

ARMAGNAC

le paradoxe gascon

PAR JEAN-MOÏSE BRATTBERG

Petit par la taille, grand par le prestige. Paré de toutes les vertus thérapeutiques, le frère gascon du cognac est une potion magique dont chaque producteur détient sa propre recette.

Vous n'allez pas me croire, mais je viens de passer plusieurs jours en Gascogne, et à aucun moment on ne m'a proposé du foie gras ou du confit. En lieu et place, j'y ai trouvé de belles tables où l'on servait une cuisine du terroir inventive et des vins de pays d'un style résolument moderne. Pourtant, malgré ce relooking gastronomique, la Gascogne demeure

un pays hors du temps. Hors d'âge. C'est bien là tout l'esprit du lieu. Et cet esprit, les Gascons l'ont mis en bouteilles. En témoignent « L'Intemporel », « L'Éternel » « Le Légendaire » et autres « Vieilles Reliques », noms donnés à de beaux flacons d'une eau-de-vie mythique, qui rend au moment présent le goût subtil du temps retrouvé.

LE CINQUIÈME MOUSQUETAIRE

Au fait, c'est où, l'Armagnac ? La région, qui tire son nom d'un guerrier franc du nom d'Armin, latinisé en Arminiacus, est à cheval sur les départements des Landes, du Gers et du Lot-et-Garonne. Si l'on y brûle du vin pour faire des eaux-de-vie depuis le Moyen Âge, ce n'est qu'au XVII^e siècle que celles-ci prirent le nom de leur région de provenance. Les barriques d'alcool partaient alors en charrette jusqu'à la Midouze, affluent de l'Adour, d'où elles continuaient jusqu'au port de Bayonne. Au siècle suivant, c'est par la Baise qu'elles rejoignaient la Garonne et Bordeaux, où les attendaient d'austères négociants hollandais. À l'époque, les marins bataves transformaient de pâles piquettes en gaillards breuvages aptes à supporter les navigations au long cours en les fortifiant avec de l'eau-de-vie et du sucre. Heureusement, le produit s'affina au fil des ans. Au XIX^e siècle, l'invention de l'alambic à distillation continue, contrairement au cognac que l'on distille en deux temps (lire page 44), permit de différencier les deux eaux-de-vie. La littérature aidant, l'armagnac se coula dans les habits des héros de la légende gasconne. Alexandre Dumas, Théophile Gautier, Edmond Rostand popularisèrent le caractère bien trempé du mousquetaire et du gentilhomme gascon, sympathiques figures de petits nobles proches du peuple, pleins de bravoure mais sentimentaux, ripailleurs et poètes, pauvres d'argent mais riches de cœur. L'essor de cet imaginaire n'est pas



Dans les chais de la maison Samalens, fondée en 1882, reposent des eaux-de-vie centenaires. La distillerie possède aussi un alambic du XIX^e siècle.

pour rien dans le succès de l'armagnac. Chez les Dartigalongue, vieille maison de Nogaro fondée en 1838, un petit musée illustre cet âge d'or où l'armagnac figurait en bonne place sur les menus du célèbre Maxim's de Paris, tandis que les livres de comptes traçaient l'histoire prospère d'une eau-de-vie présente sur les cinq continents.

UN LENT PROCESSUS QUALITATIF

Puis vint le phylloxéra. Le mythique millésime 1893, dont on trouve encore quelques rares bonbonnes dormant sous des générations de toiles d'araignées dans des greniers connus des seuls initiés, date d'une époque où le vignoble armagnacais couvrait 108 000 hectares. En 1909, quand le président de la République Armand Fallières, natif du Lot-et-Garonne, signa le premier décret consacrant l'aire d'appellation de l'armagnac, la région ne comptait plus que 50 000 hectares de vignes. Cent ans plus tard, pour un vignoble d'environ 20 000 hectares pour l'essentiel dédié à la production de vins des Côtes de Gascogne, seuls 4 200 sont spécifiquement destinés à la distillation. Si cette baisse de la production résulte pour une large part du changement des modes de consommation, elle traduit aussi un long processus qualitatif qui n'a cessé de s'affiner avec le temps, pour faire de l'armagnac sinon

