

Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS ~ ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

L'Essentiel



Depuis 1838, la **famille DARTIGALONGUE** élève des Armagnacs sur la Place du Four, dans le village de Nogaro (Gers).



Le musée familial abrite une collection unique de **vieux Millésimes** dont le plus vieux de l'appellation Armagnac : la récolte 1848.



ELABORATION

Les eaux-de-vie des cépages **Baco 22A**, **Ugni Blanc** et **Folle-Blanche** sont sélectionnées sur le terroir réputé du **Bas Armagnac**, aux sols sablo-limoneux.



La distillation est effectuée dans des **alambics armagnacais** continus à plateaux à 58% vol, afin de garder le maximum d'arômes.



L'eau-de-vie est alors logée en **fûts de chênes gascons** à gros grains de 400 litres, que nous achetons à 3 **tonneliers locaux** implantés en Gascogne. Nous sélectionnons des **chauffes fortes** et **moyennes**.



Evolution de la teinte de l'Armagnac au cours de 12 mois de vieillissement en fûts neufs Gascons à chauffe forte

Le vieillissement est effectué dans différents **types d'atmosphères** : des **chais secs** situés en hauteur, et des **chais humides** sur terre battue.

1/Chai très sec étagé sous les toits



Aérations par remontage et réduction progressive du degré



2/Chai humide sur terre battue



Chaque type de chai apporte une typicité à nos Armagnacs. Les deux paramètres humidité et température varient au gré des saisons et des années.

3/Chai sec étagé XIXe siècle



Cet élevage très particulier imprègne les eaux-de-vie du style
DARTIGALONGUE : fraîcheur et gourmandise



LA CREATION

Les assemblages sont réalisés en duo par **Ghislain Laffargue**, Maître de chais depuis 1990, et **Benoît Hillion**, Directeur et représentant de la 6^{ème} génération des Dartigalongue.



PRIORITE AU LOCAL

Nos Armagnacs sont élaborés en quasi-totalité avec des produits locaux :



- Eaux-de-vies : Bas-Armagnac
- Fûts de chêne : Gascogne
- Etuis et caisses carton : Gers
- Caisses bois : Gers
- Capsules : Landes
- Etiquettes : Aquitaine
- Bouteilles : France



EN RESUME

Sol Terroir du Bas-Armagnac aux sols sablo-limoneux. Terroir réputé pour donner des eaux-de-vie fines et élégantes. A cheval sur le Gers et les Landes.	Cépages Assemblage de : Baco 22A : longueur en bouche, structure, velouté Ugni Blanc : notes fruitées type poire, pomme Folle Blanche : élégance et notes florales	Distillation Distillation en alambic continu armagnacais à 58% vol Permet de garder le maximum d'arômes et un potentiel de vieillissement remarquable
Fûts de chênes Vieillessement en fûts de chêne gascons (sud-ouest) à gros grains, donnant de la longueur en bouche et de la gourmandise. Chauds fortes et moyennes. Chaque année 40% à 50% de l'eau-de-vie est placée en fûts neufs.	Chais Alternance de chais secs et chais humides. Les chais secs situés en hauteur, enlèvent la fougue des jeunes eaux-de-vie. Les chais humides leur donnent de la rondeur et de la finesse.	Humain L'élevage est organisé par Ghislain Laffargue, maître de chai depuis 1990. Benoit Hillion, directeur de la Maison, participe à toutes les décisions concernant l'élevage des eaux-de-vie. Tous les deux créent les assemblages en duo.
Démarche éco-responsable : nos Armagnacs sont élaborés en quasi-totalité avec des produits locaux.		