

voir  
comprendre  
voyager

# le festin

DÉCOUVERTES & PATRIMOINES EN NOUVELLE-AQUITAINE

## À la table du Sud-Ouest



R 28068 - 120 - F - 15 €



3 782806 815008 0 1200



# Histoires d'armagnac landais

Ce sont des histoires de famille où le hasard et les imprévus ont eu leur mot à dire.

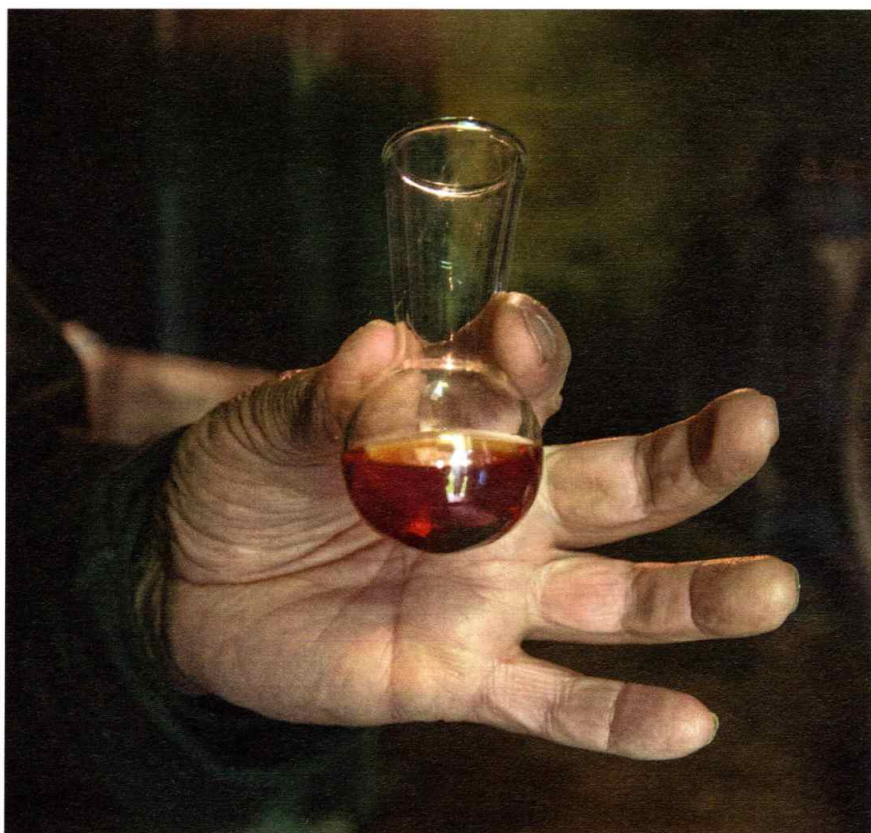
Des histoires de passion au service d'une terre, d'un vignoble, d'une eau-de-vie, ici, dans les Landes (et pas dans le Gers !)

Trois histoires hors du temps et pourtant bien d'aujourd'hui.

Par **Jacques Ripoché**, journaliste

Photographies de **Raphaëlle Connesson**

.....  
**LANDES**  
.....



**L'armagnac français  
en chiffres**

**16 017 hl**

d'alcool par ha de vignobles en 2018

**5,7 M**

de bouteilles produites en 2018

**3 M** de bouteilles ont été commercialisées

dont **1,4 M** en France

et **1,6 M** à l'étranger

pour un chiffre d'affaires de **20 M€**

Le **7 août 2021**,

l'armagnac a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de la France par le ministère de la Culture.

.....  
Source : BNIA.





Patrick Lasserre arpentant les vignes du Domaine de Miquier.

