes qui restent prononcés en bouche, accompagnés par la prune, la figue et la noisette.

**6 ANS D'ÂGE - UBY**

*Armagnac is by nature a delicacy. At Uby, it reaches its peak with aromas of toasted caramel, nougat, gingerbread and cinnamon. These aromas remain pronounced on the palate, accompanied by plums, figs and hazelnuts.*

**La Réserve de Gaston -  
Château de Pellehaut**

La prune accompagne cette eau-de-vie : façon confite au nez, fraîche en bouche. Cerise, framboise, mûre participent à une élégance boisée. Sans oublier les notes de vanille et paille qui épicent le tout.

**LA RÉSERVE DE GASTON -  
CHÂTEAU DE PELLEHAUT**

*The plum accompanies this Armagnac: candied on the nose, fresh on the palate. Cherry, raspberry and blackberry all contribute to its woody elegance. Not to mention its notes of vanilla and straw that spice things up.*



ARMAGNAC DURABLE



# Armagnac



Par Laurence Marot



# durable

**Derrière son caractère traditionnel qui fait sa force, l'armagnac sait vivre avec son temps. À l'heure de l'agriculture saine et verte, les producteurs innovent pour offrir des cuvées où écologie et qualité supérieure sont érigées.**

# 4 producteurs engagés face au changement climatique

DE L'AGROFORESTERIE À LA RECONVERSION EN BIODYNAMIE, LES PRODUCTEURS MÈNENT TOUT UN ARSENAL D' ACTIONS ÉCO-RESPONSABLES POUR PROTÉGER L'ÉCOSYSTÈME ET RÉDUIRE LEUR EMPREINTE CARBONE.



See English translation on page 90

## Domaine de Lassaubatju : le premier vignoble certifié bio pour la Blanche Armagnac

Localisée à Montanx dans les Landes, cette entreprise familiale souhaitait remettre de la vie dans ses terres. Les propriétaires actuels, Frédéric Blondesau et son épouse Véronique, ont revu leurs méthodes de travail afin d'être certifié du label HVE. Depuis 2013, leurs vignes destinées pour leurs armagnacs et autres alcools dont le vin de liqueur sont certifiées bio sur 18 hectares. Pour entretenir ses sols, le couple pratique le pastoralisme et élève des moutons de race « Shropshire » en pâturage dans ses vignes qui se nourrissent uniquement de plantes herbacées. En parallèle, les exploitants ont préservé ses haies naturelles, refuge idéal pour les oiseaux et insectes.



## Château Pellehaut: la diversification des cultures, source d'équilibre économique et écologique

Mathieu et Martin Béraut ont repris le domaine familial situé dans la Ténarèze, il y a une trentaine d'années, accompagnés de Laurent Agostini, directeur technique. Le Château de Pellehaut travaille en agriculture circulaire, associant cultures viticoles et céréalières, et l'élevage de bovins allaitants. Cette polyculture-élevage ancestrale a conduit le domaine à être l'une des premières exploitations à recevoir le label HVE en 2015 grâce à des bonnes pratiques environnementales réalisées depuis plus de 50 ans: la paille utilisée comme litière au troupeau, l'orge des moissons servant d'alimentation, en ajout des prairies fauchées puis pâturées par les vaches, et le fumier et le marc de raisins compostés retournant à la fertilisation des vignes.

 See English translation on page 90



## Domaine de Saoubis : un des seuls domaines d'armagnac en biodynamie



See English  
translation  
on page 91

C'est en 1997 que Maurice de Mandelaire, 4<sup>ème</sup> génération, a franchi le pas de la biodynamie. Situé près d'Eauze, en Bas Armagnac, ce pionnier dans le domaine de l'éco-responsabilité a décidé de travailler ses terres de manière naturelle et sans chimie. Cet exploitant qui a converti son vignoble sur 8 hectares en biodynamie donne la priorité à la qualité de ses armagnacs de caractère et non plus au volume. Certifié des labels Ecocert et Demeter, le domaine s'appuie sur le calendrier lunaire pour cultiver le Baco et la Folle Blanche et a remplacé les 4 hectares de Colombard par des fleurs de toutes variétés. La diversité avant tout !



## Château Laubade : une gestion de ses forêts dans la durabilité

Installée sur les coteaux en pente douce du Bas Armagnac, la famille Lesgourgues, propriétaire de Château Laubade, est un modèle d'engagement durable. L'une de ses priorités : une bonne gestion de son parc forestier dans le but de préserver son précieux écosystème. Ses 10 hectares de peupliers qui parsèment le paysage servent à pomper l'eau de la nappe phréatique et protègent ses vignes de Folle Blanche sensibles au botrytis. Depuis 1985, 15 hectares de chênes pédonculés ont été plantés dans l'objectif de fabriquer ses merrains. Une démarche destinée à limiter l'empreinte carbone. Son projet en cours : la création d'un bâtiment agricole avec une toiture photovoltaïque servant à produire 80 % de ses besoins énergétiques.



See English  
translation  
on page 91