

Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838

BAS ~ ARMAGNAC

APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE



Notes de dégustation

- *Notre gamme Expérience*
- *Nos Assemblages*
- *Nos Carafes*
- *Nos Pruneaux à l'Armagnac*
- *Nos Fûts d'Exception*
- *Notre Collection de Millésimes*

Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS - ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Notre gamme

Expérience



UN-OAKED ET DRY-CELLAR : DEUX ARMAGNACS IMAGINES AVEC DES BARMANS, POUR ÊTRE SUBLIMES EN COCKTAILS

Découvrez nos recettes de cocktails sur www.dartigalongue.com

UN-OAKED ARMAGNAC

NON VIEILLI

Appellation
« Blanche
Armagnac »

43,2° / 70 cl

TERROIR : sols sablo-limoneux du Bas-Armagnac. **CÉPAGES** : Baco 22A, Ugni Blanc, Folle Blanche. **DISTILLATION** : alambic armagnacais à colonne à 58% vol. **MATURATION** : réduction progressive du degré sur une période de 3 mois en cuve inox, d'où le nom « UN-OAKED » : non vieilli en fût de chêne. **ARÔMES** : au nez, notes subtiles de poire, pomme et fleurs blanches. En bouche : très ample, texture onctueuse, finale sur l'amande douce. **À DÉGUSTER** : pur, sur glace, allongé de tonic ou en cocktail.

Ghislain Laffargue
(Maitre de Chai)

Benoît Hillion
(Directeur)

La richesse aromatique de l'armagnac provient du système de distillation continue à petite colonne, inventé au XIX^{ème} siècle dans le Gers par Sieur Tuillière. Cette distillation donne des eaux-de-vie très fruitées et généreuses, qui s'apprécient blanches, avant même leur vieillissement en fûts de chêne.



TERROIR : sols sablo-limoneux du Bas-Armagnac. **CÉPAGES** : Baco 22A, Ugni Blanc, Folle Blanche. **DISTILLATION** : alambic armagnacais à colonne à 58% vol. **ÉLEVAGE** : minimum 2 ans en fûts de chêne gascon (chêne local), exclusivement en chai sec situé en hauteur sous nos toits, d'où le nom de « DRY-CELLAR ». **ARÔMES** : au nez, notes délicates de vanille, prune, et pêche. La bouche est très intense et droite, la finale est marquée par les épices. **À DÉGUSTER** : pur, sur glace, allongé de ginger ale ou en cocktail.

Ghislain Laffargue
(Maitre de Chai)

Benoît Hillion
(Directeur)

DRY-CELLAR ARMAGNAC

ELEVE EN CHAI
SEC

Appellation
« Bas Armagnac »

43,4° / 70 cl

Dartigalongue fait partie des rares Maisons d'armagnac à avoir des chais dits « secs », situés en hauteur sous les toits. Ces chais sont soumis à de fortes variations de températures entre été (40°C) et hiver (3°C). Ils donnent des eaux-de-vie pures, tendues, au caractère bien affirmé.

Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS - ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Notre gamme

Expérience

DOUBLE-OAKED : LE CHENE GASCON MIS A L'HONNEUR !

Le fût de chêne a une importance primordiale dans l'élevage de nos Armagnacs. Double-oaked est un assemblage qui met en lumière l'influence du chêne gascon et le travail de nos tonneliers locaux. Un produit atypique et surprenant !

Se déguste : en apéritif/digestif - pur/sur glace/en OLD-FASHIONED

TERROIR : sols sablo-limoneux du Bas-Armagnac. **CÉPAGES** : Baco 22A, Ugni Blanc, Folle Blanche. **DISTILLATION** : alambic armagnacais à colonne à 58% vol. **ÉLEVAGE** : minimum 3 ans de vieillissement avec 2 passages en fûts neufs, d'où le nom de « DOUBLE-OAKED ». 1^{er} passage en fût neuf gascon à chauffe forte, puis 2^{ème} passage en fût neuf gascon à chauffe spécifique. **ARÔMES** : pain grillé, cacao, torréfaction, épices. **À DÉGUSTER** : pur, avec un dessert ou en cocktail comme le Old-Fashioned.

