

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 précieusement 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 côté acidulé lui confère de la fraîcheur et de la netteté.

♀ DOMAINE D'EMBIIDORE 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'EMBIIDORE 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 Feulaclyptus.

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 : Généril, 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 côté épicé évoque la peau de cerise noire, un peu sèche.

Bouche : Son côté 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.