

RATAFIA

Analyse visuelle

La couleur ambrée de ce ratafia se nuance de reflets or qui annoncent la fraîcheur de ce vin de liqueur.

Analyse olfactive

Le nez est intense et nous livre des parfums de frangipane, de caramel au lait, de figue sèche, de vanille Bourbon et même de carambar et de chocolat après quelques minutes d'aération. Plus tard ce sont le café, les dattes et les épices orientales qui nous envoient, accompagnées d'une note d'eau-de-vie qui évoque le cognac.

Ce nez est une gourmandise ainsi qu'un voyage...

Analyse gustative

L'attaque en bouche est douce, veloutée, puis la sensation est onctueuse et dense. La belle balance entre le sucre, puis la chaleur de l'alcool, la fraîcheur acide et la maturité aromatique apporte un sentiment d'aboutissement, de « fondu ». Ainsi la texture d'ensemble est riche et onctueuse, et surtout très cohérente.

Finale

A la fois chaleureuse et fraîche, la finale est très longue (plus de 10 secondes de persistance). Elle s'alanguie sur des parfums de cerise confite et de marmelade d'abricot et d'orange.

Verdict

Ce ratafia est un bel exemple de complexité et d'équilibre. Sa texture est particulièrement charmante et invite à la gourmandise.

Service et accords gastronomiques

Afin de profiter de toute l'étendue de son caractère aromatique, il convient de servir ce ratafia dans un grand verre entre 10 et 12°C.

A table, il accompagnera les terrines de foie gras au ratafia, au pruneau, à l'Armagnac mais aussi les fromages bleus ainsi que les desserts aux pruneaux, aux noix, au caramel et au chocolat au lait. Il sera aussi très à l'aise au moment d'accompagner un cigare.

