')",n=d.contentWindow,s=n.document;try{d.s
{}}s.close();var v,g=function(){var
e=s.createElement("script");e.async=!0,e.src=
b=setInterval(function(){if(!v)return
void(s.body&&g());d.contentWindow.docume
(s=d.contentWindow.document,n=d.contentW
i=n.pbjs;if(i){clearInterval(b);var o=
[[t.metadata.width,t.metadata.height]];i.addA

FOOD

ARMAGNAC : L'ODE À L'EAU-DE-VIE

Par Rico Rizzitelli envoyé spécial dans le Gers et dans les Landes(http://www.liberation.fr/auteur/8465-rico-rizzitelli) — 30 mars 2018 à 17:46

Cet alcool aux arômes subtils, vieux de 700 ans, davantage associé au commissaire Maigret qu'aux soirées branchées, pourrait pourtant se refaire une santé, fort de son vernis vintage.

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des services et offres adaptés à vos centres d'intérêt.

En savoir plus...(/cgvu/#donnees-personnelles)

Dans un chai d'armagnac de la maison Delord. Photo Rodolphe Escher. Divergence pour Libération

On doute qu'Armand Fallières ait prémédité son coup. En 1909, le président de la République de l'époque, natif du Lot-et-Garonne, signe le décret qui délimite les contours de l'armagnacais. Par une sorte d'heureuse coïncidence, ils épousent la forme d'une feuille de vigne. L'appellation d'origine contrôlée viendra plus tard, en 1936, à cheval sur trois départements (le Gers, les Landes et le Lot-et-Garonne), pour autant de terroirs. A l'ouest, le Bas-Armagnac qui s'étend des bords de la forêt landaise jusqu'à Eauze, au cœur du Gers. Au centre, l'Armagnac-Ténarèze qui gravite autour de Condom et qui s'étire du sud-ouest du Gers jusqu'aux frontières du Lot-et-Garonne. Enfin, le Haut-Armagnac contourne les deux autres terroirs par le sud et par l'est. Avant le phylloxéra, à la fin du XIXe siècle, le vignoble armagnacais couvrait 108 000 hectares tout confondu, alors qu'aujourd'hui, il n'en couvre que 20 000, dont un quart sont identifiés pour faire de l'armagnac.

Il n'empêche, plus de 700 producteurs actifs prolongent un savoir-faire vieux de 700 ans, loin des trusts qui régentent l'organisation des spiritueux de par le monde.

PUBLICITÉ

inRead

Alambic

«Il y a une infinité d'armagnacs», prévient Jérôme Delord, à la tête - avec son frère - d'une maison qui porte son nom, après être passé par la grande distribution. A Lannepax (Gers), l'armagnac Delord constitue une affaire de famille depuis 1893 lorsque Prosper, l'arrière-grand-père, distillateur ambulant et maître de chai, promène son alambic de ferme en ferme afin de transformer le vin blanc en armagnac. Quatre générations que ça dure. *«Avec mon frangin, on a reproduit le schéma familial : l'un fabrique, l'autre vend.»* Ici, on est en Bas-Armagnac, l'appellation la plus prestigieuse qui a assuré 57 % de la distillation, des 4,3 millions «équivalent bouteilles» vendus en 2016. La recette gasconne est suivie à la lettre depuis le Moyen Age : on brûle dans un alambic du vin blanc sec issu de quatre cépages (ugni blanc, baco, folle blanche et colombard). La distillation a lieu une fois l'an, comme une célébration païenne, quasi initiatique, qui permet aux producteurs de joindre le business au

plaisir. Ouvriers, propriétaires et invités de marque se mélangent aux mêmes tablées. Ensuite, chez Delord, l'armagnac est vieilli au moins deux ans ; le «hors d'âge» débute à partir de quinze et certains ont plus de trente ou quarante ans de sommeil.

Ici, la production a des arômes de poivre, de noix et d'orange confite. C'est la marque de l'ugni blanc. Chaque bouteille, cachetée à la cire, faite main, porte une moustache stylisée. Hommage aux aïeuls et à la grande époque de la littérature gasconne (Edmond Rostand, Théophile Gautier, Alexandre Dumas...) dont les héros sont des nobliaux ripailleurs, épris de bravoure : les mousquetaires. *«Drink armagnac and feel like a musketeer»,* prétend une étiquette des Delord, destinée à l'exportation - les ventes à l'étranger représentent 70 % du chiffre d'affaires. Pourtant, le domaine Delord, 42 hectares, dont des vignes à flanc de colline, n'est pas seulement tourné vers le passé, au vu des cuves dont la décoration a été confiée à des *street artists*.

Pour accéder au château de Pellehaut, en Ténarèze, à Montréal-du-Gers, à l'ouest de Condom, on emprunte des routes vallonnées, peuplées de virages, qui évoquent furieusement la Toscane. La propriété, qui fait face aux Pyrénées, s'étire sur 530 hectares (dont 30 pour l'armagnac). Deux frères, là encore, Mathieu et Martin Béraut ont pris la suite de leur père, Gaston. Un atavisme vieux de trois siècles. *«On bénéficie de sols argileux calcaires, plus des boulbènes, mélange d'argile et de sable, ainsi que d'un ensoleillement idéal»,* détaille Aurélie Ville, une Toulousaine responsable commerciale. Les eaux-de-vie du château sont élaborées grâce à deux cépages : l'ugni blanc et la folle blanche. *«On produit des eaux-de-vie puissantes, la palette aromatique est plus corsée, poursuit notre guide. On a cet aspect ugni blanc avec des notes de fruits confits, un côté rancio, en passant par les fruits secs.»* L'armagnac de Pellehaut doit en partie sa spécificité au parti pris de distillation, au procédé de vinification mais aussi à son alambic traditionnel armagnacais qui fonctionne en continu avec une chaudière à bois. Entre dextérité séculaire et une approche scientifique plus contemporaine. Comme partout, la dégustation se fait avec un verre tulipe conçu pour les alcools bruns. Sa cheminée rétrécie permet de réguler l'alcool qui se dégage, sans en altérer les propriétés olfactives. Comme le disait Léon Laffite, du domaine de Boignières, *«l'armagnac se sent autant qu'il se boit»*.