Ghislain Laffargue
(Maitre de Chai)

Benoît Hillion
(Directeur)



DOUBLE-OAKED ARMAGNAC

2 PASSAGES EN
FUTS NEUFS
GASCONS

Appellation
« Bas Armagnac »

43,3° / 70 cl



Nos Armagnacs sont élevés en fûts de chêne gascons issus des forêts du Sud-Ouest et façonnés par nos partenaires tonneliers locaux. Nous avons voulu exacerber les arômes typiques et remarquables qu'offre le chêne gascon en expérimentant un double passage en fûts neufs.



Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS - ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Notre gamme

Experience

ORGANIC ARMAGNAC (70cl - 42,6% vol)

ISSU DE VINS NATURES, CERTIFIÉS « AGRICULTURE BIOLOGIQUE »

FICHE TECHNIQUE

Terroir : sols sablo-limoneux du Bas-Armagnac

Cépages : Baco 22A et Folle Blanche

Vinification : fermentation alcoolique réalisée avec des levures indigènes.

Vins naturels, non soufrés, certifiés AB

Distillation : traditionnelle, à colonne armagnacaise, à 58% vol.

Conditions d'élevage : 100% en chai humide sur terre battue

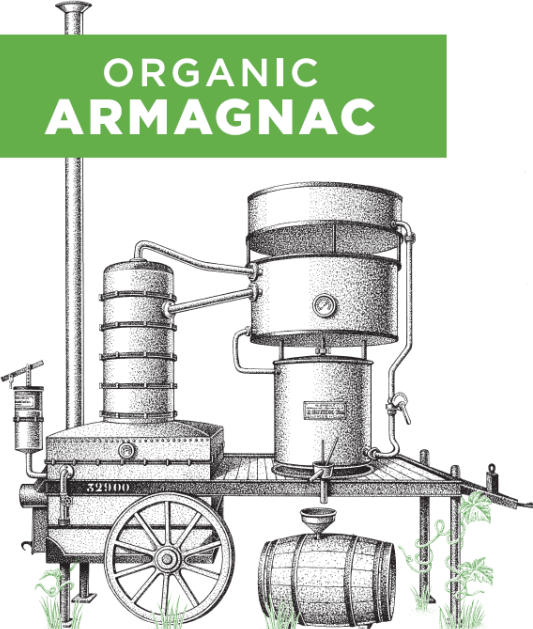
Fûts de chêne : 100% chêne Gascon, chauffes moyennes et fortes

Assemblage : millésimes ayant entre 5 et 10 ans de vieillissement

DEGUSTATION

Arômes : le nez offre de délicates notes fruitées (pêche, prune) et florales. En bouche, l'attaque est franche mais la puissance reste maîtrisée. Arômes de fruits jaunes et de vanille, la finale apporte de subtiles notes boisées et épicées. Un assemblage gourmand, équilibré.

Accords : idéal sur une mousse au chocolat ou une tarte tatin.



ORGANIC ARMAGNAC

Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS - ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

TERROIR : sols sablo-limoneux du Bas-Armagnac.
CÉPAGES : Baco 22A et Folle Blanche - vins naturels non soufrés, certifiés « Agriculture Biologique ».
DISTILLATION : en alambic armagnacais à colonne à 58 % vol.
ÉLEVAGE : minimum 5 ans en fûts de chênes locaux (Sud-Ouest), à chauffes moyenne et forte, en chai humide.
ARÔMES : fruits jaunes (pêche), notes fleuries, pointe de chêne toasté. La bouche est souple, ronde et gourmande.
ÉCO-RESPONSABILITÉ : packaging sourcé à 100% en France, bouteille légère. Etiquette et étui fabriqués à partir de matériaux recyclés. Non filtré à froid.

