

CHATEAU DE LAUBADE



APPELLATION **BAS ARMAGNAC** CONTRÔLÉE

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Millésime 1930

Vue : Acajou, reflets tuilés

Nez : Beurré avec des arômes de rancios prononcés

Bouche : Gras et rond sur des notes de grill, de pruneau et de beurre, avec une pointe de tanins en finale

Millésime 1931

Nez : Marqué par le café moulu, le zest d'orange et l'amande fraîche.

Bouche : Ample notes de grillé, de cacao et de prune cuite.

Millésime 1932

Vue : Couleur très acajou. Très belle brillance.

Nez : Très belle complexité entre le rancio, le boisé et le fruit.

Bouche : Très bonne rondeur fruité avec une amertume légère de fin de bouche liée au boisé-vanillé.

Millésime 1933

Nez : Très puissant. Notes d'agrumes et rancio finement boisé.

Bouche : D'une grande souplesse et amplitude très veloutée, finissant sur des notes de fruits confits.

Millésime 1934

Nez : Finement boisé, vanillé, grillé, notes de cacao, sensation fraîche de mandarine et d'agrumes.

Bouche : Ronde, grasse et souple arômes beurrés boisage très fondu et finale grillée.

Millésime 1935

Vue : Très belle couleur brune, très belle brillance.

Nez : Premier nez de rancio pur. Développement de vanille et de rancio caractéristique des grands vieux.

Bouche : Très grande rondeur, virilité sans excès et très bien «digérée». Fin de bouche très persistante et très ronde.

Millésime 1936

Vue : Couleur ambrée très soutenue, belle brillance et limpidité.

Nez : Nez délicat et complexe, associant des notes d'agrumes et de rancio.

Bouche : Attaque sur les fruits confits, bouche grasse et ronde, boisé fondu. Harmonieux et persistant

Millésime 1937

Vue : Couleur très acajou. Très belle brillance.

Nez : Nez très fin et fruité caractéristique du cépage dominant Folle Blanche avec une pointe de rancio.

Bouche : Très riche et très souple, finale très rancio. Parfait équilibre entre le rancio et le fruit

Millésime 1938

Nez : Fin sur des arômes de prune, de tabac blond et de bois.

Bouche : Fine et souple. Sensation chocolatée et vanillée, avec des notes de pruneau cuit. Armagnac vif, mais comprenant des arômes fondus et fins.

Millésime 1939

Vue : Très belle couleur à dominante cuivre. Belle brillance.

Nez : Premier nez très vanillé, très bon rancio

Bouche : Grande rondeur avec une pointe de virilité caractéristique des grand vieux. Bonne persistance.

Millésime 1940

Vue : Couleur brune très soutenue avec des reflets acajous.

Nez : Très finement boisé, notes de pruneaux cuits. Nez très harmonieux et complexe.

Bouche : Sensation de douceur, de rondeur. Très typé pruneau cuit avec des notes de beurre, en finale chocolat blanc.

Millésime 1941

Nez : Beurré toasté caractéristique des Armagnacs de cet âge avec des notes d'écorce d'orange.

Bouche : Ronde ample sur des notes de réglisse et de vanille

Millésime 1942

Nez : Très intense et très ouvert sur des notes de beurre, de bois, de vanille, de réglisse et de pruneau.

Bouche : Beaucoup de caractère étayé par un boisage puissant et fondu dans lequel se mêlent des arômes de fruits murs et confits comme l'écorce d'orange et la prune.

Millésime 1943

Nez : Intense et complexe notes de beurre, de grillé et de pruneau

Bouche : Masculine ample et ronde sur des notes de pruneau cuit structure étayée sur des tannins fondus avec une finale de pain grillé, de café

Millésime 1944

Vue : Très belle couleur brune sans excès de bois, belle brillance. Premier nez très subtil où le rancio domine. Développement de pruneau et de vanille malgré la dominante rancio

Bouche : Très bonne persistance.