«Aqua ardens»

Au domaine de Laguille, à la périphérie d'Eauze, capitale de la plus ancienne eau-de-vie du pays en Bas-Armagnac, les propriétaires, Colette et Guy Vignoli, sont les héritiers de la quatrième génération à produire de l'armagnac dans une chartreuse du XVIIIe siècle. Là-bas, on utilise du baco, de l'ugni blanc et du colombard (qui ajoute des notes poivrées) à partir de sols boulbènes (sable et argile). L'armagnac des Laguille évoque des arômes boisés, le vanillé, l'épicé avec en arrière-goût des notes de noisette et de poivre. Onctueux. Tout respire l'histoire : un chai de trois cents ans, le bâtiment templier, des fûts noirs de Gascogne qui facilitent l'oxydation. *«Il y a l'humeur des gens, la chaleur gasconne y compris des collègues d'autres propriétés. C'est un artisanat qui est dans nos veines»,* souligne Sandra Lemaréchal, responsable commercial. Presque un travail d'alchimiste, si on en croit toutes les vertus thérapeutiques dont on pare l'armagnac.

Le premier témoignage sur l'existence de l'*aqua ardens* remonte à 1310, quand maître Vital Dufour, prieur d'Eauze et de Saint-Mont, rédige un ouvrage qui vante les mérites médicinaux d'un alcool appelé *aygue ardente,* l'ancêtre de l'armagnac. Deux siècles plus tard, le manuscrit est imprimé et conservé depuis lors aux archives du... Vatican.

Cap sur les Landes. Le domaine d'Espérance se situe à Mauvezin-d'Armagnac, à quelques encablures de la forêt landaise dans le Bas-Armagnac. Claire de Montesquiou, qui travaillait dans la mode en Grande-Bretagne, s'y est installée en 1990. Elle revendique une approche haut de gamme et *«féminine» : «On a supprimé la rusticité, on privilégie le fruit à l'alcool. Les cépages qu'on utilise, le baco et la folle blanche, donnent à nos eaux-de-vie un goût fruité, floral, plus rond.»* La patronne raconte aussi que parfois le destin s'en mêle : *«Une dame m'a commandé douze bouteilles en me demandant si je pouvais les livrer à Paris ou à New York. Elle a découvert notre armagnac lors d'un repas en avion. Comme elle était écœurée de trouver un cheveu dans sa soupe, l'hôtesse lui a offert un petit verre de notre armagnac. Ça lui a tellement plus qu'elle a passé commande.»*

Légendes

Rêve commun des producteurs : que leurs bouteilles s'écoulent davantage à l'étranger. Pour le reste, l'armagnac se distille à l'ombre de son voisin des Charentes. *«Le cognac, c'est cent cinquante ans de moins en âge, cent cinquante ans d'avance en marketing»,* souffle Jérôme Delord. Quand cet alcool fait rêver les plus grands rappeurs américains, qui le citent jusque dans leurs lyrics - Busta Rhymes chante *Pass the Courvoisier* en 2001 -, l'image de l'armagnac reste arrimée au commissaire Maigret. Elle pourrait cependant changer. L'une de ses variantes, "la Blanche", un armagnac jeune, qui peut se boire en apéritif, s'adresse à un public plus jeune. A moins que les innombrables légendes qui peuplent la longue histoire de l'eau-de-vie ancestrale du Sud-Ouest ne permettent à l'armagnac de capitaliser sur son passé immémoriel. On raconte par exemple que les Allemands ont vidé bon nombre de chais pendant la Seconde Guerre mondiale, ce qui a obligé toute la France à boire de l'armagnac jeune pendant vingt ans, le temps de renflouer les stocks. Amanda Garnham, l'infatigable VRP du Bureau interprofessionnel de l'armagnac (BNIA), une Anglaise arrivée au pays de D'Artagnan il y a vingt ans, et qui n'en est jamais repartie, apporte une nuance à ce conte rural : *«J'ai entendu que, pour échapper à la mainmise des Allemands, nombre d'habitants avaient enterré leurs barriques dans les bois. Cela représentait un peu comme leurs économies à la banque.»* L'armagnac, ce trésor encore enfoui.

Rens. : www.armagnacdelord.com(https://www.armagnacdelord.com/fr) ; www.esperance.fr(http://www.esperance.fr/) ; www.laguille.com(http://www.laguille.com/) ; mobile.pellehaut.com(http://mobile.pellehaut.com/) ; www.armagnac.fr(http://www.armagnac.fr/). ◆

Rico Rizzitelli envoyé spécial dans le Gers et dans les Landes(http://www.liberation.fr/auteur/8465-rico-rizzitelli)