

Les Dèche ont choisi l'excellence sur leur domaine élu

Millet, la vigne en famille

Château de Millet. A l'extérieur, entre ombres et lumières, le soleil blême d'un après-midi d'automne caresse les ronds de l'ancien pigeonnier. A deux pas d'Eauze, au cœur du Bas-Armagnac, il représente 50 hectares de vignes sur des sables jaunes, une terre sablo-argileuse spécifique de ce terroir. Depuis cinq générations, la famille Dèche règne sur le domaine et semble bien partie pour le demeurer.

Laurence, la cadette de quatre filles, depuis quelques années, fait équipe avec son père. Elle devait être biologiste. Ses diplômes antérieurement. Elle sera vigneronne, comme elle l'a choisi. Son père, Francis, que l'on pressent solide

comme un cep de ses vignes, gère la production et la vinification.

« Moi, je commercialise », dit Laurence. « A ce propos, ajoutez elle avec un joli sourire, je vous recommande ce côtes-de-gascogne blanc, un assemblage de colombar et d'ugni-blanc, un vin léger, tonique, plein de vivacité, aux délicats arômes de fleurs et de fruits. »

« Notre terroir est généreux », souligne Francis Dèche et nos vins sont issus de cépages traditionnels. Dans les blancs, outre le colombar et l'ugni-blanc, le gros manseng donne un vin puissant, structuré, d'une saveur sucrée, long et rond en bouche. Le rouge, assemblage de cabernet et de merlot, un vin équilibré, harmonieux, souple et fruité. Il convient parfai-

tement à un poulet, un canard ou, le top, un dindon, l'une de ces succulentes volailles embrochées, dont les sucs grésillent dans un odorant goutte à goutte et que l'on déguste à la Saint-Martin, à la fête des Poulxios de Montesquiou lorsque, dans la nuit tombante, la Flamme de l'armagnac se rallume.

UN CHATEAU POUR L'AMOUR D'UNE FEMME

Depuis, la notoriété du château vient de l'armagnac. Cela ne date pas d'hier. On retrouve les premières traces du fameux breuvage gascon à la fin du XVIII^e siècle. La fille d'un certain sieur Dubos désire épouser un M. Dèche. M. Dubos, dont cette fille est sûrement la préférée, décide de la doter à hauteur

de l'amour qu'il lui porte. Il achète un château et le lui offre. L'acte de vente mentionne deux chaudières. Autrement dit, deux alambics. On distillait donc déjà, à cette époque.

MILLÉSIME

« En 1998, nous avons reçu le prix du président de la République, dit Francis Dèche. Avec un armagnac de 1974. C'est un prix important dans la profession. Tous nos armagnacs, excepté le 5 ans d'âge, sont millésimés. De 1974 à 1988, nous n'avons sélectionné que 5 millésimes. C'est le résultat de plusieurs savoir-faire. Du tonneau de chêne à l'alambic, les paramètres à prendre en compte sont multiples. Il y a deux ans, nous avons rejoint le label de qualité départemental. Ex-

cellence Gers. La qualité de nos produits, leur promotion, doit se conjuguer avec des préoccupations environnementales. Le cahier des charges de la filière est sévère. Il faut le savoir. La vigne est la culture qui demande le plus de traitements. Nous pratiquons une agriculture raisonnée. Nous disposons d'une vigne témoin et ne traitons qu'à bon escient. Toutes nos opérations sont enregistrées. Comment s'est passée la dernière vendange ? Le vin qui produit l'armagnac est faible en degrés, mais très aromatique, d'une acidité marquée. Ce qui est une bonne chose. Les arômes sont concentrés, complexes, d'une grande richesse. « Peut-être un millésime », estime Laurence Dèche. ■

A. D. LABAT.