



# Armagnacs brut de fûts et chocolat : les spiritueux bruts au cœur tendre

*Parce que le Sud-Ouest est un terroir de gastronomie mais surtout de savoir-faire, nous vous proposons un accord local de caractère : armagnacs brut de fûts et chocolat !*

## **ARMAGNACS BRUT DE FÛTS, L'EXPRESSION LA PLUS PURE DU SAVOIR-FAIRE ARMAGNACAIS**

L'armagnac dit « brut de fûts » est un armagnac issu directement de son fût de vieillissement, à son degré naturel, sans réduction, ni filtration. Il est l'expression la plus pure du travail du vigneron et distillateur, ainsi que des conditions de vieillissement de l'eau de vie.

Car la plus ancienne eau-de-vie française ne fait pas comme toutes les autres. Avec sa distillation en continue, fondement de la spécificité de l'Armagnac, le distillateur cherche avant tout la préservation des arômes. Plus fougueux dans leur jeunesse, les armagnacs s'affinent ensuite en fût, sous l'œil expert du maître de chai, garant de ces eaux-de-vie d'exception.

L'embouteillage brut de fûts permet de conserver cette structure aromatique. Les saveurs étant plus concentrées que dans un spiritueux réduit, il en ressort une dégustation plus intense. Et quoi de mieux pour accompagner ce moment de dégustation qu'un autre produit intensément gourmand et issu d'un autre savoir-faire : le chocolat !

## **CHOCOLAT ET PAYS BASQUE : 400 ANS D'HISTOIRE**

Le chocolat est arrivé il y a plus de 400 ans à Bayonne, apporté dans les malles des juifs chassés d'Espagne par l'Inquisition. Une véritable économie se développe autour de ce produit de luxe qui gagne bientôt jusqu'à la capitale. Bayonne devient la « ville du chocolat » tant par la qualité du produit que par le nombre de chocolatiers. Avec la mécanisation, la ville perd progressivement de son monopole sur la fabrication de ce produit d'exception, mais des maisons historiques perdurent encore aujourd'hui. Naviguant entre tradition et modernité, elles œuvrent pour la qualité de fabrication artisanale, loin d'un chocolat industriel standardisé. Tout comme l'Armagnac !

Le **BNIA** et la **Maison Pariès** vous proposent un accord gourmand et intense : Armagnacs brut de fûts et chocolat ! Avec des bouchées chocolatées en accord avec cette eau-de-vie d'exception, plongez dans un **savoir-faire** multi-centenaire et des **terroirs d'exception**.



# Deux produits d'exception pour un moment de dégustation unique !

## La Maison Pariès, la dernière descendante: des chocolatiers de Bayonne

L'histoire de la Maison Pariès commence en 1895 lorsque Jacques Damestoy s'installe à Bayonne comme maître chocolatier. Il a su transmettre à 4 générations une exigence d'excellence et de respect des produits traditionnels.

L'entreprise familiale perpétue son savoir-faire et innove sans cesse avec les mêmes règles : le choix des meilleures matières premières et la valorisation des circuits courts et locaux.

## Les bouchées Pariès



Ganache Grand Cru, notes de café et de noisettes

## Comment déguster un brut de fûts ?

De par sa puissance, il est important d'aborder la dégustation d'un brut de fûts avec "précaution".

Ne plongez pas directement votre nez dans le verre. Approchez-le progressivement, en remontant peu à peu jusqu'au menton.

Dégustez le spiritueux lentement, par très petites gorgées. Car c'est l'autre avantage du brut de fûts : il fait durer le plaisir.

L'ajout de quelques gouttes d'eau dans le verre peut également s'envisager afin de libérer la trame aromatique (utilisez de l'eau la moins minéralisée possible). Mais attention de ne pas «noyer» le spiritueux.

Les arômes fruités, pâtisseries, épicés ou encore grillés de l'Armagnac se marieront à merveille avec le chocolat !

## Belle dégustation !

