

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

le 13 juin 2024

«Mixology », la nouvelle gamme des Armagnacs Darroze réinvente les cocktails.

Les Armagnacs Darroze dévoilent la gamme Mixology, spécialement dédiée aux cocktails, avec la collaboration de Jérémy Lauilhé, Meilleur Ouvrier de France 2023 - Classe Barman. Deux armagnacs, une Blanche et un VS, ont été développés avec un profil aromatique unique. Le packaging innovant et écoresponsable, fabriqué à partir de papier recyclé, révolutionne le monde des spiritueux et des cocktails.



©Clément Garby

La maison Darroze ambitieuse et avant-gardiste

Les valeurs d'authenticité et de plaisir font parties de l'ADN des Armagnacs Darroze. L'évolution récente du marché des cocktails vers des spiritueux d'artisans, de caractère, incite donc Marc Darroze et ses équipes à imaginer une offre respectant ces valeurs et répondant à ces tendances.

La gamme intitulée « Mixology » voit le jour en collaboration avec Jérémy Lauilhé

Conscient de se frotter à un univers différent du marché traditionnel de l'armagnac, Marc Darroze invite Jérémy Lauilhé, Meilleur Ouvrier de France 2023 - Classe Barman, gascon et amoureux de l'Armagnac, à accompagner les équipes dans cette aventure.

Jérémy apporte son expertise, participe aux sélections et aux assemblages de deux armagnacs parfaitement adaptés à leur utilisation en cocktails. Il intervient également auprès du service Marketing.

Deux profils aromatiques complémentaires

Une **Blanche Armagnac**, pure, fruitée, équilibrée dans laquelle le cépage baco apporte toute sa complexité et son caractère. Cette eau-de-vie affirme son caractère gascon et se distingue de tous les alcools blancs disponibles sur le marché.

Un **Armagnac VS**, fruit de l'assemblage de plusieurs armagnacs, qui allie des arômes de fruits secs, de fruits confits et de fines épices. La couleur de cet armagnac reste légère et provient exclusivement du contact avec des fûts roux : pas de tanins ou de sucre ajoutés.

Une bouteille et un packaging révolutionnaires

Cette entrée fracassante des Armagnacs Darroze dans le monde du cocktail est affirmée par une bouteille innovante. En complète cohérence avec la forte démarche RSE de la maison Darroze, une bouteille d'un poids de seulement **83 grammes**, fabriquée à partir de **papier recyclé**, elle-même facilement recyclable a été choisie pour habiller ces armagnacs. Une enveloppe interne (également recyclable), assure l'étanchéité et la conservation parfaite de l'armagnac.

Tradition et innovation

Ce fort parti pris permet à la Maison Darroze de continuer sa trajectoire alliant l'authenticité, le respect de la tradition gasconne et de l'armagnac, l'innovation dans le packaging et la prise en compte des enjeux environnementaux.



©Clément Garby

Quelles tendances du marché ont inspiré ce choix ?

Une tradition anglo-saxonne...

Depuis plus d'une dizaine d'années, les pays anglo-saxons montrent l'exemple sur l'utilisation de spiritueux de caractère et artisanaux dans la composition de leur cocktail. Le mezcal en est le parfait exemple, et ce spiritueux artisanal mexicain dispose même d'établissements qui lui sont 100% dédiés aux États-Unis.

L'Angleterre est historiquement le pays européen du cocktail et de nombreux établissements à Londres ont longtemps trusté les premières places du très couru classement international « The World's 50 Best Bars ».

L'art du cocktail devient international

Dans le top 20 du classement 2023 de cette compétition, 14 pays sont représentés sur les 5 continents. L'univers de la mixologie s'est ouvert partout, et les inspirations de chaque bartender sont illimitées.

Tous les spiritueux produits localement ou connus internationalement sont utilisés avec talent dans la composition des cocktails de ces différents bars.

Diversité de spiritueux

Si les alcools blancs restent les stars du cocktail, les spiritueux vieillis ne sont pas en reste. Whisky, cognac, rhum, pisco, cachaça : tous ces spiritueux sont utilisés en mixologie.

Et l'armagnac ?

L'eau-de-vie gasconne n'est pas en reste dans cet environnement dynamique. Dès 2005, la Blanche Armagnac (armagnac blanc non vieilli) opte pour l'AOC.

Le caractère affirmé et fougueux de l'Armagnac et de la Blanche Armagnac offre de nombreuses opportunités pour des cocktails singuliers de qualité.



©Clément Garby