

Gault & Millau^{.FR}

GUIDE

OCCITANIE

ANDORRE



ITINÉRAIRES
& DÉCOUVERTES
GOURMANDES

165

VILLES

83

HÔTELS

320

RESTAURANTS

215

ARTISANS

L'ARMAGNAC, EAU-DE-VIE DE GASCOGNE

L'armagnac, emblème de la Gascogne depuis le XIV^e siècle, est l'eau-de-vie de raisin la plus ancienne de France. Avec moins de 4 millions de bouteilles par an (contre 412 pour le cognac), il reste lié à un savoir-faire artisanal et à une consommation largement domestique (45% versus 3% pour le cognac).

Un terroir du Sud-Ouest

Son aire d'appellation – qu'il partage avec l'IGP côtes-de-gascogne et l'AOP floc de Gascogne – s'étend sur les départements du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne et se répartit sur trois terroirs : le Bas-Armagnac, recouvrant 81% des surfaces distillées de l'appellation, la Ténarèze (17%) et le Haut-Armagnac (2%). Si le baco et l'ugni blanc sont aujourd'hui les principaux cépages de l'armagnac, d'autres sont autorisés, comme l'historique folle blanche (décimée par le phylloxéra), le plant de grasse, le mauzac ou le colombard, cépage phare des côtes-de-gascogne peu utilisé en distillation.

Un savoir-faire artisanal

Les vins obtenus sont distillés avec leurs lies fines, en hiver, jusqu'au 31 mars de l'année qui suit les vendanges, dans un alambic continu armagnacais à colonne. Après la distillation, les eaux-de-vie sont vieilles dans des « pièces », fûts de chêne français de 400 litres, provenant principalement de Gascogne ou du Limousin, d'abord dans des fûts neufs, puis de plus en plus vieux, jusqu'à des dames-jeannes où sont conservés les armagnacs les plus vieux – une fois dans un contenant en verre, ils n'évoluent plus.

Millésimes et assemblages

La grande tradition de l'armagnac reste ses millésimes – une rareté dans le secteur des spiritueux –, généralement tirés de fût et non réduits. On parle alors de rancios – aux notes de sous-bois d'automne, de champignons et de fruits à coque –, qui proviennent du rancissement des dérivés d'acides gras présents dans l'armagnac. Le spiritueux peut aussi être soumis à des assemblages, qui rentrent dans différentes catégories, selon le temps de vieillissement en fût. Depuis 2005, à côté du décret originel de 1936 établissant l'AOC armagnac, il

LES DIFFÉRENTS ASSEMBLAGES

- 3 étoiles ou VS « Very Special » : assemblage d'eaux-de-vie dont la plus jeune a un vieillissement de 1 an minimum sous bois. Il se caractérise par de la vivacité et des notes fruitées et vanillées.
- VSOP « Very Special Old Pale » : 4 ans minimum. Arômes plus toastés que vanillés.
- XO « eXtra Old » et Hors d'Âge : 10 ans minimum. Armagnac le plus équilibré, entre gourmandise des eaux-de-vie les plus jeunes et notes de rancios des plus âgées.
- Eaux-de-vie de plus de 20 ans : résultat des conditions climatiques de l'année, mais surtout des choix d'élevage sous bois du maître de chai. L'assemblage final est constitué de peu de lots, tirés d'un ou plusieurs fûts, avec un taux d'alcool non réduit. C'est pour cela que leur degré est plus élevé que celui des autres catégories.

en existe un autre pour la blanche d'armagnac, qui n'est pas vieillie sous bois.

Accord mets-armagnac

Si l'armagnac est souvent associé au chocolat pour ses notes cacaotées, d'autres accords peuvent être envisagés selon leur typicité, comme les poissons fumés sur des blanches ou des VS, servis frappés, pour leur vivacité ; un magret de canard séché sur un VSOP pour le côté toasté ; ou encore un paris-brest sur un XO pour ses notes de fruits à coque. Pour les millésimes, ils sont de méditation, comme on le dit de certains vins. Le mieux est de les déguster seuls, car ils se suffisent à eux-mêmes. J.D.

ARMAGNACS

DOMAINE
DE SAOUBIS

Sauvis XO

2009 / 47,8°

95/100

Cet armagnac biodynamique, tiré de deux pièces et non réduit, est de fait un millésime (2009), classé en XO, d'une rare finesse. Avec un nez qui flirte déjà avec les rancios matinés de notes exotiques (poivre, mangue séchée), il étonne en bouche par la subtilité de ses arômes de fruits secs et à coque et par sa longueur.

