



Delord

L'art de l'équilibre

En 1893, Prosper Delord, distillateur ambulant, fondait la Maison Delord. Aujourd'hui, la famille Delord distille, élève et assemble ses eaux-de-vie, exactement de la même manière que leur arrière-grand-père. Hospitalité, haute qualité et récompenses internationales sont leur marque.

[Delord] 'delor' ♦ Maison familiale depuis 1893 ♦ Quatre générations ♦ Frères ♦ Maintien de la tradition familiale ♦ Conservation du patrimoine ♦ Gens passionnés ♦ Terroir ♦ Alambics armagnacais ♦ Assemblages ♦ Millésimes ♦ Blanche ♦ Fruits à l'Armagnac ♦ Floc de Gascogne ♦ Authenticité et intégrité ♦ Convivialité et amitié

« Un pour tous, tous pour un » : la famille Delord honore la devise des Mousquetaires. De gauche à droite, dans leur chai de vieillissement, Jérôme, Jacques, Pierre et Sylvain.



Pour tout l'or du monde, les Delord ne se sépareraient pas de leurs vieux alambics armagnacais Sier.



*Page de gauche, Pierre et Jacques, les frères Delord, pendant la distillation.
Ci-dessus, Rinaldo dirige le vignoble des Armagnacs Delord qui domine Lannepax, patrie ancestrale de la famille Delord.*

Allez comprendre

pourquoi il y a toujours deux frères à la tête de la maison Delord. Un binôme qui fonctionne imperturbablement depuis 1893. Cette année-là, Prosper était un distillateur ambulante, ce personnage inextricable de la sociologie gersoise de l'époque. Celle où l'Armagnac constituait la dot des filles d'une famille et où une pièce valait une propriété. Une époque aussi où l'Armagnac était « la gnôle du coin », ainsi que le concède Jérôme Delord. Mais il en va ainsi chez les Delord, en remontant au père, au grand-père et à l'arrière grand-père, il y a toujours eu un commercial portant cravate et l'homme du chai et de la vigne au col ouvert. Le grand-père Gaston vendait tandis que son frère Georges labourait la terre entre deux vendanges. Il en fut de même de l'oncle Pierre et du père, Jacques, comme il en est aujourd'hui de Jérôme et de Sylvain qui ont inventé la symétrie dans l'héritage : à l'un le produit qu'il hume, goûte et assemble, à l'autre l'art de le vendre. Rien ne bruit dans cette vaste demeure qui ouvre un village de Lannepax tout aussi paisible avec sa place carrée encadrée de maisons plantées là pour étouffer la moindre rumeur. Tout



Page de gauche, ces bouteilles portent le traditionnel sceau de cire noire Delord orné du lion d'or, emblème de la Gascogne.
Ci-dessus, Sylvain Delord déguste ses Armagnacs dans le nouveau chai de Lanrepax. Son père Jacques prend grand soin des plus vieux flacons dans le « Paradis » du chai de vieillissement. La famille Delord distille, élève et assemble ses eaux-de-vie exactement de la même manière que leur grand-père.

au plus peut-on imaginer qu'à l'automne venu, le chuintement du feu des alambics Sier – deux armagnacais, la fierté de la maison auxquels s'ajoutent deux charentais pour les alcools commercialisés dans leur jeunesse – témoigne d'une activité au gré des trente litres d'eau-de-vie débités à l'heure. Curieuse civilisation où le temps se mesure en litres d'esprit du vin.

La dernière génération des Delord, héritière de Gaston et Georges puis de Jacques et Pierre rend un culte à l'image de Prosper, l'artisan madré dont la moustache posait l'homme et imposait son autorité. Les lignes ont bougé depuis. Si les aïeux travaillaient le vrac et traitaient avec le négoce, les petits-fils, Jérôme et Sylvain, ont pris la tête de onze hectares de vignes, les ont porté à trente-six en visant les quarante-cinq. Avec même des plantations de cette folle blanche, aussi délicate que capricieuse mais tellement imprégnée d'esprit gersois qu'elle se devait de trouver sa place dans le vignoble. Chez Delord, l'eau-de-vie se maîtrise dès la grappe.