Millésime 1945 :

Vue : Belle couleur brune.

Nez : Rond, subtil

Bouche : Forte amplitude avec une très grande persistance aromatique

Millésime 1946

Nez : Intense à dominante épicée, notes de poivre de cannelle de beurre et de vanille.

Bouche : Très ronde, très souple avec une finale sur des notes d'amandes fraîches et de pruneau

Millésime 1947

Vue : Couleur très acajou, très belle brillance.

Nez : Nez très fin et fruité caractéristique du cépage. Folle Blanche avec une pointe de rancio.

Bouche : Bouche très riche et très souple. Fin de bouche très rancio.

Millésime 1948

Couleur : Brun huilé

Nez : Rancio très intense, riche et puissant en pruneau et boisé.

Bouche : très bonne amplitude accompagnée d'un boisé onctueux avec un final doux de fruits confits très long en bouche.

Millésime 1949

Vue : Très belle couleur brune sans excès de bois, belle brillance.

Nez : Très vanillé mais le rancio domine, l'alcool est très fondu.

Bouche : Bon équilibre en bouche et bonne amplitude Amertume normale pour le boisé et l'âge de ce millésime.

Millésime 1950

Couleur : Brune tuilée

Nez : Boisé accompagné d'arômes rancios subtils et puissants

Bouche : Tonique où l'on retrouve des arômes de rancios du nez complété par des notes de pruneau et amandes douces

Millésime 1951

Vue : Couleur très tuilée. Belle brillance.

Nez : Nez puissant et riche, très fruité, avec de fortes notes de pruneau. Bon rancio en 2^{ème} nez

Bouche : Très bonne structure. Forte amplitude avec beaucoup de fruité.

Millésime 1952

Vue : Couleur tuilée. Bonne brillance.

Nez : Nez très fruité, riche et puissant

Bouche : Très bonne structure.

Millésime 1953

Nez : Très fruité mêlant les arômes de prunes, de vanille et de bois.

Bouche : Très suave, veloutée, donnant une sensation d'épaisseur sur des arômes de fruits confits avec une finale vanillée.

Millésime 1954

Nez : Finement boisé, notes de vanille et de miel

Bouche : Equilibrée et tonique avec une très grande persistance aromatique sur des notes de fruits, agrumes, vanille et fruits secs

Millésime 1955

Vue : Très belle couleur brune, belle brillance.

Nez : Très vanillé mais le rancio domine, l'alcool est très fondu.

Bouche : Bon équilibre en bouche. Très bonne persistance.

Millésime 1956

Vue : Très belle couleur acajou, brillant aux reflets tuilés.

Nez : Premier nez intense marqué par le rancio, viennent ensuite des arômes puissants de fruits secs et confits.

Bouche : Attaque souple et ronde, finement boisé, notes de torréfaction, mariage subtil entre le rancio et le fruité

Millésime 1957

Vue : Couleur très ambrée avec reflets roux, très belle brillance.

Nez : Très rancio et très fruité. Puissant avec des odeurs de vieux bois.

Bouche : Bonne rondeur et bonne amplitude avec une finale rancio très agréable.

Millésime 1958

Vue : Couleur très ambrée et très brillante

Nez : Boisé avec des notes de rancio et de fruité.

Bouche : Bonne rondeur et bonne amplitude.

Millésime 1959

Nez : Très fruité, de fruits exotiques, d'oranges confites.

Bouche : Superbe équilibre entre le boisage et les arômes de fruits très murs. Finale sur des tannins très fondus.

Millésime 1960

Vue : Bonne couleur ambrée, belle brillance.

Nez : Subtil, moyennement puissant, composé de pruneau, en dominance, de rancio et de violette.

Bouche : Très bonne rondeur, amplitude forte. Bonne persistance, bonne virilité.

Millésime 1961

Vue : Belle brillance, bonne couleur ambrée.