### De Miquier, une affaire familiale

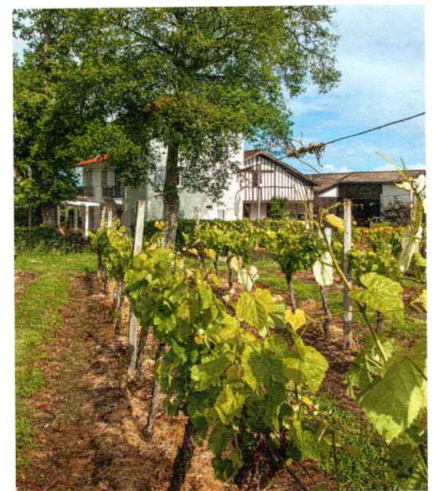
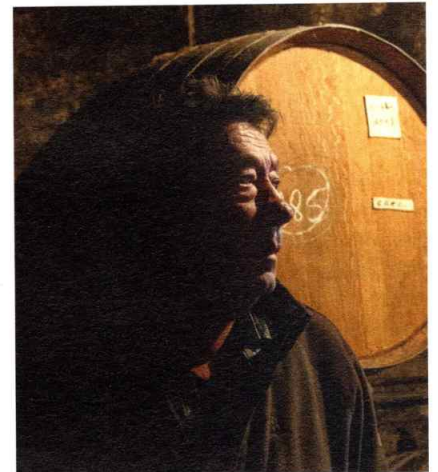
Perché sur une douce colline du village de Hontanx, le Domaine de Miquier respire le calme. Patrick et Jacques Lasserre coulent une paisible retraite dans la maison familiale, une grande bâtisse érigée par une main-d'œuvre de prisonniers allemands au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Elle jouxte une « landaise » bien restaurée dont les origines remontent au début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans le chai attenant, au plafond noirci par les évaporations de l'alcool – l'alchimique « part des anges » –, dorment plusieurs dizaines de « pièces », des fûts gonflés de 400 à 430 L d'armagnac. L'antique alambic, centenaire, repose dans un autre bâtiment, de l'autre côté de la route communale.

Les Lasserre ont toujours vécu ici, au lieu-dit « Miqué », comme en témoignent d'anciens cadastres. Un jour lointain, le « Domaine de Miqué » est devenu « Domaine de Miquier » par l'effet d'une coquille d'imprimerie sur un lot d'étiquettes. « Et puis, c'est resté comme ça », raconte Patrick, 74 ans, l'aîné des deux frères, sans trop s'en émouvoir. Ils ne produisent plus depuis 2014, ne gérant désormais que le stock d'une dynastie qui s'éteint faute de successeurs. Nostalgiques ? « Oui, un petit

peu, admet Patrick Lasserre, quand on a connu ce que j'ai connu... » Fièrement accroché au mur du vestibule, le diplôme d'une médaille d'or obtenue au concours général agricole en atteste.

L'arrière-grand-père, Marcel, s'était lancé dans la production et la commercialisation d'armagnac dans les années 1850. Son fils Albert lui avait succédé, puis son petit-fils Paul, le père de Patrick et Jacques. « Il distillait de ferme en ferme avec son alambic ambulante », se souvient l'aîné. « Dans les fermes, généralement de type polyculture-élevage, l'armagnac n'était le plus souvent qu'une activité d'appoint mais qui offrait l'avantage de procurer de la trésorerie. »

Patrick Lasserre se remémore ce qu'il appelle « l'âge d'or », quand « il y avait toujours plein de monde » à Miqué, et que la maison Lasserre missionnait un VRP à travers les Landes, le Pays basque, le Béarn où « les restaurants étaient des bons clients ». Puis il a vécu les coups de frein : à la fin des années 1970, « quand le prix des céréales est devenu plus avantageux que la vigne, on a arraché de la vigne pour faire du maïs ». Un deuxième survient en 1991, « après la loi Évin et les





réglementations sur l'alcool au volant ». Aujourd'hui, il s'honore d'une clientèle de particuliers, essentiellement locale, et d'un petit peu d'exportation vers les États-Unis. Et il défend toujours son produit avec cette conviction inébranlable : « sans se vanter, le bas-armagnac landais c'est le meilleur cru » !

### L'Espérance, « haute couture »

À une trentaine de kilomètres de là, à Mauvezin-d'Armagnac, une belle allée de grands arbres conduit au Domaine de l'Espérance. Depuis 30 ans, Claire de Montesquiou y mène avec énergie et détermination le combat revendiqué d'un « armagnac haut de gamme ». Ce n'était pas écrit. Elle travaillait dans le luxe, à Londres, au côté de Jean-Louis, son mari, banquier d'affaires mais également historien, journaliste, et romancier à ses heures, bien loin de la ruralité gasconne. « On avait envie d'acheter dans le sud de la France, de se lancer dans une nouvelle aventure, en se disant : pourquoi pas nous ? » explique-t-elle. Pas tout à fait au hasard quand même : Mauvezin se situe à la limite des départements des Landes et du Gers, ce qui n'a rien d'anodin quand on se nomme de Montesquiou, de Montesquiou-Fezensac d'Artagnan de surcroît ! Le blason familial trône sur les étiquettes.



