

Chez Dartigalongue à Nogaro : un été à l'armagnac « un-oaked »

Nouveau nom pour une blanche d'armagnac



Chez Dartigalongue à Nogaro : un été à l'armagnac « un-oaked »

Dartigalongue, maison d'armagnac d'âge respectable, puisque créée en 1838, a décidé d'innover en dévoilant les charmes de l'armagnac « un-oaked », c'est-à-dire qui n'a pas séjourné en fût (1). Selon Benoît Hillion, directeur de la maison, cet armagnac un-oaked – dénomination qu'il préfère à « blanche d'armagnac - est parfait pour confectionner des cocktails de soif.



Confection d'un cocktail avec de l'armagnac un-oaked (Photo communiquée par Benoît Hillion)

Des barmans professionnels de grands établissements renommés sont aussi de cet avis et ils ont créé des cocktails parfaitement adaptés à la saison chaude qu'il convient, bien entendu, de boire avec la modération qui s'impose.

En voici quelques uns, décrits d'après Benoît Hillion.

« **Nogaro Cup** » par Murielle Presani du Snug (Pau)



Murielle Presani et son cocktail (photo communiquée par Benoît Hillion)

Recette :

4 cl de un-oaked Dartigalongue

2 cl de Pimms

2cl de jus de citron vert

0,5 cl de sirop d'agave

10 cl de tonic.

Le Snug est un bar à cocktails situé dans le quartier du Château à Pau. Un nom, deux entités : le soir, bar à cocktails et spiritueux à base de produits premium, de jus et de sirops frais et maison. Une ambiance feutrée, confortable, avec lumière tamisée dans 3 salles : pub anglais, salle des années 20 et une autre de la Nouvelle Orléans. La journée, cave à spiritueux avec une sélection de plus de 600 produits dans une des artères commerçantes de la ville.

«Lou Spritz » par Jeremy Lauilhé de l'Hôtel du Palais à Biarritz



Jeremy Lauilhé et son cocktail (photo communiquée par Benoît Hillion)

Recette :

2,5 cl de un-oaked Dartigalongue

2 cl de Lillet rosé

1 cl de sirop de bergamote Monin

du prosecco (2) pour allonger.

L'Hôtel du Palais (5 étoiles), haut lieu de Biarritz, surplombe l'océan. C'est une ancienne résidence de Napoléon III et de l'impératrice Eugénie. Jeremy Lauilhé, chef barman, et son équipe, proposent une initiation à l'art du cocktail.

« Blanche des vignes » par Romain Iacovella de l'hôtel (5 étoiles) Sources de Caudalies dans le vignoble bordelais



Romain Iacovella et son cocktail (photo communiquée par Benoît Hillion)

Recette :

au fond du verre : un morceau de sucre frotté d'un zeste de citron vert

3 cl de un-oaked Dartigalongue

0,5 cl de liqueur de gentiane

0,5 cl d'absinthe

2 gouttes d'eau de rose

champagne pour allonger.

Les Sources de Caudalies : un palace des vignes « dédié à l'art de vivre à la française », avec un restaurant 2 étoiles, une auberge, un bar à vins et un bar à cocktails (« Le French Paradox »).