70 €

CHÂTEAU
BEAUVALLON

VSOP

42°

94/100

Ce VSOP en Ténarèze, surprend par la complexité de ses eaux-de-vie relativement jeunes. Si sa robe, assez claire, est en rapport avec son âge, le nez et la bouche différent. Un boisé, présent au nez, se mêle à des notes de pain d'épices et de clou de girofle, et la bouche est puissante et gourmande avec une finale épicée et toastée. Une vraie réussite pour sa catégorie.

40 €

ARMAGNAC
LABALLE

Millésime

2003 / 47,4°

92/100

Ce 2003 (classé grand millésime) est issu des sables fauves du Bas-Armagnac et de raisins fermentés en levures indigènes. Il fleurit bon la tarte tatin et les fruits compotés au nez. Après une attaque ronde en bouche, il monte vite en puissance, avant de retrouver le caramel de la tatin et des notes fumées provenant des bois utilisés durant son élevage.

135,70 €

CHÂTEAU
DE LACQUY

Millésime

2001 / 46,5°

92/100

Avec un nez pruneau et cacaoté, ce 2001 (classé très grand millésime) offre un visage plus classique de vieil armagnac, sans être vieillot. Issu d'une propriété familiale tricentenaire (1711) située dans le « triangle d'or » du Bas-Armagnac landais, il offre une puissance tout en rondeur en bouche et distille de jolis rancios en finale.

147 €

CHÂTEAU
DE PELLEHAUT

Millésime

1986 / 45°

92/100

Issu d'un domaine en Ténarèze pratiquant la polyculture (vigne, élevage, céréales) et l'agroécologie, ce 1986 (classé très bon millésime) offre le visage d'un armagnac classique et bien équilibré. Des rancios doux au nez avec des notes torréfiées et une bouche marquée pruneau qui finit en point d'orgue.

137 € (encore en fût)

DOMAINE
DE PÉRÉ

Millésime

1993 / 42°

91/100

Vieilli dans les chais centenaires de cette propriété familiale qui distille des eaux-de-vie depuis 1557, ce 1993 (classé bon millésime) présente tous les marqueurs d'un vieil armagnac. Avec des notes de pruneau et de cacao amer au nez et une bouche gourmande, il constitue une bonne introduction aux millésimés.

59 € (encore en fût)

ARMAGNACS

DOMAINE
LAGUILLE

20 ans

45°
91/100

Ce 20-ans d'âge, tiré d'un seul fût et non réduit, offre un nez rancio avec des notes de fruits à coque et d'abricot sec. En bouche, c'est le café qui domine avec une puissance qui arrive progressivement et une finale sur la réglisse. Un travail autour du toasté tout à fait réussi avec une bouche très gourmande.

86 €

MAISON
DARROZE

Millésime

1992 / 49°
91/100

Distillé à partir de folle blanche par le Domaine de Cantau, l'un des producteurs qui travaillent avec la Maison Darroze depuis 1975, ce 1992 (classé bon millésime) présente des rancios tirant sur la cire d'abeille et le sarrasin au nez. La bouche très puissante avec ses 49° masque un peu l'aromatique finale.

110,50 € (encore en fût)

DOMAINE DE
L'ESPÉRANCE

18 ans

47°
89/100

Assemblage de 8 fûts contenant des eaux-de-vie de 18 à 30 ans et non réduit, ce « grand Bas-Armagnac » (car provenant de vignes situées dans le « triangle d'or ») développe un nez de rancios frais avec des notes de boîte à cigares et de figue séchée. La bouche est franche et offre une belle longueur épicée.

103 €

DOMAINE
MALARTIC

XO

40°
89/100

Avec une robe assez claire et un nez floral et épicé, ce Bas-Armagnac est assez atypique pour un XO, mais de manière très agréable. La bouche est ronde, florale et gourmande avec des notes de fruits jaunes en fin de bouche. Une excellente façon de s'initier à l'armagnac à prix doux si l'on souhaite sortir des sentiers battus.

36 €

DOMAINE
LAFFITTE

Blanche Armagnac

42°
88/100

Changement de registre avec cette blanche armagnac. Exit les arômes torréfiés et les rancios, on entre dans le minéral et le végétal. Un nez envoûtant sur l'hydrocarbure, le poivre et l'héliotrope, qui se complète d'une bouche grasse avec des arômes floraux et épicés et une finale tout en finesse.

14,99 € (encore en cuve)

SAMALENS
XO40°
88/100

Un assemblage issu de distillation continue, mais aussi de double distillation, ce qui est assez atypique, mais cohérent pour une maison qui affiche sa volonté de bousculer les codes. Avec sa robe ambre foncée et son nez orangette, cet XO développe une finale suave dévoilant des notes de lavande qui restent en bouche et ne laissent pas indifférent.

49 €