

Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS - ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Septembre 2022

**Organic Armagnac :
la maison Dartigalongue complète sa gamme « Expérience » avec un bas-
Armagnac labellisé « Agriculture Biologique »**

Depuis 1838, la famille Dartigalongue élabore des bas-armagnacs à Nogaro, dans le Gers. Il s'agit de la plus ancienne des maisons de négoce du Bas-Armagnac, réputée pour sa collection d'assemblages âgés et de millésimes. Fidèle à la tradition familiale, qui se transmet de génération en génération depuis plus de 180 ans, la maison Dartigalongue n'en est pas moins tournée vers l'avenir. Elle l'a déjà prouvé depuis 2 ans avec la création d'une nouvelle gamme composée d'armagnacs jeunes, destinés à l'élaboration de cocktails, ou à consommer purs, de manière festive et décomplexée : Un-oaked, Dry-cellar et Double-oaked. Aujourd'hui, elle étoffe sa collection avec le lancement d'une quatrième expression, Organic, un assemblage labellisé « Agriculture Biologique ».

**La volonté d'accompagner les viticulteurs partenaires dans leur démarche
environnementale.**

La Maison Dartigalongue sélectionne des eaux-de-vie auprès de viticulteurs avec qui elle entretient des relations à long terme, dans un esprit familial et de partenariat respectueux. Plusieurs d'entre eux ont converti leur vignoble à l'agriculture biologique il y a quelques années. Benoît Hillion, actuellement à la tête de cette maison familiale, n'a pas hésité longtemps avant de prendre sa décision : accompagner ses partenaires dans cette transition, et isoler ces eaux-de-vie dans les chais en les faisant certifier « AB ». Plus que les isoler pour une traçabilité indispensable, Benoît et Ghislain (le maître de chai de la Maison depuis 1990) ont décidé de leur réserver un élevage sur-mesure avec le choix de mettre en avant la rondeur et le fruité du terroir du Bas-Armagnac.

Organic, un armagnac sur le fruit et la rondeur grâce à un élevage sur-mesure

Les eaux-de-vie composant Organic sont issues du Bas-Armagnac, un terroir aux sols sablo-limoneux réputé pour son fruité et sa finesse. Deux cépages ont été sélectionnés : le Baco 22A, cépage hybride créé par François Baco après l'invasion de phylloxera, et la Folle Blanche, le cépage historique de l'appellation. Si les armagnacs de la gamme classique sont élevés en fûts de chêne à dominante de chauffe forte, avec une alternance de chais secs puis humides, l'eau-de-vie bio est élevée dans des fûts à chauffe à dominante moyenne, afin de préserver le fruit et la finesse, et de limiter les notes torréfiées de chêne toasté. Les barriques, issues de deux tonneliers locaux situés dans l'AOC Armagnac, sont directement placées en chai humide pour leur conférer de la rondeur et ne pas apporter le côté sec et nerveux issu du traditionnel passage en chais secs.

Le résultat : un armagnac gourmand, tout en rondeur, aux arômes de fruits jaunes, relevés par des notes subtiles florales et épicées. Organic est un très bon ambassadeur de la marque Dartigalongue qui saura séduire les amateurs éclairés par son côté pur et fruité, et les novices par sa rondeur et sa gourmandise. Son degré de 42,6% lui donne du tempérament tout en gardant de la rondeur. Après les notes de poire et fleurs blanches de Un-oaked, les notes très épicées et intenses de Dry-cellar, et les arômes toastés et

boisés de Double-oaked, Organic représente l'équilibre entre tous ces éléments, une sorte de synthèse aromatique de ces différents composants de l'élevage.

Un clin d'œil aux amateurs de vin nature !

Benoît Hillion a choisi d'indiquer en contre-étiquette « Issu de vins natures non soufrés », un clin d'œil aux amateurs de ces vins natures très proches du terroir et vierges de tout intrant technologique, et souvent associés à une démarche environnementale. En effet, les eaux-de-vie sélectionnées pour Organic Armagnac proviennent de vins au parcours très simple, très « nature » : après la récolte des raisins, une simple fermentation alcoolique est réalisée à l'aide de levures indigènes. S'en suit un repos de quelques semaines en cuves béton ou inox, puis un simple sous-tirage, avant de pomper le vin dans l'alambic pour le distiller. La distillation est effectuée intégralement en petite colonne armagnacaise qui produit des eaux-de-vie à faible degré d'alcool (58% vol. sortie d'alambic) : un spiritueux qui reste très proche du vin. Organic Armagnac est assurément un produit proche de son terroir, et tourné vers l'avenir.

L'aspect éco-responsable à tous les niveaux

Dans un souci de cohérence, le packaging de Organic Armagnac provient à 100% de fournisseurs français. Il est conditionné en bouteille légère, habillée d'une étiquette composée de déchets issus de l'industrie du coton, et imprimée en région Aquitaine. L'étui lui est fabriqué à partir de carton recyclé et est réalisé à Condom, dans le Gers.

Organic Armagnac est commercialisé dans le réseau CHR et chez les cavistes indépendants.

Bas-armagnac Dartigalongue Organic (70 cl, 42,6%, en étui) : PVC 62 € TTC

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 10 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.

Contact presse :

Agence Idées en Forme - Carole Nicolas

Tél. : 06 74 08 92 57 - cnicolas@ideesenforme.com