Ghislain Laffargue (Maître de Chai) Benoit Hillion (Directeur)

Découvrez nos accords mets & Armagnac sur www.dartigalongue.com

42,6% vol. 70cl Nogaro - Gers Product of France

 CERTIFIÉ PAR FR-883-01 AGRICULTURE FRANCE



VSOP minimum 4 ans d'âge

- Arômes de **fruits** (pomme cuite, agrumes), de **fleurs** blanches, notes **vanillées** et légèrement boisées. Rond et **souple**, cet assemblage est une belle introduction au style DARTIGALONGUE.
- Accords : fromages à pâtes pressés (Comté, Brebis), chocolat noir

Hors d'âge minimum 10 ans d'âge

- Arômes de vanille, **pruneaux**, chêne toasté, notes de **fruits jaunes**. Belle longueur en bouche qui finit sur des notes gourmandes et **épicées**. Un Armagnac très facile à apprécier.
- Accords : foie gras, fondant au chocolat

15 ans minimum 15 ans d'âge

- Arômes pâtisseries de vanille, **orange confite**, raisin de Corinthe, **bois de santal**. Cet assemblage est rond, **généreux**, fruité, et a une superbe complexité pour son âge.
- Accords : tarte Tatin, cannelés de Bordeaux

25 ans minimum 25 ans d'âge

- Arômes de d'épices, de **caramel**, finale sur la réglisse. Cet assemblage est **suave**, très **gourmand**, l'alcool est assagi et bien intégré, un vrai dessert à lui tout seul !
- Accords : chocolat au lait, cigare

30 ans minimum 30 ans d'âge

- Arômes de **fruits secs**, d'épices, de fleurs blanches, de **cacao**, de fût de chêne. Ce vieil assemblage se démarque par sa finesse, son élégance et sa **longueur en bouche** remarquable.
- Accords : chocolat, praliné, cigare



L'offre d'assemblages en bouteilles classiques est complétée de plusieurs carafes qui illustrent la finesse et la délicatesse de nos Armagnacs.

Ces carafes sont **remplies** et habillées **manuellement**.

Hors d'âge minimum 10 ans d'âge

- Arômes de vanille, **pruneaux**, chêne toasté, notes de **fruits jaunes**. Belle longueur en bouche qui finit sur des notes gourmandes et **épicées**. Un Armagnac très facile à apprécier.
- Accords : foie gras, fondant au chocolat



Carafe « Jens » 50cl



Carafe « Diva » 70cl



20 ans minimum 20 ans d'âge

- Carafe « Yogi » 50cl en cadre bois
- Arômes de **fruits confits**, d'épices, notes subtiles de fleurs blanches et de **fruits exotiques**. Cet assemblage surprend par sa pureté et sa **finesse**, à la hauteur du flacon.
- Accords : orange confite, tarte aux pommes

Cuvée Louis-Philippe assemblage créé pour les 180 ans de Dartigalongue (1838-2018), composé des Millésimes 1979, 1983, 1986, 1992, et 1994 – 70 cl – 42% vol

- Nez : le nez est d'une grande finesse et très expressif, il dégage des notes de **fleurs blanches**, miel, tabac blond, et **épices**.
- Bouche : l'attaque est franche mais l'alcool est parfaitement intégré. Les **tanins soyeux** se développent et révèlent des notes de **fruits confits**, avec une belle fraîcheur. Longueur en bouche remarquable, finale sur la **réglisse**, et des notes légèrement **fumées**.
- Accords : à déguster seul, ou accompagné d'un cigare.



PRUNEAUX D'AGEN A L'ARMAGNAC *et au thé noir*

18% vol. – 70 cl – en étui

Dans ce flacon sont rassemblés deux produits emblématiques du sud-ouest : la **prune d'Ente**, belle prune mauve à chair dorée qui une fois séchée prend l'appellation de **Pruneaux d'Agen IGP**, et l'**Armagnac**, la plus ancienne eau de vie de France qui est élevée par notre famille à Nogaro depuis 6 générations.

Dégustation : seuls, **accompagnés d'une glace vanille ou macadamia**, ou **en cuisine** dans des recettes de **desserts** (clafouti, far) et de **farces**.