un produit rare, du moins un produit d'exception. Exceptionnel, l'armagnac l'est d'abord par ses terroirs. Contrairement au cognac, pour lequel on privilégie les sols calcaires, les meilleurs armagnacs proviennent de sols acides et sablonneux qui donnent des vins blancs décharnés, peu alcoolisés, propices à la distillation. « Pour planter la vigne, on recherche un terrain maigre, graveleux, avare presque (...). Là, le cep, forcé de descendre au plus profond pour vivre, s'abreuve d'un suc corsé, d'une sève chaude qui lui arrive sous les coups de chaleur de la canicule en pulsations brûlantes. Il l'absorbe avidement et c'est vraiment tout le terroir qu'il assimile », expliquait dans les années 1930 l'écrivain gersois Joseph de Pesquidoux.

Les meilleurs armagnacs sont issus de vins blancs décharnés

Dès les années 1850, on distingue trois secteurs nettement définis : à l'ouest, le Bas-Armagnac autour d'Eauze, Nogaro et Villeneuve-de-Marsan ; au centre, la Ténarèze, bande de terre nord-sud qui s'étend de Nérac à Vic-Fezensac en passant par Condom. À l'est, le territoire du Haut-Armagnac contourne la Ténarèze et le Bas-Armagnac par le sud et par l'est. Souvent considéré comme le plus prestigieux, le Bas-Armagnac est parfois surnommé « grand Bas-Armagnac ». Ce qualificatif flatteur tient avant tout aux sols, alternance de sables ferrugineux, appelés sables fauves, et de boubènes, un mélange de sable et de limons. On y rencontre aussi des « terre-boucs » où l'argile se marie à des grèves ferrugineuses. ▶▶



De cette Gascogne, Henri Polge écrit : « À l'instar des âmes profondes, elle gagne à être connue. La beauté est ici synonyme de discrétion, de modération et de goût. »

NOTRE SÉLECTION

CHÂTEAU DE MANIBAN

Bas-armagnac Folle blanche 1989

La famille Castarède produit des bas-armagnacs réputés sur 16 hectares. Cette folle blanche pure est d'une grande finesse au nez et ne fait pas ses 47° d'alcool en bouche. Au final, beaucoup de race et de fruit pour un produit d'exception.

www.armagnac-castarede.fr
90 €

CHÂTEAU DU TARIQUET

Bas-armagnac hors d'âge Le Légendaire

Ce domaine, davantage connu pour ses vins blancs, apporte tout autant de soin à ses distillations au feu de bois. Cet assemblage d'ugni, de folle blanche et de baco est apprécié des amateurs de cigare pour son nez vanillé et fruité et sa bouche arrondie aux saveurs poivrées.

www.tariquet.com
46,50 €

CHÂTEAU DE PELLEHAUT

Ténarèze ugni blanc 1987

Une belle réussite pour ce Ténarèze primé au concours d'Eauze pour son authenticité, sa belle longueur et une virilité sans agressivité malgré ses 48,8°.

www.pellehaut.com
45,50 €

CHÂTEAU DE LAUBADE

Bas-armagnac hors d'âge

Cet assemblage de colombar, baco, folle blanche et ugni blanc, distillés et élevés séparément,

a une robe ambre roux et des senteurs d'épices et de fruits mûrs, avec une certaine suavité et une belle longueur en bouche.

www.vignobles-lesgourgues.com
45 €

SAMALENS

Bas-armagnac Single 12 ans

Par son packaging comme pour ses arômes de pomme et d'épices, cet armagnac d'un style nouveau est fait pour plaire aux amateurs de whisky sans pour autant perdre son caractère original.

www.samalens.com
35 €

FRANCIS DARROZE

Pas facile de faire son choix parmi les 350 bas-armagnacs de la collection. Nous avons particulièrement apprécié le domaine de Coquillon 1998 (54 €) pour son élégance classique et son équilibre dans les arômes de fruits secs. Le Domaine de Peyrot 1965 (167 €) a pris avec l'âge de délicates notes de rancio qui devraient plaire aux amateurs de cigares.

