



VOYAGE

Le pays d'armagnac en quatre étapes

DÉCOUVERTE Quelques fiefs de ce lointain cousin du cognac ouvrent leurs portes

Les stocks sont leurs trésors. Lamper un vieux millésime, c'est s'ouvrir les portes d'un patrimoine. Jadis, les propriétaires de chais ne payaient pas leurs investissements en argent sonnante et trébuchante, mais en tonneaux d'armagnac. Parce que le Gers et l'est des Landes sont isolés des grandes lignes de chemins de fer et loin de la mer, ce spiritueux n'a pas connu le même essor que son cousin de Cognac. « Leur succès nous inspire, mais se comparer n'est pas raisonnable. La part des anges de cognac (l'évaporation naturelle de l'alcool NDLR), c'est cinq fois les ventes annuelles d'armagnac », rajuste Stéphane Volpato, directeur général du Club des marques, une société chargée de la distillation, du conditionnement et de la commercialisation de cinq étiquettes parmi les plus anciennes de l'appellation (Jean Cavé, Clé des Ducs, Armagnac Sempé, Puységur et Chabot). Malgré les difficultés, l'armagnac cherche son salut à l'export, qui concentre 47 % de ses ventes en volume. Pour autant, les producteurs n'oublient pas l'Hexagone où ce spiritueux possède une belle marge de conquête tant il demeure méconnu au nord de Cahors et à l'est de Carcassonne. Pour ce faire, certaines maisons renvoient leur packaging pour proposer des étiquettes et flacons plus sexy à même de séduire les cavistes et leurs clients en quête de nouveauté. À l'instar de nombreux spiritueux, l'eau-de-vie gasconne se rêve un destin à l'heure de l'apéritif... sans renier ses arômes de rancio et les notes de pruneau cuit que les maîtres de chais entretiennent si précieusement.

GUILLAUME MOLLARET
@Newsdusud

▶ **Chez Dartigalongue**

Coup de jeune sur Dartigalongue. Située à Nogaro, sur un terroir de bas-armagnac, la vénérable maison fondée en 1838 se cherchait un nouveau souffle... Elle l'a trouvé dans une pièce rapportée à la famille « Darti ». Depuis six ans, Benoît Hillion, neveu par alliance de Françoise Dartigalongue, s'est décidé à reprendre le flambeau de l'armagnac. Ingénieur agronome diplômé en région parisienne, le jeune homme se pose avec respect au milieu des archives familiales situées face aux chais. Face à lui dans le galetas, des livres de comptes et des correspondances que le dirigeant compte bien inscrire dans la modernité de ses productions aromatiques et épicées. « À partir d'aujourd'hui, il faut que nous racontions notre propre histoire en nous nourrissant de la puissance de ce passé », dit Benoît Hillion. Ainsi, sans renier la politique millésimée qui fait la réputation de Dartigalongue - la maison possède le plus vieux millésime de l'appellation disponible à la vente -, le producteur pousse vers la mise en bouteille de « Single Cask », qui lui ouvre aujourd'hui les portes de restaurants étoilés telles les tables de Pierre Gagnaire et Michel Rostang.
Tél. : 05 62 09 03 01

▶ **Au domaine de Charron**

Direction les Landes, à une trentaine de kilomètres au nord de Nogaro se trouve le village de Perquie. Sur le papier, la recette de Jean-Philippe Balay paraît simple: un millésime, brut de fût et 100 % baco, l'un des quatre principaux cépages utilisés dans l'AOC avec l'ugni blanc, la folle-blanche et le colombar. Lorrain d'origine et ingénieur dans l'industrie pétrolière, Jean-Philippe Balay, passionné de spiritueux, s'est lancé voilà trois ans dans la production d'armagnac aux côtés de son beau-père. « Nous travaillons brut de fût, c'est-à-dire qu'on laisse juste faire

la part des anges avant de commercialiser l'armagnac à son degré naturel qui peut aller de 46 à 51° », détaille Jean-Philippe Balay. Étonnamment, malgré le fort degré, le résultat en bouche n'est pas alcooleux.

Tél. : 06 03 53 35 28

▶ **À la maison Jean Cavé**

La route est vallonnée et s'étire de virages en lignes droites. Tout au bout du chemin, à Lannepax, vieillissent les armagnacs Jean Cavé. Ses bombonnes recèlent quelques trésors datant du début du XX^e siècle. Leur dégustation est réservée aux plus chanceux et aux connaisseurs les plus fortunés... Mais pour Stéphane Volpato, directeur général du Club des marques, une maison bien tenue doit danser sur ses deux jambes faites d'histoire pour l'une et de fraîcheur pour l'autre. Pour cela, le Club des marques encourage ses membres à travailler également des productions plus faciles à boire, à même de séduire une jeune génération en quête de nouveauté.

Tél. : 05 62 06 36 01

▶ **Direction le château de Pellehaut**

Moins connu que le bas-armagnac, le tenarèze est l'autre terroir de cette appellation. Son emprise va d'Aignan, au sud du Gers, à Nérac dans le Lot-et-Garonne. Au milieu se trouve le château de Pellehaut. Deux jeunes frères, Mathieu et Martin Béraut ont repris l'exploitation familiale où l'on cultive la vigne, et où l'on anime des chasses depuis quatre siècles. Leur père voulait céder les stocks d'armagnac, ces fils, en élevant la voix, l'en ont dissuadé. Depuis trois ans, en dégustation à l'aveugle, leur assemblage de folle-blanche dénommé l'Âge de glace, est primé au concours des eaux-de-vie d'Armagnac, pour ses qualités apéritives. Aromatique, il se laisse boire comme un whisky. Le goût de l'avenir pensent certains.

Tél. : 05 62 29 48 79



Le château de Pellehaut, à Montréal-du-Gers. DR



La maison Jean Cavé conserve en dames-jeannes des millésimes du début du XX^e siècle. DR



AILLEURS

VIGNES, VINS ET RANDOS EN VAL DE LOIRE

Comme tous les ans, la région célèbre sa rentrée avec une opération festive qui associe vignerons, vignobles et visiteurs. L'an passé, plus de 11000 randonneurs avaient participé. Pour cette 13^e édition qui se déroulera le samedi 3 et le dimanche 4 septembre,



VVR-VAL DE LOIRE

pas moins de 14 itinéraires sont proposés, parcours classiques de 6 à 8 km (compter 3 heures) aussi bien qu'itinéraires à suivre en famille (un peu plus d'une heure). Chaque groupe est accompagné d'un vigneron qui commente la vigne, les découvertes du patrimoine et les dégustations. La plupart des terroirs sont visités, Coteaux d'Ancenis, Saumurois, Vouvray, Muscadet, etc. Les départs s'effectuent sur place. Noter la création de l'année, une rando-zen. Les vignerons sont alors accompagnés d'un professeur qui initie au yoga du rire. Inscriptions : 5 €. Gratuit pour les moins de 18 ans. www.vvr-valdeloire.fr