



DOMAINE TARIQUET DÉVOILE LE NOUVEL HABILLAGE DE SES BAS-ARMAGNACS VS, VSOP ET XO

TROIS LECTURES, UNE MÊME SIGNATURE

En Gascogne, le temps fait partie de l'histoire. Au Domaine Tariquet, il façonne les Bas-Armagnacs depuis plus de trois siècles. Aujourd'hui, Armin et Rémy Grassa offrent un nouvel écrin à trois des expressions emblématiques de cette rencontre entre le Bas-Armagnac et le temps : le VS, le VSOP et le XO.

Trois nouveaux habillages réunis par une même identité, plus épurée et contemporaine, qui laisse toute sa place à l'essentiel : l'âge, la couleur naturelle de l'eau-de-vie et le savoir-faire du domaine.

UNE NOUVELLE LIGNE POUR LES « TRADITIONNELS »

VS, VSOP, XO : trois lettres, trois maturités, trois façons de découvrir le Bas-Armagnac. Réunis au sein de la gamme des **Traditionnels**, ils racontent chacun à leur manière la rencontre entre le fruit, le bois et le temps.

Leur nouvel habillage affirme désormais cette filiation au premier regard. Sur une étiquette blanche épurée, les lettres VS, VSOP ou XO s'imposent dans un graphisme doré, tandis que la nouvelle signature Domaine Tariquet conserve toute sa place. Une identité commune, sobre et lisible, déclinée sur les trois cuvées et prolongée sur leurs étuis individuels. La robe ambrée des eaux-de-vie reste pleinement visible à travers la bouteille, comme un rappel que la couleur vient naturellement du vieillissement.

TROIS EXPRESSIONS DU TEMPS

DOMAINE TARIQUET VS — LA VIVACITÉ

Avec un vieillissement de 3 à 5 ans, le VS ouvre la gamme dans un registre vif, gourmand et spontané. Au nez, les épices côtoient le pain grillé et la cannelle. La bouche se poursuit sur des zestes d'orange poivrés et des pommes rôties, avant une finale aux accents de chocolat et de réglisse.

C'est aussi le plus libre à table et dans le verre : avec des terrines ou des préparations flambées, en cocktail, à l'apéritif sur un glaçon ou simplement en pousse-café. Une première approche du Bas-Armagnac qui joue résolument la carte de la fraîcheur.

Prix : 36€ la bouteille de 70 cl en étui individuel



DOMAINE TARIQUET VSOP — L'ÉQUILIBRE



Après 5 à 7 ans de vieillissement, le fruit gagne en ampleur et le bois en profondeur. Le VSOP conserve pourtant une vraie fraîcheur : un nez vif, mûr et floral précède une bouche ronde, marquée par les épices boisées et une touche de menthe fraîche. Réglisse et fruits macérés prolongent la finale.

À température ambiante ou « on the rocks », avant ou après le repas, pur ou en cocktail, il assume une belle polyvalence et accompagne également volontiers les cuisines épicées, notamment indiennes ou asiatiques.

Prix : 42€ la bouteille de 70 cl en étui individuel

Disponible en magnum 150 cl, Pot Gascon 250 cl et carafes

DOMAINE TARIQUET XO — LA PROFONDEUR

Le temps change ici de dimension. Avec 15 ans de vieillissement en moyenne, le XO révèle le visage le plus profond des trois Traditionnels. Les fruits secs et la pâte de coing rencontrent les fleurs séchées au nez. La bouche, ample et miellée, mêle fruit et boisé, puis s'étire sur le pruneau, l'amande et le rancio. Quelques notes grillées et une touche de cuir signent la finale.

Servi à température ambiante, il trouve naturellement sa place après le repas, mais peut aussi accompagner des desserts chocolatés, vanillés ou caramélisés.

Prix : 54€ la bouteille de 70 cl en étui individuel

Disponible aussi en magnum 150 cl, Pot Gascon 250 cl et carafes



DU FRUIT AU BOIS, DU BOIS AU TEMPS

À travers ces trois nouveaux habillages, le Domaine Tariquet réunit plus clairement trois étapes d'un même voyage. La vivacité du VS, l'équilibre du VSOP, la profondeur du XO : trois lectures d'un même terroir et d'un même savoir-faire, où le temps ne gomme jamais le fruit mais l'accompagne, le transforme et l'enrichit.

Une nouvelle identité pour une histoire qui, elle, s'écrit depuis longtemps.

L'ARMAGNAC, AUX ORIGINES DE TARIQUET



Bien avant les vins blancs de Gascogne, il y eut l'Armagnac. L'histoire du Domaine Tariquet débute en 1683 avec la production de ses premiers Bas-Armagnacs. En 1912, la propriété entre dans la famille Grassa qui la cultive et la développe. Aujourd'hui, Rémy et Armin Grassa, représentants de la cinquième génération, poursuivent cette histoire familiale en faisant vivre le savoir-faire du domaine tout en l'inscrivant dans son époque.

Les Bas-Armagnacs naissent toujours d'abord dans les vignes du domaine. Tariquet cultive notamment l'Ugni blanc et le Baco, les deux cépages qui composent ses trois Traditionnels, sur les Sables Fauves caractéristiques du Bas-Armagnac.

La distillation est réalisée en continu dans un alambic armagnacais traditionnel en cuivre chauffé au feu de bois. Les eaux-de-vie vieillissent ensuite dans les chais du domaine, en barriques à chauffe légère exclusivement issues de chêne français des Vosges et de l'Allier.

Pas de caramel, de colorant ni d'édulcorant : la couleur, la texture et la palette aromatique se construisent simplement au fil des années d'élevage.



[Lien vers les fiches techniques et visuels](#)