Le domaine de Bertruc 1983 (75,50 €) a beaucoup de caractère et s'ouvre lentement sur de puissantes notes de pomme et de poivre.

www.darroze-armagnacs.com
De 54 à 167 €

DOMAINE DE L'UBY

Cet important domaine viticole développe une gamme d'armagnacs résolument novatrice et orientée vers les nouveaux consommateurs. L'approche sensorielle met en avant les types aromatiques

qui se déclinent en « Sweet vanille » « Medium épices » « L fruits confits » et « XL fruits secs ».

Nous avons apprécié le L pour son côté fruité, résultat d'un vieillissement de 12 ans.

www.domaine-uby.com
35,50 €

VIGNOBLES FONTAN

Bas-armagnac XO

Résultat d'un assemblage fort réussi, cette eau-de-vie d'une belle intensité ambrée est très classique et constitue une bonne entrée en matière pour les amateurs néophytes.

www.vignoblesfontan.com
33 €

BORDENEUVE

Bas-armagnac 1999

Parallèlement à ses propres eaux-de-vie, Thomas Guasch développe aussi une gamme importante d'armagnacs de propriétés et de millésimes. Le 1999, brut de fût, est très fin, à la fois poivré et fruité, délicat et d'un caractère « féminin ».

www.terroir-armagnac.com
59,64 €

GELAS

Bas-armagnac 18 ans d'âge

Cette maison de négoce a su s'adapter à l'époque en déclinant toute une gamme d'armagnacs millésimés, de cépages et des « single cask ». Plus classique, le 18 ans d'âge est issu d'une distillation d'ugni blanc d'une belle profondeur au nez comme en bouche, avec une dominante de notes d'agrumes.

www.gelas.com
42 €

DOMAINE DE JOÿ

Bas-armagnac hors d'âge

Les frères Gessler consacrent 10 % de leurs 135 hectares de vignes à l'armagnac, le reste étant destiné à des vins des Côtes de Gascogne. Très présents à l'export, ils ont obtenu l'aide du couturier Paco Rabanne qui a dessiné une de leurs bouteilles. Plus classique, ce hors d'âge provient d'un assemblage d'eaux-de-vie d'au moins douze ans et possède un bouquet très riche.

www.domaine-joy.com
32,50 €

DARTIGALONGUE

Bas-armagnac 1989

Depuis 1838, cette maison de négoce familiale porte haut les couleurs de l'armagnac dans le monde entier. Demeurée fidèle à la tradition, elle élève et assemble des armagnacs sélectionnés dans les propriétés pour donner des bouteilles de tradition, comme ce 1989 alliant finesse et caractère sur des notes de poivre, de vanille et de pruneau.

www.dartigalongue.com
44,50 €

DELORD

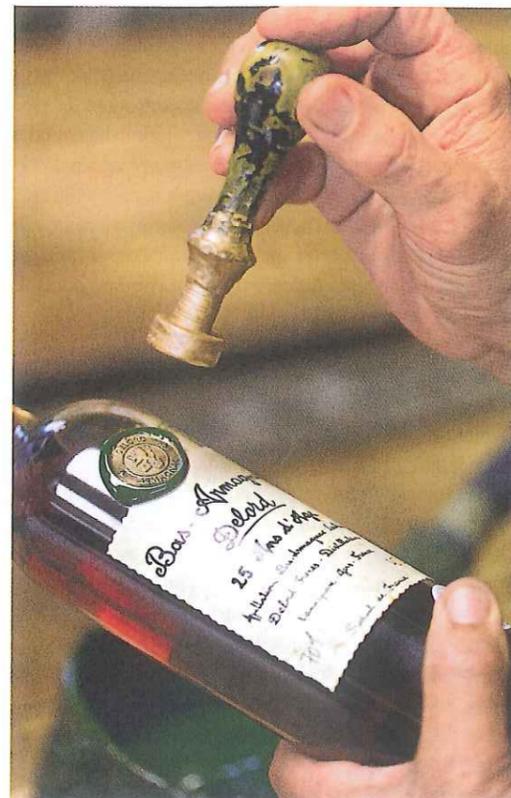
Bas-armagnac L'Authentique

Aucune bouteille ne saurait mieux porter son nom. Cet armagnac issu d'un assemblage d'eaux-de-vie des années 1960 et 1970 exprime toute la vérité de son terroir, avec son fort caractère marqué par des arômes de raisins secs et de noix, et une touche vanillée.

