

“La blanche couronnée”

Lors du dernier salon International de l'agriculture auquel il participait pour la 2^e fois, fin février 2009, à Paris monsieur Daniel Dubos a confirmé la qualité de ses produits près d'une dizaines de médailles depuis le début des années 2000, en gagnant 2 médailles d'or. L'une pour une toute nouvelle production de blanche d'armagnac et l'autre pour un assemblage, plus traditionnel, de hors d'âge de 10 ans. M. Daniel Dubos explique que La Blanche, qui est un nouvel AOC de l'Armagnac, est issue de la distillation de vins de cépage “Folle Blanche” sorti à 52° et commercialisé à 45°. La “Blanche” contrairement à l'Armagnac doit se boire glacée. Le 10 ans lui est le résultat de la distillation du Bacco typique du Bas-Armagnac, qui sort à 54° ou 52° et est commercialisé à 40°. Pour réussir ses armagnacs Daniel Dubos rappelle ses principes pour un bon armagnac il faut un bon Bacco, vini-



■ D. Dubos

fié à l'ancienne, un alambic armagnacais et des fûts neufs pour le début du vieillissement puis laisser vieillir dans des fûts déjà utiliser et laisser faire le temps... Il reprend ainsi les principes de son père Irené Dubos “laisse fermenter tranquillement ton vin et distille le plus vite possible après la fermentation tu aura une bonne eaux de vie”

(* a consommer avec modération)

M.C.