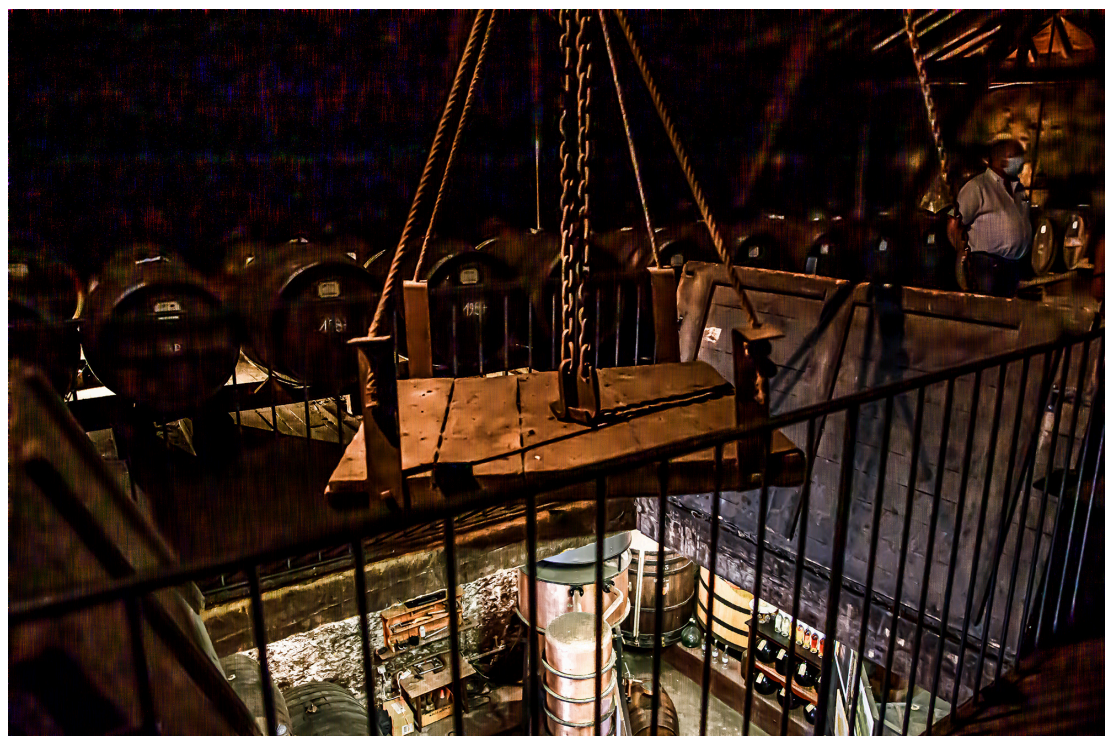


Accueil à l'espace de dégustation de la maison Dartigalongue

Découverte des chais centenaires Dartigalongue

Bonne nouvelle : la visite des chais Dartigalongue, qui était jusque là réservée aux professionnels, est maintenant ouverte aux particuliers. Des visites guidées (3) sont proposées de juillet à septembre sur réservation (4). On y suit le processus de distillation et de vieillissement propres à la maison. Un alambic datant de 1943 est à voir, ainsi que le passionnant musée familial.

À noter que le chai Dartigalongue, construit en 1870, est en étage et « distille » une ambiance étonnante.



Le chai en étage

Ghislain Laffargue est le talentueux maître de chai de la maison depuis 31 ans.



Ghislain Laffargue, maître de chai

« Dry cellar » et « double-oaked »

Lors de notre visite, le 10 juin, nous avons eu les honneurs de trois bouteilles prestigieuses : outre celle de l'armagnac un-oaked, celle de l'armagnac « dry cellar » (élevé en « chai sec » parce que en étage), qui est également excellent pour les cocktails.



Bouteilles "double-oaked", "un-oaked" et "dry cellar"

Et aussi le « double-oaked » qui va sortir en septembre 2021 : cet armagnac reste d'abord 1 an en fût neuf, puis environ 2 ans en fût usagé et enfin quelques mois en fût neuf (la durée précise est confidentielle).

Répetons-le : ces produits sont à consommer avec modération.

Pratique

Pour en savoir plus et avoir une idée des nombreuses offres de la maison, aller sur le site (<https://www.dartigalongue.com/>) et, pour acheter, sur (<http://armagnac.com/>).

(1) « Oak », en anglais signifie « chêne ». (2) Vin pétillant italien. (3) Label national « Vignobles et découvertes ». (4) 05 62 09 03 01 10, place du Four – 32110 Nogaro.

N.B. - Sur la photo du haut de page, Benoît Hillion montre une bouteille d'Armagnac un-oaked.



Benoît Hillion avec une bouteille d'armagnac "un-oaked"



Ghislain Laffargue veille sur les précieux liquides