www.armagnacdelord.com
62 €

▶▶ En Ténarèze – environ 30 % du vignoble –, le terroir est plus contrasté, avec des alternances de sables, de bouldiers, de calcaires érodés et d'argiles silicieuses. Les vignes y seraient donc plus grasses et les eaux-de-vie plus lourdes. Mais cela se discute. Au domaine de Pellehaut, par exemple, on n'est pas peu fier d'avoir obtenu le prix du Président de la République au concours de l'armagnac d'Eauze avec un Ténarèze de 1987. Enfin, le Haut-Armagnac, qui ne rassemble que 2 % des vignes à eau-de-vie, possède des sols nettement plus argileux et plus calcaires. L'appellation n'est revendiquée que par une poignée d'irréductibles.

Sur ces terres poussent quatre cépages principaux : la folle blanche, l'ugni blanc, le baco et le colombar. La folle blanche, connue en Gascogne depuis le Moyen Âge, est un cépage fragile, sujet à la pourriture, que l'on vendange en premier. Il est réputé donner des eaux-de-vie fines, aux arômes floraux. Certaines, 100 % folle blanche, ne passent pas en barrique après distillation, conservant ainsi leur aspect cristallin d'origine et leurs arômes primaires. L'ugni blanc, lui, est aujourd'hui le cépage le plus répandu car sa production est ▶▶



Les bouteilles d'armagnac de la maison Delord sont toutes cachetées à la main.

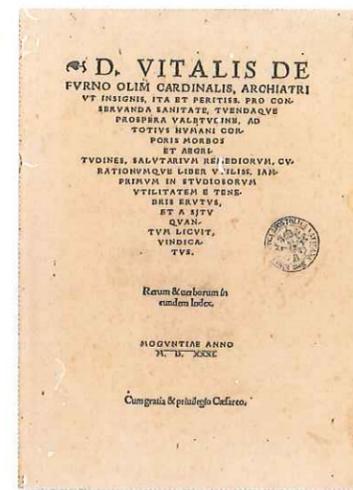
La plus vieille eau-de-vie de France ?

L'armagnac fête officiellement l'année dernière ses 700 ans. Pour l'occasion, une délégation de l'interprofession s'est rendue au Vatican pour récupérer le fac-similé d'un traité médical datant de 1310. Écrit par Vital Dufour, prieur d'Eauze, ce « Livre très utile pour conserver la santé et rester en bonne forme » serait le premier témoignage de l'existence d'une eau-de-vie locale. Entre autres vertus, « l'aygue ardente (...) rend l'homme joyeux au-dessus de tout, conserve la jeunesse, calme le mal aux dents et fait disparaître les rougeurs de la gorge ». Le « paradoxe gascon », qui, dit-on, assure à ce coin de France la tête du palmarès de la longévité, ne date donc pas d'hier. Et dans la recette, l'armagnac tient le rôle de la potion magique.

Plus vieille eau-de-vie de France, donc ? Ce n'est pas la version de l'historien et universitaire Francis Brumont. Pour ce coauteur de « Sept siècles d'histoire de l'armagnac » (édité par la Société archéologique du Gers), le prieur n'a jamais mis les pieds dans la région. Selon Francis Brumont, l'existence de l'armagnac n'est pas attestée avant les années 1630. En 1632, on relève une première mention d'eau-de-vie de la région, expédiée en Irlande depuis le port de Bayonne. En 1655, la distillation est pratiquée à Cazaubon (Bas-Armagnac). C'est à cette époque que les Hollandais, qui ont déjà converti la Charente, la région nantaise et le Bergeracois à l'eau-de-vie, étendent leur bassin d'approvisionnement. Dans le Bas-Armagnac et la Ténarèze, ils viennent chercher des eaux-de-vie blanches, de qualité moyenne, destinées à une consommation populaire.

En 1741, il est fait mention d'une eau-de-vie issue de « vin Bas Armagnac ». Une trentaine d'années plus tard, quelques flacons de vieil armagnac font leur entrée à la cour de Louis XV par l'entremise de la marquise de Livry, née Maniban. En 1802, le forestier E. F. Dralet constate que « de toutes les eaux-de-vie qui se fabriquent dans la République, elles (celles d'Armagnac) sont le plus estimées, après celles de la ci-devant Saintonge », preuve d'une notoriété nouvelle pour l'armagnac qui prend à cette époque le visage que nous lui connaissons. Cette fois c'est sûr, l'histoire suit son cours.