Plonger les yeux dans un verre tulipe (l'idéal) ou un large ballon (la tradition), rempli de 2 ou 3 cl d'armagnac, permet d'en apprécier la couleur, la brillance, la viscosité, comme le fait Claire de Montesquiou au Domaine de l'Espérance.

En 1990, au moment de son acquisition, la propriété était en mauvais état. Il a fallu restaurer la chartreuse du XVIII<sup>e</sup> siècle, rénover et remettre à niveau les dépendances, dont une partie transformée en gîte, dépoussiérer le vieux chai, en aménager un autre, adapter le foncier aux objectifs. Les nouveaux propriétaires ont aussi dû se former : « Nous avons beaucoup lu, on s'est passionnés. » Aujourd'hui, c'est Claire de Montesquiou qui œuvre au quotidien, exprime sa passion sur 40 ha de vignes plantées sur des sables ferrugineux dont 20 exclusivement réservés à l'armagnac. « Au départ, souligne-t-elle, c'était seulement 4 ha de **baco**\*. » Les 20 autres hectares sont destinés à la production de vin blanc, rouge, rosé, moelleux, en appellation « côtes-de-gascogne », dont les étiquettes sont signées du grand styliste Jean-Charles de Castelbajac, autre descendant de familles illustres.

Le « haut de gamme » chez Claire de Montesquiou est synonyme de « brut de fût », autrement dit, « une eau-de-vie non réduite avec de l'eau pour diminuer le degré d'alcool, non édulcorée, élevée en fût de chêne neuf et commercialisée à son

---

**« Je suis sur des choses très fruitées, pas sur l'alcool ni sur le bois. »**

---

### \*Baco

Une dizaine de cépages sont autorisés pour produire de l'armagnac, issu de la distillation de vins blancs. Les plus utilisés sont l'ugni blanc, le baco, la folle blanche et le colombard.

degré naturel de vieillissement ». Mais pas seulement. Tournée vers l'export (États-Unis, Russie et Chine notamment), elle vise un raffinement de « haute couture », pratique le « sur-mesure », attentive à une clientèle qu'il faut séduire. Ainsi un armagnac corsé conviendra-t-il mieux à un Américain, buveur de bourbon. Une œnologue la conseille, « mais c'est moi qui décide », assure-t-elle. Son exigence est toujours la même : exprimer « la longueur en bouche du baco, la finesse, la délicatesse, le fleuri de la folle blanche. Je suis sur des choses très fruitées, pas sur l'alcool ni sur le bois. » Son travail opiniâtre lui a valu une belle moisson de médailles au cours de ces vingt dernières années. Pour autant, la rentabilité n'est pas toujours au rendez-vous car les coûts de production sont élevés. Mais il en faudrait davantage pour décourager Claire de Montesquiou, convaincue de représenter la « tendance actuelle » d'un marché en devenir.

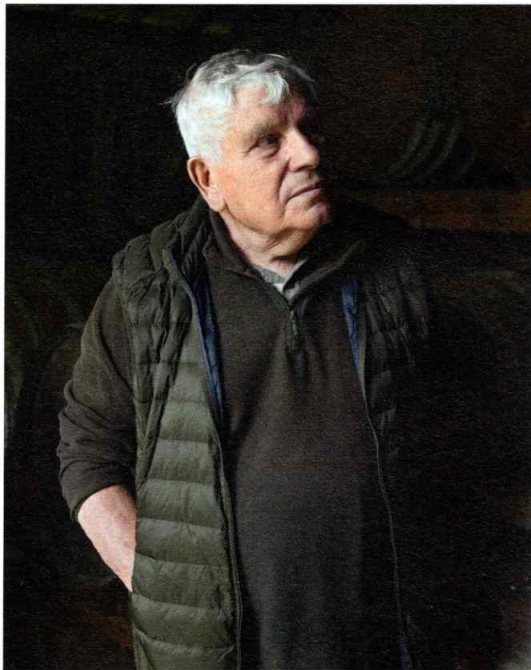




La demeure de l'Espérance et les chais.







