

## Six médailles au Concours général agricole pour HDM Nogaro

Vins blancs, floc et armagnac



Six médailles au Concours général agricole pour HDM Nogaro

Patrick Farbos, président de la Cave Coopérative Les Hauts de Montrouge à Nogaro, est fier de présenter, le 11 mars, les six bouteilles qui ont obtenu des médailles d'or ou d'argent au Concours général agricole de Paris cette année.

Avec lui, il y avait Clément Dumareau, un des œnologues de la Cave, Frédéric Cenent, maître du chai d'armagnac et Élodie Jasiak, chargée de communication.

« Les vins du Gers sont bons », déclare Patrick Farbos, « et leur rapport qualité/prix est encore meilleur ! » Il met ainsi l'accent sur le fait que les vins gascons sont doux pour le pouvoir d'achat, préoccupation essentielle de cette année.

### Les vins médaillés

médaille d'or : Réserve Les Esquirots – Sauvignon 2018 : robe pâle brillante, pamplemousse, fruits exotiques, bouche équilibrée ; parfait pour l'apéritif,

médaille d'argent : Les Hauts de Montrouge Chardonnay 2018 (assemblage de plusieurs parcelles de chardonnay) : robe jaune paille clair, agrumes, aubépine ; vin souple, rond, œillets, fleurs des champs ; convient à toute occasion,

médaille d'argent : Les Hauts de Montrouge Petit Manseng 2017 – Quart d'heure gascon 2017 (60 g de sucre par litre) : robe or pâle, fruits confits, touche fumée ; bouche fraîche au profil demi-sec boisé, fruit citronné.

### L'armagnac médaillé

médaille d'or : de Castelfort armagnac VSOP – de Montal armagnac VSOP AOC Bas-Armagnac (assemblage d'armagnacs ayant vieillis 5, 6 et 7 ans en fûts de chêne) : couleur brun ambre orangé ; nez moyennement intense, vanille, prune ; bouche ronde, bien équilibrée, bois bien fondu, bonne longueur en bouche ; dégusté en 2019.

### Le floc médaillé

médaille d'argent : de Castelfort Floc de Gascogne blanc - de Montal Floc de Gascogne blanc – Les Hauts de Montrouge Floc de Gascogne blanc : jaune pâle aux reflets verts, peut tirer à l'or avec la maturité ; nez fin, foin séché, miel et fleur d'acacia ; bouche fraîche ; savoureux et fruité ; dégusté en 2019.

Noter que les photos montrent deux bouteilles de Chardonnay : seules les étiquettes diffèrent, car c'est le même vin, mais destiné à des réseaux de vente différents. Et il en est de même pour les 2 bouteilles de Petit Manseng.

N.B. - La photo du haut de page montre Élodie Jasiak, Frédéric Cenent, Patrick Farbos et Clément Dumareau.



HDM IGP Côtes de Gascogne Chardonnay médaillé argent et IGP Petit Manseng médaillé argent



HDM IGP Côtes de Gascogne Petit Manseng médaillé argent



Floc médaille d'argent et armagnac médaille d'or de Castelfort de Montal VSOP



Patrick Farbos



Frédéric Cenet maître de chai d'armagnac



Clément Dumareau œnologue