

# SUD OUEST

14 décembre 2007

## Une soirée autour de l'alambic

Il fait un temps digne des hautes landes écossaises, pluie et vent, et pourtant, nous sommes en Gascogne, dans cette zone du Bas-Armagnac où il suffit de pousser la lourde et haute porte d'un vaste bâtiment et vous poussez un soupir de soulagement en étant accueilli par une douce température et par un brouhaha. Vous êtes arrivés au château de Millet où les maîtres des lieux, Francis, Lydie et Laurence Dèche accueillent leurs amis autour de ce Moloch de cuivre qui, heureusement, ne dévore aucun être humain, mais uniquement des bûches.

C'est l'aboutissement de toute une saison de travaux autour des ceps de vigne, depuis l'époque de la taille où le coup de sécateur doit être précis jusqu'aux vendanges. Les vendanges sont terminées depuis quelques semaines et le vin glougloute à l'abri des regards.

Pendant que les convives dégustent une poule farcie, M.

Lannemayou veille à la bonne marche de l'alambic afin d'éviter ce que tout distillateur redoute, le « coup de feu » qui altère à jamais le goût du produit. Inlassablement, les flammes dévorent le bois et chauffent les hectolitres de vin (110 à 120) pour obtenir quatre à cinq pièces ventruées, obèses, où lentement l'armagnac va vieillir.

Alors que la nuit s'étire, que les nuages ont cédé la place à une lune pleine, les chants des dîneurs s'élèvent semblables à une prière païenne en l'honneur de cet élixir qui, découvert il y a presque 600 ans, trace son bonhomme de chemin, se jouant des interdits de toute sorte. Avant de se séparer, le maître des lieux, tel un moderne Vulcain, dompte la flamme d'un brûlot, la projette dans l'air comme si, à regret, cette campagne de distillation ne voulait se terminer et puis cela s'arrête doucement.



De gauche à droite, Laurence, Lydie et Francis Dèche

PHOTO GABRIEL SEMPÈRE