



Armagnac Delord
Les maîtres du temps

Le « Hors d'âge » n'est pas seulement un produit phare de la maison, c'est aussi sa philosophie. Les frères Delord, qui se succèdent par paire depuis trois générations, ont réduit le temps à sa seule fonction convenable : bonifier leurs eaux-de-vie.



Entre Eauze et Vic-Fezensac, le joli village de Lannepax calme et silencieux semble recueilli autour de sa place carrée, avec ses arbres, ses colombages et ses arcades. Naguère Laurence et Brigitte y mettaient un peu d'animation avec leurs « Caprices d'antan », mais elles ont cédé leur restaurant et sont parties ailleurs. Comment dénicher la maison Delord ? Son site et sa plaquette évoquent plus de 1 200 barriques, où mûrissent les eaux-de-vie, et 4 alambics, d'où elles sont sorties. Aucun panneau ne l'indique, mais cela devrait se remarquer. Ici, sans doute, fortunes et infortunes doivent-elles rester cachées derrière les façades de pierre, comme un secret.

Finalement, Armagnac Delord se trouve en bordure du village, d'où l'on aperçoit des vignes. L'enseigne modeste, en script, orne la façade récemment recrépie d'un bâtiment d'un seul étage qui fait l'angle d'une rue. L'accueil, au rez-de-chaussée, a été rénové à la façon d'une salle commune

Prendre le temps
pour atteindre la
plus grande qualité,
cela commence par
la distillation

dans une ferme gasconne, tons clairs, bois verni, carreaux au sol et une grande table. Au fond, trône un vieil alambic retraité et rutilant. Il n'y a absolument rien de tapageur ni même de luxueux. Cela traduit bien la vision des Delord. « *Mon père a toujours dit qu'il voulait faire des armagnacs accessibles à tout le monde*, explique Jérôme Delord, le directeur commercial, *des armagnacs ronds, souples et pas hors de prix.* » Et de préciser : « *Nous préférons vendre deux bouteilles à 40 € qu'une seule à 80 €.* » Dans cet esprit, les dépenses somptuaires sont évidemment inutiles, voire contreproductives.

EN DUO

Mais où sont les centaines de barriques, les alambics en fonction, les chais de vinification et d'élevage ? Derrière, plus loin, ici et là aux alentours, dans des hangars anonymes et discrets, à l'image du village. À un moment, Jérôme cherche son frère, Sylvain, qui est quelque part dans les chais, mais impossible de le localiser et de le joindre dans ce dédale de bâtiments.

Ils dirigent tous les deux la maison. Prosper, le madré distillateur ambulant qui l'a fondée en 1893, la menait en solo. Après lui, c'est toujours un duo fraternel qui a tenu les rênes : Gaston et Georges, ses fils, dans les années 30 ; puis Jacques et Pierre, les fils de Gaston, dans les années 60 ; et depuis 10 ans, les fils de Jacques. Sylvain a la haute main sur la production, des vignes jusqu'aux assemblages d'eaux-de-vie en fin d'élevage et le titre de président. Mais toutes les décisions sont prises à deux. Comme bien d'autres, cette tradition-là semble immuable chez les Delord.

La seule chose qui ait changé, ce sont les vignes. Au tout début, il n'y en avait pas. Ensuite, au fil du temps, la maison s'est

Les millésimes médaillés

Delord se fait fort, comme d'autres producteurs ou négociants, de fournir à peu près tous les millésimes depuis plus d'un siècle. Certains d'entre eux ont été primés dans des grands concours.

- ◇ **1990** : médaille d'or au Concours des armagnacs d'Eauze 2009 et au Concours général agricole de Paris 2010 ;
- ◇ **1988** : médaille d'or au Concours des armagnacs d'Eauze 2007 et médaille d'or en Bas-Armagnac au Concours général agricole de Paris 2008 ;
- ◇ **1981** : meilleur armagnac au Concours d'Eauze 2008 et médaille d'argent en Bas-Armagnac au Concours général agricole de Paris 2008.

Et quelques autres...

qui n'étaient pas présents dans les concours, mais valent bien les précédents.