Nez : Moyennement puissant, composé essentiellement de pruneau et de rancio. Léger parfum de vanille.

Bouche : Très bonne rondeur, amplitude forte. Bonne persistance, bonne virilité sans sécheresse persistante.

Millésime 1962

Vue : Très belle couleur ambrée-acajou. Belle brillance.

Nez : Nez très fin, complexe et équilibré. Très bon parfum de vanillé, boisé. Rancio fendu.

Bouche : Forte amplitude, très bonne longueur en bouche. Malgré le boisé, amertume très faible.

Millésime 1963

Nez : notes de rancio, de pêche de vigne et de violette.

Bouche : toute en finesse aromatique, sur des notes de bois et d'amandes grillées.

Millésime 1964

Nez : arômes de café d'amandes grillés et d'agrumes

Bouche : Très fine notes d'amandes grillées, de cerises griotte et de pruneau.

Millésime 1965

Vue : Couleur Acajou très profonde. Bonne brillance.

Nez : Très bon avec des notes de vanille prononcées, épices, clou de girofle.

Bouche : Cette vanille et ce boisé se retrouve en bouche et lui confère des sensations de douceur très agréable.

En fin de bouche, on trouve du rancio, fruits confits et fruits secs..

Millésime 1966

Vue : Bonne couleur ambrée.

Nez : Notes de pruneau et de rancio

Bouche : Très bonne rondeur, amplitude forte.

Millésime 1967

Vue : Couleur acajou, belle brillance.

Nez : Très fin et très boisé à dominance vanille.

Bouche : Bonne rondeur sans agressivité tannique. Très fin et très agréable avec une fin de bouche très vanillé.

Millésime 1968

Vue : Couleur ambrée très brillante

Nez : Léger parfum de vanille et forte dominance de pruneau.

Bouche : Bonne persistance, boisée, vanille et subtil mélange de fruits confits.

Millésime 1969

Vue : Bonne couleur Acajou. Belle brillance.

Nez : Boisé avec des notes de vanille et un rancio agréable.

Bouche : Bien équilibré entre le boisé et le fruit, très bonne rondeur, typique cépage Baco. En fin de bouche, on retrouve une légère amertume liée au bois.

Millésime 1970

Vue : Couleur acajou, très ambrée. Très belle brillance.

Nez : Rancio très prononcé, à dominante boisée.

Bouche : Très bonne structure, ample en bouche. Bonne rondeur, fin de bouche très agréable et longueur avec des notes orangées.

Millésime 1971

Nez : intense de pruneau de fruits confits.

Bouche : Très ronde, très souple avec un boisage fondu

Millésime 1972

Vue : Couleur acajou. Bonne brillance.

Nez : Nez très fruité avec des arômes de raisin.

Bouche : 1^{ère} bouche très fruitée. Rond et agréable.

Millésime 1973

Nez : Fin et fruité sur des arômes de beurre, de vanille et de violette.

Bouche : toute en finesse avec beaucoup de fraîcheur. Des tannins présents, élégants, enrobés par des notes de prune et de vanille

Millésime 1974

Vue : Très belle brillance, couleur brune, reflets abricot.

Nez : Doux, composé de violette et pruneau en dominante. Très bonnes odeurs de bois parfaitement assimilées.

Bouche : Rancio très développé pour l'âge. Sensations très rondes et fines en bouche. Très équilibré et très long

Millésime 1975

Vue : Couleur brune

Nez : de rancio, de beurre et de prune cuite

Bouche : souple, ronde sur des arômes de pruneau, de vanille, et de beurre.

Millésime 1976

Vue : Couleur soutenue très brillante

Nez : très subtil, doux, composé de vanille et pruneaux dominants.

Bouche : Très forte amplitude en fin de bouche.

Millésime 1977

Nez : Finement boisé, vanillé, avec des notes d'amandes grillées et de rancio

Bouche : Grande finesse tannique ainsi que des arômes fruités, des notes de vanille. La finale tout en douceur laisse des notes de grillé

Millésime 1978

Vue : Très belle brillance, couleur ambrée, orangée.

