

Plaisirs du Gers n°4

Rencontres

Rachid Arhab
Michel Del Castillo

Découverte

L'Abbaye de Flaran
Mario Cavaglieri

Gastronomie

Gamelles de chefs
Les égéries de l'armagnac



Les égéries de l'armagnac

LA PRODUCTION DE CETTE EAU ARDENTE QU'ON NOMME ARMAGNAC, ANCESTRALE PRÉROGATIVE MASCULINE, SE LAISSE ENFIN APPRIVOISER PAR LES FEMMES. LA PRELÈVE AVEC TROIS ALCHEMISTES, INITIATRICES DE FORMES ET DE PRINCIPES NOUVEAUX, INVENTIVES DANS L'ART DE L'ÉLABORATION ET DE L'ÉLEVAGE. DU CHAI AU MARCHÉ, TROIS PHILOSOPHIES, TROIS SAVOIR-FAIRE QUI RÉVÈLENT LES FACETTES DE PERSONNALITÉS ÉVOLUÉES À L'ÉLIXIR GASCON.

Laurence Dèche



La muse de Millet

Pour rattier le château de Millet, il faut gravir les collines verdoyantes au nord-est d'Eauze, le cœur du Bas-Armagnac. Bordé de cèdres et de chênes vénérables, un étang plusieurs fois centenaire abritant une faune atypique vous y accueille.

Demeure cossue de cinq générations, cette propriété du XVIII^e siècle est dévolue à la vigne. Laurence Dèche, la fille de la maison, étudiante en biologie orientée et DEUG de physiologie végétale en poche, reprend le flambeau familial sur ce terroir où s'épanouissent des crus de grande classe.

Chaque jour, Laurence reçoit, communique, organise et veille aux grains... de raisin. Souriante, la répartie facile et précise, elle perpétue le labeur familial en s'engageant dans un processus de qualité ; encépagements traditionnels, culture raisonnée, évolution des méthodes et des moyens de

vinification. Depuis 1999, elle commercialise une large gamme de 350000 bouteilles de vin et d'armagnac issue de ses 50 hectares de vigne. Malheureusement, les solides études de Laurence ne la préservent pas des sautes d'humeur de la nature, et le phylloxéra venu troubler la sérénité des cultures inflige parfois une dissonance de mauvais aloi.

Le baco

Tous les armagnacs produits à Millet sont vinifiés et distillés au château. Le baco blanc, croisement de folle blanche et de noah réalisé en 1898 par François Baco, constitue la matière première de ces armagnacs dont les millésimes se succèdent de 1968 à 1992 ; un cinq ans d'âge complétant la gamme.

Quelques flacons plus rares flirtent même avec le demi-siècle.

Certains se sont distingués, comme le 1974, récompensé par le prix du président de la République en 1998, lors du concours national des grandes eaux-de-vie d'Armagnac. Son nez élégant, puisé au plus profond du cépage, révèle des notes de réglisse et d'épices douces, soulignées par une longue amplitude finale.

Au fil des millésimes, le cinq ans d'âge offre un nez vanillé, de pain grillé, qui augure un vieillissement prometteur en y associant une attaque sans détour. L'acidité, le gras, sans agressivité alcoolique, lui confèrent un fondu qui taquine la poire cuite.

Le 1992 se distingue par son nez poivré et ses épices douces. Le 1988 à la robe rouge orangée, au nez minéral et boisé, se pose comme une belle entrée en matière pour les non-initiés.

Le 1981 au nez vif, élégant, s'épanouit sur des notes de prune fraîche et de figue. Les

tanins bien fondus escortent un final frais et complexe.

Le 1976 au nez très fin sur des notes de fruits confits possède une mise en bouche d'une grande ampleur aromatique, fleurant la noisette et le pruneau.

Les trente-cinq ans de fût du 1968 le parent d'une belle couleur d'ambre. Son attaque ronde exhale des notes de fruits secs.

En saison, la transmutation du vin en eau-de-vie, « la flamme de l'armagnac » devient prétexte aux agapes et révèle ses vertus spirituelles et spiritueuses. Les convives se retrouvent autour de l'alambic baptisé Marie-Jeanne afin d'y célébrer les festivités gasconnes : ripailles en musique qui enluminent les cuivres et les trognes au diapason des standards des bandas ou des mélodies d'un accordéon facétieux. Et comme le soulignait Francis Blanche : « On y préfère le vin d'ici à l'au-delà ! »

Le chic british

Une petite dernière, la blanche d'Armagnac, avec un AOC en 2006, devient le New Armagnac, très tendance chez les Britanniques. Cette fine fleur de l'alambic, fruitée, peut être savourée fraîche. À température ambiante ses qualités en font une partenaire idéale pour s'installer dans la quiétude contemplative et conviviale d'une soirée qui s'annonce bien. ■

BLANCHE TONIC : la blanche en long drink

Verser 4 cl de blanche très fraîche dans un verre sur un lit de glaçons, ajouter un peu de soda et un zeste de citron. Servir aussitôt.