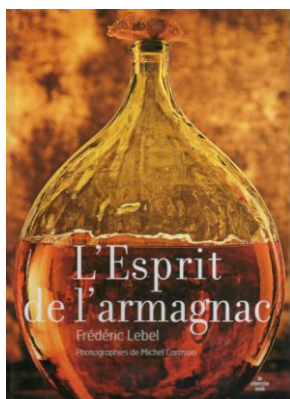


Armagnac  
J. Goudoulin

Frédéric Lebel  
Esprit de l'Armagnac  
Octobre 2010



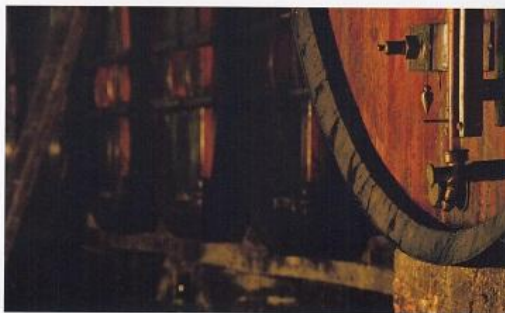
## Maison Veuve J. Goudoulin

Christian Faure, descendant de Mme Veuve J. Goudoulin, reprend en 1964 la société de négoce créée en 1935 par cette femme de caractère. Tout en dirigeant le négoce et un domaine de 20 hectares de vignes, elle a su transmettre à Christian Faure le sens du commerce et l'amour de l'armagnac. Il fait d'ailleurs preuve de beaucoup de sagesse dans la gestion du domaine.

J'en veux pour exemple le travail de coupe de qualité de ses eaux-de-vie. Mais pour répondre malgré tout à la très forte demande de millésimes, il sélectionne avec rigueur ses approvisionnements de

Bas-Armagnac et peut sans aucune crainte les présenter comme étant le reflet de cette qualité qu'il a toujours voulu défendre. « L'armagnac de grande qualité », c'est sa philosophie.

La maison Veuve J. Goudoulin prend un nouvel essor grâce au rachat en 2009 de cette maison d'armagnac par un spécialiste des eaux-de-vie en la personne de Michel Miclo, distillateur de qualité, spécialisé dans les eaux-de-vie blanches. Il met en place une équipe qui a pour mission de développer un nouveau rayonnement de la marque.



### Armagnac Veuve J. Goudoulin

Le clos du presbytère  
Courrensan - 32330 Gondrin  
Tél: +33 (0)5 62 06 35 02 - Fax: +33 (0)5 62 06 59 46  
Site web: [www.armagnac-goudoulin.com](http://www.armagnac-goudoulin.com)  
Email: [armagnac.goudoulin@wanadoo.com](mailto:armagnac.goudoulin@wanadoo.com)

Sur la D931 entre Eauze et L'Andom, dans le village de Gondrin, prendre à droite au rond-point la D113 direction Courrensan-Lanneppé-Vic-Fézensac. Traverser le village de Courrensan, faire 1,5 km après la sortie du village, pour trouver l'entrée des chais à droite.  
Point GPS: 43°50'30.00" Nord et 00°15'04.20" Est.

## DÉGUSTATIONS

### Maison Veuve J. Goudoulin

#### Veuve J. Goudoulin « VSOP vieil armagnac » 40° GL, AOC Armagnac

*Eau-de-vie ambrée à la robe or jaune, aux reflets verts.  
Le nez est élégant sur des notes de fleurs blanches, agrémenté d'épices et de zeste d'orange.  
L'attaque en bouche est franche, avec une belle fraîcheur. Le rondeur de l'eau-de-vie laisse une belle sensation d'équilibre. La rétro-olfaction sur des fruits blancs légèrement complètes, aux notes d'élevage, laisse une belle fin de bouche.*

À Sa grande fraîcheur nous permet de l'accorder sur un accompagnement de salade d'agrumes aux baies roses.

#### Veuve J. Goudoulin « hors d'âge vieil armagnac », 15 ans 40° GL, AOC Armagnac

*Eau-de-vie ambrée, aux reflets brillants et limpides.  
Nez de pruneau cuit très riche agrémenté par de la vanille et des épices, comme la cannelle. Après aération, une note beurrée lui apporte beaucoup de noblesse.*

*L'attaque en bouche est franche: l'équilibre acidité/molleux est bien réalisé, allant vers la note boisée très légère. La sensation de tanins apporte du relief à l'ensemble; la finale est sur le pruneau et le rancio. Une belle eau-de-vie bien structurée qui laisse une agréable sensation de fraîcheur.*  
À Accorder sur une compote de pommes et pruneaux avec glace à la vanille, ou en simple digestif pour ceux qui veulent découvrir l'armagnac.

#### Veuve J. Goudoulin 1923 « vieil armagnac » 40° GL, AOC Bas-Armagnac (mise sous verre en 2010)

*Eau-de-vie ambrée, avec de beaux reflets verts, brillante et limpide.  
Nez déjà à maturité sur des notes de pruneau; l'apparition d'un rancio laisse un beau fondus à l'ensemble.  
L'attaque en bouche est franche; l'eau-de-vie est ronde et sage: sa provenance de la région des Bas-Armagnac lui apportera toute la richesse et la souplesse souhaitables, avec des tanins de grande noblesse dus à un bel élevage bien maîtrisé; la sensation alcoolisée encore présente ne brûle pas le palais; la finale sur la réglisse et le can laisse la fin de bouche sur une belle amplitude de l'armagnac.*  
À Accorder sur une crème glacée aux noisettes et copeaux de caramel salés.

#### Veuve J. Goudoulin 1942 « vieil armagnac » 40° GL, AOC Bas-Armagnac (mise sous verre en 1994)

*Eau-de-vie topaze profond, aux reflets marron, brillante et limpide.  
Nez très aromatique; c'est une explosion riche de suavité, qui donne déjà un immense plaisir; une note très riche de rancio et de pruneau, et aussi des notes de grillé et de cannelle.  
En bouche, l'ensemble est bien harmonieux et tout en équilibre, on peut même dire que l'armagnac est « rassis ». Aucune aspérité ne vient contrarier la dégustation; rondeur et molleux, des tanins fondus, le pruneau cuit et la note rancio qui viennent tapisser le palais; d'une incroyable longueur, cette eau-de-vie mérite que l'on prenne le temps pour la déguster et respecter son grand âge.*  
À Savourer à la fin d'un dîner qui se prolonge en accompagnement d'une infusion de verveine.