



CIGARE ET ARMAGNAC

ALLIANCE D'EXCEPTION

AU CŒUR DU SUD-OUEST, L'ART DE VIVRE EST ASSURÉMENT CULTIVÉ AVEC PASSION PAR DES HOMMES DE CŒUR ET DE GOÛT. DU CÔTE DU GERS,

C'EST L'ARMAGNAC QUI IMPOSE AISÉMENT SA PERSONNALITÉ ET SES ARÔMES. ALORS QUE DANS LE BÉARN, CE SONT DÉSORMAIS LES CIGARES
QUI ONT LA VEDETTE. DE QUOI IMAGINER LE PLUS BEAU DES MARIAGES. PAR CÉCILE FORTIN

Après avoir fait une arrivée pour le moins remarquée dans nos civettes hexagonales, voilà trois ans, avec son robusto 100 % made in France, le Comptoir des Tabacs des Gaves et de l'Adour nous dévoile à présent un superbe coffret dédié aux alliances. Un authentique cadeau d'amateur qui fait naturellement honneur au terroir ! Aux terroirs, serait-il plus juste de dire, car le Béarn part cette fois à la conquête de la Gascogne. Dans cette nouvelle aventure, son compère n'est autre que Mathieu Béraut, aux manettes du château de Pellehaut, avec la complicité de son frère Martin. Une nouveauté qui fait naturellement la fierté de Noël Labourdette, à la tête du Comptoir des Tabacs, d'autant que c'est le double co de Navarre qui est cette fois mis en avant, accompagné pour l'occasion de la "Réserve de Gaston", née à Montréal-du-Gers, au cœur de la Ténarèze. Il est vrai

que ce double co a fière allure avec sa belle cape colorado au grain très fin et son corps ferme, parfaitement construit. La marque de fabrique Navarre est bel et bien au rendez-vous. Quant à l'armagnac sélectionné, il est le fruit d'un judicieux assemblage des meilleures pièces d'ugni blanc de plus de 20 ans d'âge et de folie blanche âgée de plus de 10 ans. Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris en 2007, cette remarquable eau-de-vie tient parfaitement compagnie au double co "frenchie". Un joli dialogue "ave l'accent" s'instaure, en effet, dès l'allumage pour un voyage épicerien entre Béarn et Gers. La promesse de plaisirs partagés et de sensations inédites. Composé de douze doubles coronas et de douze fioles d'armagnac, partiellement capées afin de rappeler le cigare, ce superbe coffret invite à la dégustation, aux alliances et au partage. 132 € le coffret.