Nez : Très fin, bonne harmonisation entre le boisé-vanillé et le fruité avec une pointe de rancio subtile.

Bouche : Attaque de bouche, souple, note de fruit sec, amande, figue, longueur en bouche persistante.

Millésime 1979

Vue : Très belle brillance

Nez : De violette et pruneau en dominante.

Bouche : Sensations très rondes et fines en bouche.

Millésime 1980

Vue : couleur ambrée soutenue

Nez : Puissant, boisé avec des notes de rancio acidulé et fruité

Bouche : Caractérisée par une sensation de grande amplitude de gras comprenant des arômes d'amandes grillées de prunes.

Millésime 1981

Vue : Couleur Ambrée

Nez : Très vanillé avec une légère touche de rancio.

Bouche : Equilibré et rond en bouche. Bonne persistance aromatique en seconde bouche. Astringence faible

Millésime 1982

Nez : Discret de beurre de vanille de pruneau cuit.

Bouche : Attaque franche découlant sur des sensations de souplesse, d'amplitude. Boisé fondu, avec longueur en bouche.

Millésime 1983

Nez : Boisé de prune de beurre de vanille

Bouche : Puissante sur des arômes de bois de vanille et de prune

Millésime 1984

Vue : Couleur ambrée brillante

Nez : Vanillé et finement boisé.

Bouche : Puissant et bonne amplitude en fin de bouche dominée par la vanille.

Millésime 1985

Nez : Fin et riche avec des arômes de rancio de prune enrobés par le vanillé du boisage.

Bouche : Equilibrée et ronde, soutenue par des arômes de grillé de vanille et de prune très mûres.

Millésime 1986

Nez : Très expressif fondu et fruité. Arômes de mandarine confite de vanille de bois et de grillé.

Bouche : Ronde et souple fruitée et grillée, très bonne persistance aromatique toute en finesse.

Millésime 1988

Nez : fin et velouté comprenant des arômes d'amandes grillées et de mie de pain.

Bouche : Fine et équilibrée avec des notes de vanille et un boisage fondu

Millésime 1989

Nez : Puissant grillé, boisé et grillé.

Bouche : Ronde et grasse, très riche avec des tannins fins présents et des notes de chocolat.

Millésime 1990

Nez : Finement vanillé et fruité.

Bouche : Ronde mais vive, se caractérisant par des notes fruitées et charnues avec des arômes de prune et de raisin confit.

Millésime 1991

Nez : Très fruité et fin, arômes de prune de raisins confits.

Bouche : puissante et riche, notes de prune reine-claude.

Millésime 1992

Nez : Fin et fruité, de prune, de vanille notes de grillé et de mie de pain.

Bouche : Equilibrée sur des notes de fruits, de vanille, enrobés par une structure de tannins jeunes mais déjà fondus.

Millésime 1993

Nez : Intense et subtil, notes de fruits confits, de café et de boisé fondu

Bouche : Attaque souple et franche sur les fruits frais et confits (prune, raisin confit) , ample et généreux. Bel équilibre entre le fruit et un boisé évolué , bonne persistance aromatique.

Millésime 1994 :

Nez : Notes de fruits avec des arômes de prune reine claud, boisage léger et très marié. Fin et puissant

Bouche : Sensation de rondeur de gras, notes de fruits, de chocolat et de beurre

Armagnac d'une très grande maturité gustative dans lequel le bois, malgré sa jeunesse se fond dans une matière riche et équilibrée

Millésime 1995 :

Olfactif : Complexe et racé , boisé noble et puissant, notes de grillé, de vanille et d'orange confite

Gustatif : Bouche puissante alliant structure et élégance ; équilibre harmonieux des fruits confits (pruneau) , des fruits secs (figue) et du bois (vanillé, café). Finale longue et persistante sur un boisé élégant