SÉBASTIEN DURAND-VIEL



Les Côtes de Gascogne : du vin blanc au pays de l'armagnac

Si 75 % des terres de l'armagnac sont devenues dévolues aux vins de pays, c'est parce que ces derniers rencontrent, depuis une vingtaine d'années, un succès proportionnel à la baisse hygiéniste de la consommation des eaux-de-vie. Les Côtes de Gascogne donnent naissance à des vins (essentiellement blancs et secs, mais il y a aussi 10 % de moelleux et de rouges) qui remportent un triomphe sur les marchés d'exportation. Les trois quarts des bouteilles sont vendues à l'étranger, ce qui en fait l'un des vins blancs français les plus exportés. Une réussite que l'on doit à l'émergence d'un style de vin blanc original, vif, léger et fruité, vendu à prix très doux.

Les producteurs ont commencé par utiliser les cépages traditionnels de l'armagnac : colombar et ugni blanc. Puis ils se sont diversifiés, d'abord avec les inévitables sauvignon blanc et chardonnay, afin de faciliter l'accès aux marchés internationaux, ensuite avec le chenin blanc, les mansengs et d'autres variétés du Sud-Ouest. Mais c'est surtout le dynamisme des pionniers qui a servi de coup d'envoi : la famille Grassa au domaine du Tariquet et l'excellente cave de Plaimont avec sa cuvée phare, Colombelle. Deux valeurs sûres, désormais suivies de bien d'autres.

DAVID COBBOLD

NOS COUPS DE CŒUR

Domaine du Tariquet

Domaine du Tariquet, Classic, blanc sec, 2010 (4,10 €)
www.tariquet.com

Cave de Plaimont

Cave de Plaimont, Colombelle L'Original, 2011 (3,50 €)
www.plaimont.com

Vignobles Brumont

Brumont, tannat merlot, 2010 (5 €)
www.brumont.fr

Domaine Uby

Domaine Uby, colombar ugni blanc, 2010 (4,35 €)
www.domaine-uby.com

Domaine de Joy

Domaine de Joy, L'Etoile, blanc Sec, 2010 (4,10 €)
www.domaine-joy.com

Domaine Haut Campagnay

Domaine Haut Campagnay, Magnus 0102, Vin de France (7 €)

Tél. 05 62 29 11 56

hautcampagneau@aliceadsl.fr

Château de Pellehaut

Château de Pellehaut, L'Été Gascon, rosé, 2010 (6,25 €)
www.pellehaut.com

Domaine de Mirail

Domaine de Mirail, Les Mirlandes, rouge, 2008 (9,50 €)
www.domainedemirail.com

Domaine Chiroulet

Domaine Chiroulet, Les Terres Blanches, 2010 (5,65 €)
www.chiroulet.com

Domaine l'Embidoure

Domaine l'Embidoure, Cuvée des Filles, rouge, 2009 (7 €)
www.domaine-embidoure.com

Château de Millet

Domaine de Millet, Sauvignon Sélection, 2010 (6,10 €)
www.chateaudemillet.com

► régulière et il produit aussi de bons vins blancs. Originaire d'Italie où il est connu sous le nom de trebbiano, l'ugni blanc est également très répandu en Cognaçais sous le nom pittoresque de « saint-émilion des Charentes ». Il est le squelette de l'armagnac auquel il donne sa structure. Le baco, seul hybride dont la culture est encore autorisée en France, porte le nom de son inventeur, François Baco, modeste instituteur gersois et ampélogue amateur qui parvint à marier la folle blanche et le noah, un porte-greffe américain. Le baco A 22 est un cépage productif, peu sensible aux maladies, qui donne une eau-de-vie racée, « rustique » disent certains, mais dont le caractère est gage de long vieillissement. Quatrième de ces mousquetaires, le colombar est surtout apprécié pour donner de bons vins blancs fruités ; il apporte du poivre aux eaux-de-vie. D'autres cépages, beaucoup plus rares, comme le plant de grasse, le mauzac, le jurançon blanc ou le meslier saint-françois complètent le tableau de la diversité armagnacaise.