Ingrédients

- Bas-Armagnac AOC vieilli en fûts de chêne gascon (28 cl à 45°)
- Pruneaux d'Agen IGP
- Infusion maison de thé noir de Ceylan
- Sirop de sucre maison
- *Chaque bocal de 70 cl contient 24 à 26 pruneaux et environ 40 cl de liqueur à 18%.*





MAISON FONDÉE EN 1838
BAS - ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Nos ***Fûts d'exception***

SINGLE CASKS



La gamme « **Fûts d'exception** » met en avant des **barriques de qualité exceptionnelle**, sélectionnées par le Maître de chai Ghislain Laffargue et notre directeur Benoit Hillion, parmi notre stock de plus de 900 fûts millésimés dans nos chais. Ces millésimes sont embouteillés au **degré idéal**, afin de révéler au mieux le caractère du Millésime et la **typicité** de l'Armagnac à ce stade bien précis de son vieillissement.

Ces fûts sont embouteillés en **série limitée**, chaque bouteille est numérotée. Cette gamme comporte entre 3 et 4 Millésimes qui changent régulièrement au gré des années. Chaque série est donc est **éphémère**.



Millésime	2003	Degré : 46 %
N° de fût	N° 419	Nez : très fin, aux notes de miel, vanille, noix de coco et fruits jaunes. Bouche : attaque franche, notes épiciées et fruitées, belle texture. Délicates notes de fruits exotiques en finale. Un Armagnac frais, gourmand , aux notes pâtisseries.
Nombre de bouteilles	524	

Millésime	1992	Degré : 46 %
N° de fût	N° 057	Nez : notes de bois de santal, agrumes , pointe florale. Bouche : très ample, les tanins sont bien intégrés, et donnent du volume. Arômes de fruits confits, de cuir , légères notes fumées en finale. Un Armagnac généreux et très long en bouche .
Nombre de bouteilles	498	

Millésime	1981	Degré : 45 %
N° de fût	N° 487	Nez : nez très intense aux arômes de fruits mûrs, épices , fleur d'oranger. Bouche : aussi intense que le nez, elle offre des arômes typique des beaux rancio : fruits secs, noix , le tout habillé par des tanins généreux et enveloppants. Un Armagnac très intense ! La quintessence d'un élevage de plus de 40 ans en fût de chêne gascon.
Nombre de bouteilles	456	

Millésime	1975	Degré : 44 %
N° de fût	N° 025	Nez : nez délicat aux arômes d' épices, cuir, noix , chêne toasté. Bouche : beaucoup de caractère et d' intensité , les tanins sont soyeux et développent de superbes arômes de cacao et de fruits secs . Une finesse typique du Bas Armagnac.
Nombre de bouteilles	358	

La famille Dartigalongue a accumulé au gré des générations une **collection de Millésimes unique**. Le plus vieux Millésime de la famille est le Millésime 1848, fierté de la Maison car ce Millésime unique dans l'appellation est détenu en exclusivité par la famille DARTIGALONGUE.

Le Millésime en Armagnac correspond à l'**année de la vendange**. Les plus jeunes Millésimes commercialisés par la Maison DARTIGALONGUE ont un minimum de 15 ans d'élevage en **fût de chêne de 400 litres**. Après 40 à 50 ans de vieillissement sous bois, ils sont alors logés sous verre, en **dame-jeannes** (bonbonnes), afin de préserver leurs qualités gustatives et de stopper la diminution de degré alcoolique. Les plus vieux millésimes sont logés dans le «**Paradis**».

Chaque Millésime est unique et a sa propre personnalité. Ses caractéristiques évoluent d'année en année sous l'effet du vieillissement et de la «**part des anges**».

Les embouteillages sont faits à la main très régulièrement, et la **date de mise en bouteille** est systématiquement indiquée en contre-étiquette.



