**TEXTE ALCOOL**

**Double Champagne produit**CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS

Les tréfonds de la terre champenoise recèlent bien des mystères… A trente mètres sous terre, au cœur des caves gallo-romaines, crayères millénaires, la magie a traversé les âges. Détentrice de ces secrets d’alcôve, la Maison de Champagne Charles Heidsieck, fondée à Reims en 1851. Et pionnière en matière de Blanc de Blancs. C’était au milieu du siècle précédent. Soixante-dix ans plus tard, comme un hommage aux grands champagnes et à l’art de l’assemblage, la cuvée emblématique de la Maison renaît, plus vivante et pétillante que jamais. Cent pour cent Chardonnay, composé à partir de quinze crus parmi les plus sélectifs de la région dont certains ayant profité d’une maturation prolongée dans les crayères, ce Champagne porte en lui toute l’histoire de la Maison. A l’œil, les reflets d’or pâle cristallin. Au nez, la pêche de vigne, les agrumes confits, le tilleul, le chèvrefeuille, les noisettes fraîches, la mandarine et le citron. En bouche, une attaque franche et pure, et cette suavité typique des crayères. L’alliance entre la tension des jeunes chardonnays et la patine « Charles ». Comme un pont entre les générations. Comme un secret fait pour être partagé…

**Double armagnac producteur**

DOMAINE TARIQUET

1683… Il y a des lustres. Des siècles. Une éternité. Mais le temps ne compte pas quand on a le feu sacré. Ce feu qui anime la famille Grassa. Et qui transforme le vin blanc en un Armagnac d’exception. 1683 : bien avant que Pierre ne prenne possession du domaine, l’Armagnac y mûrissait déjà en silence, à l’ombre des chais gascons. Rien n’était encore écrit, mais tout était déjà là : la terre, la vigne, le feu. 1912 : la famille Grassa s’installe. Mais elle n’achète pas un domaine, elle reprend le cours de l’histoire. Elle y ajoute son souffle, son courage, son intuition. Génération après génération, on replante, on réinvente, on ose. Proposer l’Armagnac en flacons aux cavistes et restaurateurs. Créer un vin blanc à partir d’Ugni blanc, un cépage historiquement dédié à l’Armagnac. Baisser les rendements pour améliorer la qualité… 1983 : la première cuvée de ce vin blanc sobrement nommée Classic remporte une médaille d’Or avec Félicitations du Jury. 2025 : le vignoble s’étend sur 1125 hectares. Plus vivant que jamais. Respectueux de la biodiversité, pour que le vin reste l’expression la plus fidèle d’une nature préservée pour les générations futures. Sur le domaine du Tariquet, les vignes s’étirent à l’infini et les Armagnacs continuent de vieillir dans leurs chais, sous l’œil attentif de la famille Grassa, toujours propriétaire-récoltante. Ici, le temps n’est pas un obstacle : c’est un allié précieux. Il est tout à la fois la mémoire et l’avenir. Tariquet avance ainsi : ancré dans le passé, tourné vers le futur, porté par ceux qui savent que rien d’essentiel ne se construit sans patience.

**Double armagnac produits**

ARMAGNAC HORS D’ÂGE MONTREUR D’OURS

Montreur d’Ours. Un Armagnac hors d’âge, comme un clin d’œil au métier de celui par qui tout a commencé. Un hommage au premier propriétaire du domaine. De cette vie d’instinct et de courage, Tariquet a fait une cuvée rare, née de patience et de mémoire. Pour l’élaborer, la famille Grassa n’a pas hésité à ressusciter le Plant de Graisse, cépage ancien replanté spécialement pour cette création. Un cépage dont il a fallu dompter la densité et le « gras en bouche ». Associé à l’Ugni blanc et au Baco, il donne un armagnac de 10 à 20 ans, ample et profond. En bouche, Montreur d’Ours déploie des notes épicées et chocolatées, une pointe d’orange confite et de poire, laissant place à une spectaculaire longueur en bouche teintée de réglisse et de fruits secs. Et cette touche de rancio naissant qui signe les vieux fûts gascons. Une griffe unique. Le flacon se love dans un coffret de pin landais, façonné par un artisan local : un écrin brut, fidèle à son origine, pour un armagnac de caractère. Car ne vous y trompez pas, Montreur d’Ours a été dressé pour ceux qui ont du flair.