IRRÉDUCTIBLES GAULOIS

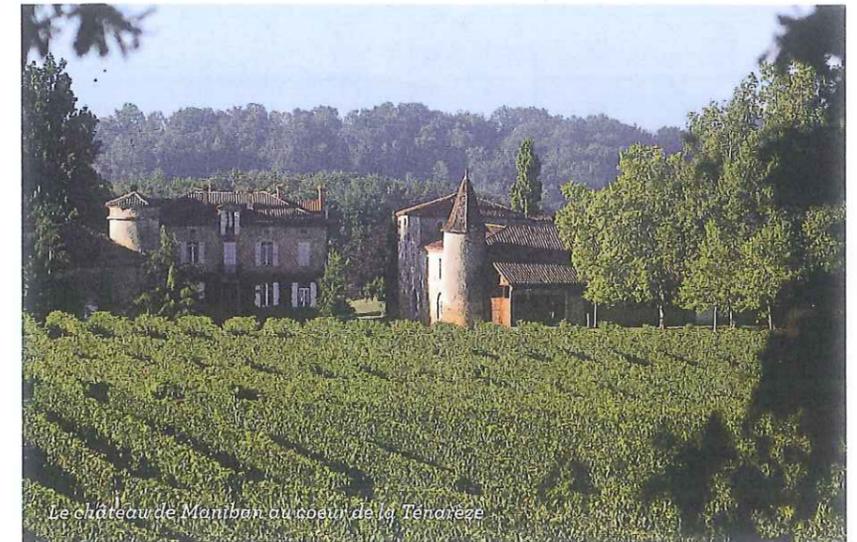
La diversité dans l'unité. Voilà sans doute ce qui caractérise le mieux le petit monde de l'armagnac, sorte de repaire d'irréductibles Gaulois résistant par-delà les années à l'uniformisation et à la mondialisation du goût. En témoignent autant de vérités irréfutables que de producteurs rencontrés au cours de mon séjour. Chacun ici a sa recette, son idée bien arrêtée sur chaque étape de l'élaboration de l'armagnac. Pour Jean Botéon, maître de chai au château de Maniban à Mauléon-d'Armagnac, « ce qui compte le plus, c'est le terroir et la distillation. On dit que les vins qui affichent un degré d'alcool élevé ne donnent pas de bonnes eaux-de-vie, mais je n'en suis pas si sûr. » À l'inverse, au domaine de Joy à Panjas, Roland Gessler, qui cultive 135 hectares de vignes, dont 10 % sont dédiées à l'armagnac, déclare que pour ses eaux-de-vie, « les vins de qualité doivent être acides, avec de petits degrés ». Un point de vue que partage Thomas Guasch, producteur et négociant au château de Bordeneuve à Castelnau-d'Azan : « Les jeunes vignes sont plus intéressantes, car elles donnent de l'acidité et du rendement, ce qui permet d'obtenir des moûts qui ne dépassent pas 9,5°. » Quant à la distillation, la maison Samalens, à Laujuzan, avance que l'alambic armagnacais ne fait plus partie du cahier des charges de l'armagnac depuis les années 1970, et distille à la mode de cognac. « L'alambic cognaçais et l'ajout de lies au vin permettent d'obtenir plus de fruité », argue Hugues Amesland, directeur de cette importante maison de négoce qui comprend aussi l'armagnac Larressingle. Un point de vue que nuance Jérôme Delord, à la tête des 35 hectares de vignes d'un beau domaine

familial à Lannepax : « La double distillation (comme à Cognac) peut certes produire des eaux-de-vie plus légères, plus fruitées, qui peuvent entrer dans les VSOP, mais pour un vieillissement de plus de huit ans, rien ne remplace la distillation en continu. »