- ◇ **1994** : rond avec des notes de fruits confits, tabac, rancio et d'épices qui s'épanouissent jusqu'à la finale ;
- ◇ **1986** : un nez ample à dominante florale, avec des saveurs de vanille et fruits confits ;
- ◇ **1982** : une eau-de-vie aérienne et florale, fine et équilibrée
- ◇ **1973** : le plus élégant et harmonieux, entre notes florales et arômes de fruits, avec de la finesse et de la longueur ;
- ◇ **1964** : le plus atypique, avec des notes de sous-bois, de champignons et d'épices ;
- ◇ **1946** : l'incomparable velouté des vieilles eaux-de-vie du Bas-Armagnac, avec un empilement de saveurs subtiles de fruits confits, vieux cuir, rancio...

dotée d'un vignoble. Sylvain et Jérôme ont décidé de le développer rapidement, d'une part pour y mettre aussi de la folle blanche et du baco, cépages historiques de l'armagnac, tout en conservant les parcelles d'ugni blanc et de colombard, d'autre part pour garantir les approvisionnements en vins destinés à la distillation. « *Aujourd'hui, nous disposons de 40 hectares, dont 30 en production, car les 10 autres ont été replantés ces deux dernières années, explique Jérôme Delord. Ce qui assure 80 % de nos volumes.* » Le reste est fourni par deux producteurs voisins. Toutes les vignes qui servent à alimenter la maison Delord sont dans un rayon de 3 kilomètres et ne servent qu'à la production de l'armagnac.

LE TEMPS S'EST ARRÊTÉ

Le pressoir et les hautes cuves de vinification sont à l'air libre, à côté du hangar gris qui abrite les quatre alambics. À l'intérieur, le temps s'est arrêté. Rien ne semble avoir changé depuis des décennies. Le bijou de la famille, c'est un alambic gascon, avec sa colonne à plateaux caractéristique, de type Sier, fabriqué dans le coin voilà plus de 100 ans. Ses plateaux en « pattes d'araignée » permettent aux vapeurs d'alcool qui montent de barboter dans le vin qui descend. « *Il ne sort que 30 litres d'eau-de-vie à l'heure, explique Jérôme Delord, mais c'est avec lui qu'on sort nos meilleurs armagnacs.* » Prendre le temps pour atteindre la plus grande qualité, cela commence dès la distillation. L'autre alambic gascon paraît guère moins vieux et ne produit pas beaucoup plus. Les deux charentais, dits aussi « à repasse », sont utilisés pour les eaux-de-vie mises en bouteille plus tôt, mais là aussi avec précaution : « *Ils peuvent extraire jusqu'à 20 hectolitres par jour, dit Jérôme, mais on ne dépasse pas les 10 hectolitres par jour.* »

Les barriques qui recueillent le précieux liquide sont prudemment dispersées dans les différents bâtiments. Les dames-jeannes

qui protègent les plus vieux millésimes sont au « paradis », placé comme il se doit au plus près du ciel, c'est-à-dire au grenier. L'assemblage se fait dans un chai situé derrière l'atelier d'embouteillage. Les barriques s'empilent dans une pâle lumière, filtrée par les fenêtres aux vitres opaques, à côté de petites cuves où l'armagnac attend d'être mis en bouteille. À l'entrée du vieux chai, une petite table encombrée de fioles et de répertoires. C'est le « bureau » de Jacques, le père. À la retraite depuis 10 ans, il continue de participer aux dégustations et aux assemblages, avant d'en conserver les subtilités et les mystères dans des cahiers couverts de chiffres et de signes cabalistiques. Pas besoin d'ordinateur. Bon pied, bon œil et bon palais, il est la mémoire de ces chais et de la maison. Il a son verre à lui, plus grand et plus rond que les habituels verres de dégustation, et n'en change pas. Il incarne les vertus de la maison, sur laquelle le temps semble ne pas avoir prise.

FAIT MAIN

Rénover, moderniser, pourquoi faire ? C'est maintenir qui leur importe. Les Delord ne prétendent pas au luxe, mais à la convivialité. Ils ne se gargarisent pas de jargon marketing, mais invoquent les traditions. Ils ne cherchent pas l'esbroufe, mais la constance et la qualité. Leurs bouteilles ne ressemblent pas à des flacons de parfum. Il y a encore « la basquaise », à la silhouette ventrue, et toujours « l'ariane », plus élancée, ou le chaleureux « pot gascon » de 2,5 litres.

Et, comme elles ne changent pas, on les reconnaît partout. Sur chacune, une capsule de cire recouvre le bouchon et un cachet de cire est apposé à la main. Les étiquettes aussi semblent faites à la main, d'une écriture appliquée. C'est d'ailleurs le cas, si un client demande que son

Dans le tandem des frères Delord,
Sylvain règne sur la production
et Jérôme dirige la partie commerciale.

Rénover, moderniser,
pour quoi faire ?
C'est maintenir qui
importe chez Delord



Le « Hors d'âge » est devenu l'emblème de la maison. Il est le fruit d'un assemblage minutieux de plusieurs eaux-de-vie d'au moins 15 ans

Leur gamme, c'est Delord

La maison offre une gamme complète, dont voici le détail :

- **BLANCHE :**

eau-de-vie de l'année sans passage en barrique, donc sans coloration, fruitée, veloutée et aromatique, qui fait une bonne base pour cocktails.

- **FINE ARMAGNAC :**

fruité, souple et déjà un peu ambrée, elle sert aussi aux cocktails ou en cuisine.

