

Jean Boyer

ARMAGNAC DESBONS



L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de vin produite dans le Sud Ouest de la France, au cœur de la Gascogne. Ses Vignes et paysages ensoleillés ont valu à cette région le surnom de "Petite Toscane".

Avant tout, l'Armagnac est un produit artisanal, élaboré en petite quantité par des vigneron et des maisons de négoce porteurs d'un savoir-faire ancestral.



La diversité des terroirs et des cépages, donne à cette eau-de-vie une personnalité riche, diversifiée, proche de la nature et des hommes.

L'Armagnac fait partie intégrale de l'identité Gasconne. Depuis 1936, c'est une Appellation d'Origine Contrôlée qui se décline en trois zones : Bas-Armagnac, Armagnac-Ténarèze et le Haut-Armagnac. La zone de production s'étend sur une partie du Gers mais aussi dans les Landes où se trouve une bonne partie du Bas-Armagnac, réputée pour la qualité de ses eaux de vie.

Aujourd'hui, 4 cépages sont majoritairement utilisés : Ugni-blanc, Colombard, Folle Blanche et Baco. L'ugni Blanc donne des eaux de vie amples et qualitatives. Le Baco donne des eaux-de-vie grasses, pleines, aptes au vieillissement. La Folle Blanche donne des eaux de vie très fines et aromatiques.

La distillation se fait traditionnellement avec un alambic armagnacais, le vin est distillé en continu. A la sortie de l'alambic, l'eau de vie est incolore et titre entre 52 et 60%vol. Elle est alors mise dans des fûts de chêne. C'est le vieillissement qui permet aux eaux-de-vie de se développer et s'affiner. Une interaction magique avec le bois apporte une richesse tannique et aromatique exceptionnelle en éliminant les composés indésirables.

Certains producteurs font encore appel à des distillateurs ambulants pour garantir une qualité de travail qu'ils ne pourraient pas avoir du fait de leur trop petite taille.



LES ARMAGNACS DESBONS

Une gamme très moderne qui casse les vieux codes, digne des grands couturiers. Le savoir-faire de Jean Boyer dans les whiskies a été appliqué aux Armagnacs. Une gamme élégante, des produits d'exception et un rapport qualité prix qui les placent en tête du marché.

Implanté dans l'aire d'AOC de l'Armagnac, Jean Boyer faisait vieillir ses Armagnacs dans son propre chai. Avec les années, le chai a disparu mais les étroites relations avec les producteurs et l'expertise perdurent. Nous pouvons ainsi avoir accès à de très belles eaux de vie pour la meilleure satisfaction de nos clients.

DEGUSTATION

Armagnac 9 ans 42% 70cl

100% Folle Blanche, AOC Bas-Armagnac

Couleur : Brun ambré,

Notes aromatiques : arômes de pruneaux et de vanille. Son attaque en bouche est ronde avec des tannins légers suivi d'une finale légèrement violette.

Une explosion fruitée et fraîche !!

Armagnac 15 ans 47% 70cl

Single Cask, Au Degré Naturel, AOC Bas-Armagnac, 90% Ugni-Blanc + 10% Baco

Couleur : Brun acajou brillant,

Notes aromatiques : corsées et fruitées, arômes de noix, pruneaux et orange. Un Armagnac puissant accompagné d'une pointe de pruneaux toute en délicatesse.

Armagnac 20 ans 40% 70cl

AOC Bas-Armagnac, 80% Ugni-Blanc + 20% Baco

Couleur : Brun ambré intense,

Notes aromatiques : Epices, cannelle, cuir. L'attaque en bouche reste marquée par les épices pour finir sur une note de cuir.

Armagnac 30 ans 40% 70cl

AOC Bas-Armagnac, 80% Ugni-blanc + 20% Baco

Couleur : Marron orangé avec des reflets jaunes

Notes aromatiques : pruneaux, noix, rancio. Les tanins sont parfaitement fondus au milieu des saveurs de noix et de coings.