Chez Delord, on distille principalement de l'ugni blanc, comme à Cazaubon, au domaine d'Uby, fameux pour ses vins des Coteaux de Gascogne. Mais au célèbre domaine de Tariquet, dont les 900 hectares sont presque entièrement dévolus aux vins blancs, on tient à préserver la diversité des cépages à armagnac. « Tous nos armagnacs viennent de la propriété. Nous faisons surtout des assemblages à partir d'ugni blanc, de baco, de folle blanche et de plant de grasse, vinifiés, distillés et vieillissent séparément, millésime par millésime », explique Armin Grassa qui, avec son frère Rémy, a repris les rênes de l'exploitation. Même pratique au château de Laubade à Nogaro où, avec 105 hectares, la famille Lesgourgues est la seule à ne produire que de l'armagnac sur une propriété de cette taille. La réputation de Laubade s'est faite sur les assemblages, les millésimes et l'élevage. Ici, on ne jure que par les barriques en chêne de Gascogne, dont la pousse plus rapide que celle des chênes du centre de la France donne au bois un grain plus lâche qui facilite l'oxydation. Comme dans la plupart des domaines, Laubade fait très attention à ce que les eaux-de-vie ne prennent pas dès le départ une empreinte de bois neuf trop prononcée. Mais là aussi, chacun a sa recette. Sylvain Fontan, du domaine de Maubet à Noulens, soutient qu'il obtient ses meilleurs résultats en laissant ses armagnacs dans le même fût pendant toute leur durée de vie.

UN SECRET BIEN PARTAGÉ

Il obtient ainsi un produit « brut de fût » qui titre 54,6° d'alcool. Cette philosophie rejoint celle de Marc Darroze. Héritier d'une célèbre famille de restaurateurs, il n'est pas producteur, mais commercialise des armagnacs non réduits. C'est-à-dire qu'il laisse au temps le soin d'abaisser naturellement le degré d'alcool, sans ajouter de « petite eau », la préparation d'eau distillée et d'armagnac qui permet d'amoindrir progressivement le degré pour une commercialisation autour de 40°. Du coup, aucune de ses 350 références d'armagnac de propriétés et de millésimes différents ne titre le même degré d'alcool. Le petit monde de l'armagnac est un peu comme le village d'Astérix. On y discute sans arrêt, chacun a son idée bien arrêtée sur les choses, on s'y dispute parfois, mais en fait, tout le monde est d'accord sur l'essentiel : la potion est bien magique. Même si personne n'en détient le secret à lui tout seul. ■



Le château de Maniban au cœur de la Ténarèse

NOS BONNES ADRESSES

LA BASTIDE GASCONNE

Aménagé dans une belle demeure patricienne de Barbotan-les-Thermes, cette étape Relais et Châteaux offre toutes les facilités d'un établissement de grand standing avec spa thermal et restaurant gastronomique. Chambres à partir de 135 €, petit-déjeuner 15 €. Menus de 29 à 45 €. Tél. 05 62 08 31 00. <http://bastide-gasconne.com>

LE MOULIN DE LAUMET

Vincent Latéradé, ancien sommelier du restaurant d'André Daguin à Auch, a joliment aménagé en maison d'hôte cet ancien moulin aux portes de Vic-Fezensac. Il y propose des initiations à la dégustation, une cuisine du terroir de bon niveau ainsi qu'une cave remarquable de vins et d'armagnacs. Chambres autour de 90 €, petit-déjeuner compris. Menus à 28 et 38 €. Tél. 05 62 06 33 62. www.moulinde-laumet.com

LES CAPRICES D'ANTAN

Au cœur de Lannepax, petit village gascon typique, cette auberge avenante sert une cuisine de femmes, goûteuse et fraîche, selon l'inspiration du moment, parfois rehaussée de touches latinos. À partir de 16 €. Tél. 05 62 65 76 92. www.aubergelescapricesdantan.fr

CHEZ SIMONE

Voici un lieu magique. Bernard Daubin, le patron de ce bistro gascon situé à Montréal-du-Gers, sait tout à la fois créer une ambiance chaleureuse et faire une grande cuisine du Sud-Ouest par le soin qu'il met à choisir des produits d'exception. Quant à la cave, c'est le royaume d'Ali Baba. Menus de 16 à 58 €. Tél. 05 62 29 44 40.

LA BONNE AUBERGE « CHEZ PEPITO »

Situé à Manciet, un hôtel-restaurant tout ce qu'il y a de plus traditionnel, où l'on vient de loin pour goûter à une authentique cuisine gersoise à prix doux et finir le repas par un des sublimes armagnacs de la collection. Chambres sans prétention. Menus de 25 à 50 €. Tél. 05 62 08 50 04.