

Célébration du triomphe des Hauts de Montrouge au Concours des Armagnacs d'Éauze

La coopérative manifeste sa fierté à ses partenaires



Célébration du triomphe des Hauts de Montrouge au Concours des Armagnacs d'Éauze

La coopérative les Hauts de Montrouge (HDM) a obtenu 5 Prix au Concours des talents de l'Armagnac le 26 novembre 2022 à Éauze :

l'Or pour son Armagnac VS

l'Argent pour son Armagnac VSOP

l'Or pour son Armagnac Hord d'âge

l'Argent pour son Armagnac millésimé 2003

l'Argent pour son Armagnac millésimé 1995.

C'est donc avec fierté que, recevant ses partenaires – dont Christian Peyret, maire de Nogaro – notamment pour une dégustation, de vin, cette fois, et un repas, Patrick Farbos, président de HDM, leur présente ces résultats et les distillateurs maison, Dorian Pastre et Dorothée Havez.

À l'occasion de ladite dégustation, Dorian Pastre explique aux invités (restaurateurs, cavistes etc.) le processus de distillation de l'Armagnac. C'est l'occasion rêvée, puisque la réception a lieu dans la grande salle de distillation.

Dégustation de nouveaux crus

Marion Duffau, œnologue, commente les crus nouveaux, trois vins blancs et un rosé :

un blanc créé à partir de 100 % de sauvignon

un blanc avec 70 % de colombard et 30 % de sauvignon (ce dernier fait disparaître le trop d'acidité du colombard)

un blanc issu de 100 % de chardonnay

un rosé fait avec du merlot et du tannat en préservant au maximum les arômes, ce qui amène une couleur légèrement plus foncée.

Dans son intervention, avant le repas, Patrick Farbos remercie les partenaires de HDM de leur confiance et affiche sa confiance dans l'avenir. Il célèbre la coopération avec la municipalité. Christian Peyret lui répond que HDM est un des fleurons de l'économie nogarolienne et qu'elle peut compter sur ladite municipalité.

Par ailleurs, Christian Peyret annonce deux grands événements en 2023 :

l'organisation d'un concours de cuisine à la plancha en juin,

le passage et l'arrêt en étape du Tour de France à Nogaro.

N.B. - Sur la photo du haut de page : Patrick Farbos présente Dorian Pastre et Dorothée Havez, les distillateurs qui ont fait le succès de l'Armagnac maison, devant un choix de produits HDM.



Les 5 Armagnacs primés



Façade des Hauts de Montrouge



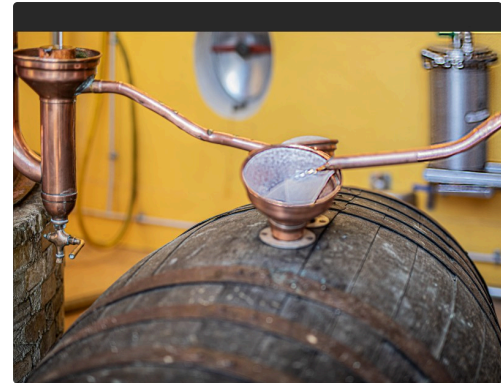
Les alambics



Christian Peyret, Bernard Marque (président du club taurin) et Fabien Agnel (propriétaire de Bricomarché)



Les invités écoutent l'explication de la distillation



La blanche armagnac arrive de l'alambic



Marion Duffau (oenologue) commente les nouveaux crus



Christian Peyret et Bernard Marque apprécient visiblement la dégustation



Dégustation en cours



Intervention de Patrick Farbos, puis de Christian Peyret