

Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS - ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Septembre 2024

DARTIGALONGUE dévoile un nouveau single cask, 100% Folle blanche, de 14 ans d'âge. Une ode à la pureté et l'élégance du cépage historique de l'Armagnac !

En cette rentrée, la Maison Dartigalongue dévoile une édition limitée bien particulière : une barrique du millésime 2010, 100% cépage Folle-Blanche, embouteillée à 48% en série limitée. L'incarnation de la pureté et de l'élégance de ce cépage rarissime dans l'appellation, qui pourtant était le cépage majoritaire au XIXème siècle avant phylloxera.



Un cépage rarissime dans l'appellation aujourd'hui, qui représente seulement 3% de l'encépagement en Armagnac

Avant l'arrivée du phylloxera, l'armagnac était principalement élaboré à partir de Folle blanche, appelé à cette époque « piquepoult ». L'arrivée de l'insecte ravageur détruit le vignoble à la fin du XIXème siècle. Début XXème, on replante de la folle blanche, mais surtout des cépages plus résistants et productifs : l'Ugni blanc originaire d'Italie, et le Baco 22A, hybride créé par François Baco spécifiquement pour l'Armagnac. Aujourd'hui, les vins distillés en Armagnac sont issus à 90% des cépages Ugni blanc et Baco. Seulement 3% proviennent du cépage Folle blanche, un cépage capricieux mais qui est capable de donner des eaux de vies exceptionnelles lorsque le climat s'y prête !

Un fût exceptionnel, logé en chai humide, sélectionné à son apogée par Benoit Hillion et Ghislain Laffargue

Benoit Hillion, représentant de la 6ème génération, et Ghislain Laffargue, maître de chai depuis 1990, ont attendu patiemment que ce fût de 2010 folle blanche atteigne son apogée. Un lot pur, élégant, sur la finesse. Jusqu'alors, il lui manquait encore un peu de rondeur ; d'ici quelques années, Benoit et Ghislain estiment qu'il aurait perdu de sa fraîcheur. Il était donc temps de le mettre en bouteille ! Cette barrique d'une capacité de 400 litres, en chêne gascon bien sûr, est logée dans le chai « Dujardin », un chai humide en terre battue. Elle porte le numéro 445, et permettra d'embouteiller 492 bouteilles de 70cl à 48% vol.

Le mono-cépage : une exception à la règle chez Dartigalongue

La Maison familiale nogarolienne assemble traditionnellement les eaux de vies des 3 cépages sélectionnés auprès de viticulteurs partenaires pour leur complémentarité, ce qui permet d'assurer une constance et un style « maison ». Le Baco 22A apporte une texture veloutée et la longueur en bouche, l'Ugni blanc apporte les notes fruitées, et la Folle blanche apporte les notes florales et l'élégance. Sur certaines récoltes où l'expression du cépage est particulièrement parlante, quelques barriques sont entonnées en mono-cépage, et sont ensuite embouteillées au gré des années de manière très confidentielle.

La dégustation : une ode à la pureté et l'élégance de la Folle blanche !

Dès que l'on porte le nez sur le verre, ce millésime 2010 donne le ton : pur, élégant, précis. Il délivre des arômes de zeste d'orange, abricot, de jolies épices et d'élégantes notes de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est puissante, les arômes se déploient très rapidement de manière explosive mais sans aucune agressivité : la signature parfaite du cépage Folle blanche ! On retrouve en bouche des arômes de fruits jaunes, mais aussi des notes de caramel, tabac blond, raisins de Corinthe et notes pâtisseries, soutenues par pointe de bois fumé en finale. La texture est fluide, le liquide est harmonieux : une sensation surprenante et rare !

Ce single cask sera commercialisé à partir d'octobre 2024 chez les cavistes indépendants et dans le réseau CHR.

Dartigalongue Bas-Armagnac 2010 Folle Blanche en étui (70 cl, 48%) : PVC 115 € TTC

Distribution : Maison Dartigalongue

À propos de la maison Dartigalongue

Dans la famille Dartigalongue, la passion de l'armagnac et le savoir-faire en matière d'élevage se transmettent de génération en génération depuis 1838. Depuis 14 ans, c'est Benoît Hillion, le neveu par alliance de Françoise Dartigalongue, qui perpétue la tradition familiale. En 2020, son épouse Virginie Hillion a rejoint à son tour l'aventure. Le couple d'agronomes, représentants de la 6^{ème} génération de Dartigalongue, fourmille de projets pour continuer à développer la notoriété de cette maison familiale à l'histoire unique.