Et quels Armagnacs ? Ici, ils sont marqués par l'assemblage pour les rendre accessibles à la clientèle la plus large. Que ses produits soient dégustés en cocktails ne trouble pas outre-mesure Jérôme Delord. Il y voit même la marque d'une convivialité estimant que l'Armagnac se partage plus qu'il ne se boit. Il maintient ainsi les valeurs fondamentales d'un produit campées sur un terroir,

L'Armagnac Delord Hors d'Âge, ici un « gascon hot » (150 cl) avec son étiquette manuscrite, exhale un bouquet de vanille et de prune, des saveurs délicatement boisées et un insaisissable rancio.



À gauche, une délégation de dix distributeurs russes visite la Maison Delord où ils sont élevés au rang de Mousquetaires de l'Armagnac. À droite, Jérôme et Sylvain Delord reçoivent un client asiatique durant l'important salon Vinexpo à Bordeaux.



russes ou américains. Les inviter dans des grands restaurants ? Ils sont très habitués à ce genre d'établissement. Nous préférons le côté convivial, leur faire découvrir nos vignes à bord de voitures anciennes et partager des repas traditionnels en famille, parfois dans nos chais. Ma mère, très bonne cuisinière, leur mitonne une garbure, servie à la louche, suivie de la traditionnelle croustade gersoise et d'une dégustation d'Armagnacs. Nous intronisons aussi nos visiteurs comme Mousquetaires de l'Armagnac. Cela ne s'oublie pas. Il y a bien entendu un enjeu commercial, mais l'essentiel est d'établir des relations de confiance.

ALAIN BRADFER
Journaliste, écrivain et vigneron
(Paris, Les Corbières)

un vignoble et une famille que rien ne pourra lui ôter. Il ajoute ainsi la part mythique en compensation de celle des anges qui s'évapore des barriques au fil des années. Plus concrètement et notée sur cent, à l'américaine, cette part de mythe qui s'écoule des alambics de Lannepax décroche des notes de 97 à l'Ultimate Spirit Challenge et s'offre la médaille d'or en 2011. Sacrés nez que ceux de Sylvain et Jacques qui puisent leurs assemblages dans les 2 400 hectolitres répartis entre les fûts et les dames-jeannes du « paradis » où les trésors de la maison remontent à 1900. Le monde ne s'y est pas trompé avec deux marchés – russe et américain pour lesquels Delord est devenu synonyme d'Armagnac. Si le produit n'a pas changé chez Delord son image a évolué. L'étiquette affiche désormais le nom de la famille et la bouteille basquaise bedonnante a fait place au flacon droit. Question d'élégance. Élégance encore avec les onze couleurs de cires choisies pour capsuler les bouteilles. Une élégance qui passe à la révérence à l'endroit du client lorsque Jacques Delord prend la plume pour les rédiger à la main. Survivance d'une vieille tradition que d'aucun jugeront surannée ? Cette tradition, les Delord l'ont chevillée au corps.

Mais peuvent trancher d'un démenti cinglant en faveur de la modernité en opposant leur partenariat conclu avec « Jazz in Marciac ». Ce festival, parti d'une grange il y a une trentaine d'années, devenu un événement d'ampleur mondiale. Il y a trente ans, Jacques Delord rédigeait déjà et encore ses étiquettes de son écriture appliquée.

JÉRÔME DELORD

Au-delà de la qualité de l'Armagnac, de son authenticité, ce qui intéresse les gens c'est la Gascogne, partager les bons moments. Il faut les organiser. Quand j'avais 12 ans, je venais au Festival de Jazz de Marciac et, déjà, je me disais qu'il fallait profiter de cette vitrine internationale pour faire connaître nos Armagnacs : « un jour, je serai à côté des artistes ».

Et depuis 2007, je remets une bouteille d'Armagnac Delord avec une étiquette personnalisée aux plus grands noms du jazz : Wynton Marsalis, Bill Evans, Robin McKelle, McCoy Tyner, Richard Galliano... Leurs loges sentent l'Armagnac, presque comme nos chais ! Autre exemple, nous sommes demandés comment bien recevoir nos importateurs

Si l'Armagnac ne représente, en volume, qu'une petite partie du portefeuille de ces clients internationaux, qualitativement, c'est un produit essentiel. Qu'ils soient musiciens de jazz ou spécialistes des spiritueux, ils ne choisissent pas l'Armagnac par hasard. Il y a une adhésion culturelle au produit.