- **ARMAGNAC VSOP :**

avec au moins 4 ans de vieillissement, il est rond, avec un fin boisé, des notes de vanille et se déguste tel quel ou sur glace, à l'apéritif par exemple.

- **HORS D'ÂGE :**

le porte-drapeau de la marque, riche et suave avec un fin rancio (saveurs séduisantes de noix, fruits secs, torréfaction ou cacao dues à l'oxydation lente durant le vieillissement en fût).

- **20 ANS D'ÂGE :**

aux notes vanillées, fruitées et légèrement boisées s'ajoutent des notes d'épices douces.

- **25 ANS D'ÂGE :**

fin au nez, presque floral avec des notes d'épices, il se révèle « plus masculin », avec des notes de poivre et de tabac accompagnant la vanille et le rancio dans une lente ronde finale. Il a obtenu plusieurs prix et distinctions en France et à l'étranger.

S'y ajoutent quelques douceurs traditionnelles à base d'armagnac : les flocs de Gascogne blanc et rosé, assemblage d'armagnac de l'année et de jus de raisin ; les pruneaux d'Agen à l'armagnac, suivant une recette soigneusement cœlée de la famille ; les marrons glacés à l'armagnac, fondants en bouche.

élixir soit personnalisé. Jacques prend alors sa plume à calligraphie, il la trempe dans sa bouteille d'encre de Chine et inscrit le nom indiqué sur l'étiquette.

HORS D'ÂGE ET AUTHENTIQUE

Rien d'étonnant si le « Hors d'âge » est devenu l'emblème de la maison. Il est le fruit d'un assemblage minutieux de plusieurs eaux-de-vie d'au moins 15 ans (au lieu des 10 ans requis). Fin au nez et rond en bouche, avec des arômes de fruits confits, prune et vanille, un boisé délicat et un léger rancio, il définit parfaitement le style des armagnacs Delord.

Un jour, Sylvain en a eu assez d'entendre : « Delord, oui, c'est bon... Mais il y a meilleur ! » Alors, il a fait « l'Authentique ». Avec les conseils de Jacques, bien sûr, il a sélectionné sept fûts datant des années 60 à 80 et les a assemblés avec beaucoup de soin et surtout sans réduire les eaux-de-vie, ce qui aurait abaissé leur degré d'alcool mais dilué leur expression, si bien qu'il titre 45,9°. Puissant au nez et complexe en bouche, avec des arômes d'orange confite, d'abricot, de vanille et de tabac, des notes boisées et poivrées et une longue finale chaleureuse, où se mêlent épices et rancio, il manifeste la volonté de la maison de rechercher constamment la plus grande qualité.

LE TEMPS RETROUVÉ

Ce signe adressé à l'extérieur montre que l'air du temps pénètre dans la maison, au moins pour cultiver sa notoriété et pousser ses ventes. C'est le rayon de Jérôme. Il s'est formé plusieurs années chez Cadbury-Schweppes avant de prendre sa place au côté de son frère. Sous son impulsion, un réseau mondial s'est mis en place. Il a emmené ses bouteilles dans de nombreux salons à tra-

vers le monde. Aujourd'hui, Delord est présent dans 32 pays, États-Unis et Russie en tête. En France, il a conforté le partenariat avec Nicolas et le quadrillage du pays par les cavistes. En quête de nouvelles clientèles, il a passé accord avec le festival Jazz in Marciac et développé un site de commerce via Internet. « *Quand des jeunes me demandent "c'est fort cet alcool, non ?", je suis content de leur faire goûter, raconte-t-il, et découvrir que "c'est super-bon !" L'armagnac a gagné de nouveaux amateurs.* »

Mais quand les acheteurs, russes ou américains, viennent à Lannepax, la tradition reprend ses droits. Ils sont tout heureux de passer à table et de partager la garbure que leur a préparée la mère de Sylvain et Jérôme. L'authentique hospitalité gasconne et le « hors d'âge » font un assemblage irrésistible.

Coffrets sur site

Renouant avec son temps, Jérôme Delord a monté le site « Armagnac Paradise » (armagnacparadise.com), sur lequel on peut commander des coffrets cadeau de prestige, contenant un, deux ou trois armagnacs millésimés, à choisir par l'acheteur dans la liste de ceux que proposent la maison. Ainsi « Découverte » réunit trois flacons de 20 cl, tandis que « Dégustation » accompagne la bouteille (70 cl) de deux verres à armagnac. « Sélection » permet d'élire un seul millésime et « Alliance », deux. Le prix dépend évidemment du ou des millésimes choisis, qui vont grosso modo de 2003 jusqu'à 1900. Plus il est vieux, plus il est cher !

Armagnac Delord
32190 Lannepax
05 62 06 36 07
armagnacdelord.com

