

Blanche d'armagnac

RECONNUE COMME AOC DEPUIS 2005, LA BLANCHE D'ARMAGNAC EST UNE EAU-DE-VIE JEUNE QUI A ÉTÉ CONSERVÉE EN CONTENANT INERTE ET N'A PAS CONNU DE VIEILLISSEMENT EN FÛT. ISSUE DES CÉPAGES TRADITIONNELS DE L'ARMAGNAC, ELLE S'EXPRIME SUR LE FRUIT, LA FRAÎCHEUR, ET CONNAÎT UN SUCCÈS GRANDISSANT, NOTAMMENT DANS L'UNIVERS DE LA MIXOLOGIE

Par Mathieu Doumenge



CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

Repris avec brio par la famille Westphal, originaire d'Alsace (voir notre escapade), ce domaine produit une blanche 100 % ugni blanc de très belle expression. Nez de noisette et de poire, touche de mirabelle et de fruit jaune ; la bouche est vive, électrisée par un tour de poivre blanc. L'ensemble est tonique, vibrant, très précis, conclu par une finale aérienne et mentholée.

 Sur un tartare de dorade, citron vert et coriandre.
35 €. armagnacdesaintaubin.fr

RABASTAS

Un original 100 % colombard et une élaboration en double chauffe pour cette blanche très fruitée, qui décline un nez triomphant d'agrumes, de pamplemousse, de citron vert, avant d'évoluer vers la pomme. La texture est onctueuse, tapissante, présentant une agréable sucrosité et rehaussée d'un côté frais, convoquant granny smith, fenouil, citron confit. L'ensemble est bien enrobé et bien séducteur.

 Sur une tarte pomme-rhubarbe.
29 €. rabastas.fr

DOMAINE D'ESPÉRANCE

Assemblage de baco et de folle-blanche, cette eau-de-vie du domaine d'Espérance (45 hectares à la

frontière des Landes et du Gers) déploie d'emblée un profil sexy, opulent, presque exotique, avec des arômes d'ananas rôti, de pêche jaune presque confite, une note de confiture de prune et de foin coupé. La bouche est vive et saline, énergique, marquée par un côté franc, chaleureux, une touche alcooleuse assez prononcée mais généreuse.

 Sur un ananas rôti aux épices.
34 €. armagnac-espérance.com

MAISON FONTAN

On revient sur l'ugni blanc avec cette blanche qui se présente sur la distinction, se signalant par de la graine d'anis, du fenouil, une discrète note de pain frais, mais aussi du laurier. En bouche, l'attaque est franche, assez percutante et mordante. On lui trouve un petit côté rigoureux mais non dénué de charme, d'autant que le jus s'étire avec grâce jusqu'à une finale convoquant des arômes de cachou.

 Sur une terrine de poisson anisée.
41 €. maisonfontan.com

CHÂTEAU ARTON

Quelle classe ! On a un vrai coup de cœur pour cette blanche d'une grande élégance, 100 % colombard

au nez très subtil, profond, dont le fruit blanc se pare de notes marines et d'une fine touche de pain grillé. La bouche est d'une texture crémeuse mais propulsée par une arête dynamique, saline, conjuguant le floral, l'aérien, et des touches de fruits blancs confits. C'est enveloppant et racé, plein de longueur et d'allant.

 Sur un saumon ou une anguille fumée, voire du caviar.
40 €. arton.fr

LES CHAIS DES PERSENADES

Voici une pépite issue d'un domaine méconnu de la Ténarèze, et qui est pourtant dans la même famille depuis 1650. Le premier nez est déstabilisant, on est presque dans l'univers du riz et du saké, avec un profil céréalié, fermentaire (pain au levain, foin coupé) avant que l'agrumes confit et la confiture de rose ne prennent le relais. Beau gras en bouche, opulence, texture presque sirupeuse mais bien équilibrée par des épices, un côté poivré et zesté qui accompagne une belle finale, rafraîchissante, ponctuée par des arômes de cèdre et de pin maritime.

 Sur des sushis.
25 €. chaisdespersenades.fr