Roger Pérès :  
« Une petite  
production  
dans la pure  
tradition. »

### Chez Louis Dupuy, l'esprit de famille

Non loin de Mauvezin, à Saint-Justin, le Domaine Louis Dupuy se mérite. Il n'est pas évident de dénicher le lieu-dit Lamoulette et sa « landaise » typique bien insérée dans la verdure. « Une petite production dans la pure tradition », assure le dépliant.

Comme une incarnation de cette tradition, le portrait de Louis Dupuy figure sur la couverture d'un livre de référence, *Armagnac feu de vie*<sup>1</sup>, attablé dans la salle à manger. Plus de 25 ans après ce cliché, le décor n'a pas changé, excepté les fusils de chasse qui ont disparu du dessus de la cheminée.

« Ça nous est tombé dessus », soupire Roger Pérès, jeune nonagénaire à la voix douce et au regard malicieux. Gendre de Louis Dupuy, époux de sa fille Agnès, il est devenu vigneron à l'âge de 63 ans, à la mort de son beau-père, après avoir passé 42 ans dans l'enseignement en région parisienne. « C'est l'histoire d'une transmission : on voulait garder le domaine qui est dans la famille depuis 1872, l'améliorer, puis le transmettre à nos enfants. » Roger et Agnès Pérès ne sont toutefois pas partis de zéro : ils passaient toutes leurs vacances à Lamoulette et participaient aux travaux de l'exploitation.

Cette nouvelle vie de vigneron à l'âge de la retraite, et qui dure désormais depuis plus d'un quart de siècle, lui « a beaucoup plu, je m'en accomode », avoue Roger Pérès. Au fil du temps, il aménage le vignoble à ses possibilités, le ramenant de 4 à 2 ha, confiant le travail de la vigne, devenu trop pénible, à un prestataire. Il produit

environ 2 000 bouteilles par an, et en commercialise cinq cents. Sans publicité, mais sans trop de difficultés semble-t-il : « Mon beau-père avait une jolie clientèle de particuliers qui se suivent à travers les générations. » À cela s'ajoute « du local », « du passage, y compris des Belges et des Suédois » et « un peu d'export ». Le secret d'un bon armagnac selon lui : « Une bonne distillation, un bon vieillissement en fût de chêne, ne pas réduire, rester au degré réel. »

Roger et Agnès Pérès vivent leurs derniers moments de vigneron en toute sérénité. Avec leurs trois enfants, ils ont trouvé un accord de succession : le fils, ingénieur dans l'aéronautique, va reprendre la petite exploitation. « Il fait ça pour nous être agréable mais aussi par amour de la terre. Il continuera son métier par ailleurs et nous on est contents, ça nous tranquillise », se réjouit Roger, pour qui « l'esprit de famille » a toujours été la marque de fabrique du Domaine Dupuy.

Lavisite du chai réserve son lot de surprises : une barrique presque centenaire, certes, mais surtout un objet beaucoup plus petit. Il s'agit d'un verre à dégustation que Roger Pérès présente fièrement : il l'a dessiné lui-même et fait fabriquer par un souffleur de verre, avec cette particularité qu'il a le



### LES AIRES D'APPELLATION

Le vignoble d'Armagnac s'étend sur 3 départements (Gers, Landes, Lot-et-Garonne) et se subdivise en 3 appellations qui correspondent à des diversités de climats, sols et paysages : bas-armagnac (Landes, Gers), ténarèze (Lot-et-Garonne, Gers), haut-armagnac (Gers principalement).

fond rond et non pas plat. Donc, on ne peut pas le poser. « Le dégustateur est obligé de le garder dans ses mains, ce qui permet de bien réchauffer l'armagnac et d'optimiser sa dégustation, sinon le réchauffement n'est pas suffisant. » Ingénieux, non ? •

La rédaction remercie vivement Patrick Volpilhac pour ses précieux conseils lors de la préparation de ce sujet.

1. Alain Pujols, Alain Danvers et Yves Harté, *Armagnac feu de vie*, éd. Mollat, 1995.