Millésime	Notes de dégustation
2005	Nez : notes de fruits caramélisés, de zestes d'agrumes, pointe de torréfaction. Bouche : assez ronde, aux notes exotiques de noix de coco et vanille. Bel équilibre entre les notes fruitées et les notes tanniques.
2004	Nez : vanille, bois frais, arômes pâtisseries Bouche : intense, aux notes de caramel, brioche, fruits cuits, pointe florale. Finale assez longue sur le bois de santal.
2003	Nez : fruits jaunes (pêche), prune cuite, zeste d'orange, chêne toasté Bouche : Millésime sur le fruit, assez rond, belle longueur en bouche, finale sur la prune cuite et les épices.
2002	Nez : très élégant, bois fumé, pruneaux, pointe de vanille Bouche : très généreuses, ample, aux notes de bois de santal, cire, fruits confits. Un équilibre remarquable pour un Millésime de cet âge.
2001	Nez : notes de caramel, de bois de santal, pointe de raisin de corinthe Bouche : notes d'amandes grillées et de fruits confits. Millésime assez rond, longueur en bouche moyenne.

2000	Nez : notes délicates d'amande douce, de pomme cuite, de fleur de sureau Bouche : Millésime assez léger sur le fruit, les tanins s'expriment en finale après quelques minutes d'aération pour lui apporter de la longueur en bouche
1999	Nez : agréables notes de mirabelle, et de pâte de coing. Bouche : très gourmand et rond, on retrouve les notes de coing, accompagnées de notes de frangipane.
1998	Nez : notes épicées, de fruits confits, qui laissent place à des arômes de torréfaction. Bouche : Millésime assez souple, sur la fraîcheur. Finale sur les épices.
1997	Nez : notes fumées qui laissent place rapidement à des notes de fruits jaunes (pêche, fruits exotiques), ainsi que des notes florales. Bouche : notes d'amande douce, pâtisseries, finale aux notes de cacao.
1996	Nez : très intense, aux notes vanillées et boisées, de fruits confits. Bouche : notes mentholées qui donnent une belle fraîcheur à ce Millésime. Long en bouche, finale sur le raisin sec.
1995	Nez : fût de chêne toasté, réglisse, notes pâtisseries. Bouche : bien équilibrée entre les tanins et le fruit, finale sur la gelée de coing.
1994	Nez : touche de vanille, fruits confits (prune, pêche), notes toastées. Bouche : très intense, attaque sur le fruit jaune, puis les tanins et le bois de santal se révèlent et lui donnent une belle intensité
1993	Nez : bois de santal, tabac blond Bouche : attaque puissante, les tanins de déploient généreusement pour finir sur des arômes de caramel et de tarte tatin
1992	Nez : très agréable, aux notes de fruits confits, fleurs blanches, pointe mentholée Bouche : Millésime sur la gourmandise, la rondeur, très charmeur
1991	Nez : original des notes de moka, vanille, arômes pâtisseries Bouche : bien équilibrée, aux arômes de fruits secs et de bois de santal
1990	Nez : très subtil, notes épicées (clou de girofle, cannelle), avec une pointe de moka Bouche : gourmande, sur le praliné, le chocolat, le caramel, belle rondeur, très agréable
1989	Nez : arômes boisés, épicés, de fruits confits (orange confite). Bouche : arômes pâtisseries (caramel, vanille, crème) qui laissent place au rancio (noix sèche).
1988	Nez : fruits confits, bois de santal, pruneaux Bouche : l'attaque est assez ronde, aux notes de fruits secs, puis la finale assez tendue et racée
1987	Nez : notes de fruits exotiques associées à du rancio (noix sèche), pointe de fleur de sureau Bouche : Millésime très gourmand et subtil, très bel équilibre
1986	Nez : chêne toasté, vanille et fruits secs. Bouche : assez délicate, notes florales, texture onctueuse, finale sur l'amande douce.

1985	Nez : notes fumées, noix, pointe de cuir Bouche : Millésime sur la légèreté, subtil, aux notes épicées et d'écorce d'orange
1984	Nez : très fin et racé, aux arômes de citron confit, de fleurs séchées Bouche : belle longueur, associée à des arômes gourmands de fruits confits. Finale sur le rancio
1983	Nez : épices, bois de santal, pruneaux Bouche : attaque assez sèche aux notes cacaotées qui laisse place à une finale délicate et gourmande
1982	Nez : pomme caramélisée, fruits secs (raisins, noix), beaucoup de douceur Bouche : Millésime suave et rond, s'ouvrant sur des notes cacaotées et épicées.
1981	Nez : original, aux notes de bois exotiques, de romarin, de fruits secs Bouche : belle acidité qui lui donne de la fraîcheur, finale sur des arômes pâtisseries (fruits confits), belle souplesse
1980	Nez : très empyreumatique, sur le bois fumé, la torréfaction Bouche : tendue, assez droite, elle s'ouvre en finale sur des arômes de sous-bois et de datte.
1979	Nez : notes d'encens, de datte, pointe fumée Bouche : Millésime racé remarquable par sa longueur en bouche qui termine sur le rancio
1978	Nez : bois de santal, vieux cuir, pointe florale après un peu d'aération. Bouche : attaque sèche, puis milieu de bouche fruité (pêche), finale sur le rancio
1976	Nez : belle finesse, arômes de cire et agrumes confits Bouche : sur le fruit et la légèreté, tout en gourmandise
1975	Nez : très complexe, aux arômes de tabac, café, pointe florale Bouche : beaucoup de douceur, délicate acidité, belle longueur
1974	Nez : épices, fleurs blanches, noix sèche, rancio noble Bouche : les tanins sont soyeux donnent une superbe longueur, et une fraîcheur remarquable pour un Millésime de cet âge.
1973	Nez : fruits confits (pâte de coing), cuir, encens Bouche : attaque puissante et tendue, la finale est légère sur des notes de bois de santal
1972	Nez : arômes originaux de banane flambée, caramel, fruits exotiques Bouche : l'attaque est assez ronde et souple, puis laisse place à une finale racée sur le bois fumé
1971	Nez : délicat, avec des notes de vanille, clou de girofle, fruits rouges Bouche : très légère, souple, la finale est complexe sur des notes d'épices et de rancio
1970	Nez : bois fumé, rancio, cannelle, très intense Bouche : Millésime subtil et fin, finale sur la réglisse et la pomme séchée
1967	Nez : très subtil, notes d'épices, de vieux fûts et de pomme caramélisée Bouche : tonique, les tanins s'expriment davantage, notes de réglisse puis on retrouve en finale la note fruitée

1966	Nez : floral, élégant, notes de citron confit Bouche : assez sec, notes mentholées, belle fraîcheur, finale sur l'amande douce et la fleur séchée
1965	Nez : très expressif, sur des notes de caramel ,café, pain d'épices Bouche : arômes de raisins de Corinthe, de noix sèche. Millésime complexe et tout en douceur.
1964	Nez : vanille, zeste d'oranges confites, touches florales Bouche : beaucoup de fraîcheur, notes acidulées, finale longue et délicate
1963	Nez : notes de fruits exotiques, de noix sèche, rancio. Bouche : Millésime assez rond et gourmand, attaque sur des notes pâtisseries qui laissent placent à des tanins doux en finale.
1962	Nez : arômes de chêne toasté, de vanille, de cuir. Bouche : belle structure, arômes de fûts de chêne vieux, de prune cuite, finale assez longue sur les fruits secs.
1961	Nez : très doux, arômes subtils de noix de coco, épices, pointe de vanille. Bouche : très équilibrée, très belle amplitude, finale délicate sur des notes de rancio et de bois fumé.
1960	Nez : notes de fruits secs, noix, fumée, typique du « rancio noble » Bouche : belle structure, les tanins sont persistants, finale très longue sur des arômes de datte, pruneaux, épices et réglisse.

... des Millésimes plus anciens, allant de **1959 à 1848** sont disponibles à la vente : nous consulter pour obtenir les notes de dégustation et leur disponibilités.

