

Dans le Paradis de la maison Delord, l'eau-de-vie la plus âgée date de 1900.

# NÉGOCIANTS-ÉLEVEURS LES ENFANTS DU CRU

**Fruit de la vigne, l'armagnac est aussi, et pour beaucoup, le fruit du travail des hommes qu'ils soient viticulteurs, distillateurs ou encore dénicheurs d'eaux-de-vie et éleveurs. Pour mieux comprendre ces histoires de terroirs, Cécile Fortis est allée pousser les portes de trois maisons de négoce de Gascogne. Des négociants-éleveurs. Bienvenue au Paradis !!**

Par Cécile fortis

**A**ujourd'hui, l'armagnac regroupe environ huit cents viticulteurs - cinq cents indépendants et trois cents coopérateurs, et une quarantaine de maisons de négoce. Si l'ensemble de ces acteurs partage la même passion, ils n'ont pas tous la même histoire, ni les mêmes ambitions. Pour certains, l'armagnac est resté un "petit plus", une tradition familiale qui vient en complément d'une véritable source de revenus. D'ailleurs, il n'est pas rare que

ces "petites maisons" ne distillent pas tous les ans et parfois même arrêtent de produire. Pour d'autres, l'eau-de-vie gasconne est une activité à temps plein. Un métier qui fait vivre toute une famille. Il suffit de jeter un oeil aux chiffres pour comprendre : les quarante acteurs du négoce et 20 % des producteurs produisent, à eux seuls, 80 % des volumes de l'armagnac. Incontournables, les négociants sont longtemps restés discrets, mais les choses sont en train de changer. L'arrivée

d'une nouvelle génération à la tête du syndicat, il y a quelques années, y est certainement pour beaucoup. Car, en Gascogne, les négociants ne sont pas uniquement des commerçants comme aime le rappeler Marc Darroze, à la tête de la maison Darroze et président du syndicat du négoce. Ils sont négociants-éleveurs, Armagnacais, fiers de leur terroir et de leur savoir-faire tout autant que les viticulteurs ou les distillateurs. Il faut dire qu'entre négociants et producteurs, la frontière est parfois floue. Tout producteur qui, en plus de sa vendange, distille des raisins qu'il a achetés, est considéré comme un négociant. C'est le cas, par exemple, de la maison Delord pourtant propriétaire de quarante deux hectares de vignes. Et puis, chez les négociants tout comme chez les producteurs, ça bouge. Il y a des "petites nouveautés" à l'image de L'Encantada fondée il y a peu par quatre copains. Une petite maison qui ne se prend pas vraiment au sérieux mais qui fait dans la dentelle.

#### De la table à la cave

Signature incontournable de l'appellation, la maison Darroze, basée à Roquefort dans les Landes, est dirigée par Marc Darroze. Elle possède une collection de plus de deux cent cinquante armagnacs provenant de trente propriétés sur plus de cinquante millésimes, le plus ancien datant de 1918. De quoi la prendre au sérieux ! Mais, dans la famille, il est tout d'abord question de gastronomie. Dans les années 50, Jean Darroze fait du restaurant familial de Villeneuve-de-Marsan, fondé en



Les chais ne doivent pas être trop secs : cela assèche les eaux-de-vie. L'hygrométrie est essentielle !

1895, l'une des tables étoilées les plus célèbres de la région. Son fils Francis se charge de la carte des vins mais aussi de dénicher les plus belles eaux-de-vie du coin. Ce "Grand Bas-Armagnac" réputé pour ses sols de sables fauves qui produisent les armagnacs les plus élégants de l'appellation. Dans les années 70, il crée son propre chai et commence à faire vieillir ses eaux-de-vie. Ses amis restaurateurs réclament ses armagnacs : ils souhaitent, eux aussi, les mettre à leur carte... En 1974, Francis Darroze fait le grand saut : il crée sa maison de négoce. Une signature que l'on va très vite retrouver sur les plus belles tables de France et d'ailleurs. Avec sa Collection Unique, il a fait le

choix de la qualité et des millésimes, mais il est surtout le premier négociant-éleveur à écrire le nom de la propriété d'origine sur ses étiquettes. Une jolie façon de saluer le talent de ces petits producteurs. Quant au choix d'embouteiller ses armagnacs sans aucun ajout et sans dilution, c'est aussi une forme de respect vis-à-vis de leur travail. Un hommage à la personnalité de chacun, à la diversité des terroirs et des cépages de l'appellation. Une philosophie largement partagée par son fils Marc, œnologue de formation, qui a rejoint la maison familiale en 1996. «Nous n'avons pas de vignes. Nous achetons des vins que nous distillons et faisons vieillir. Depuis de nombreuses années, nous travaillons avec une dizaine de vigneron avec qui nous avons des engagements annuels. C'est un distillateur ambulant qui se charge de la distillation. Chez nous, c'est l'alambic qui va au vin, pas le contraire ! Qu'il s'agisse de culture de la vigne, de vinification ou de distillation, nous avons mis en place un cahier des charges très précis ainsi qu'un suivi technique. Nous avons commencé à distiller le 3 novembre : nous aimons débiter tôt pour conserver la fraîcheur du vin, son fruit», explique Marc Darroze.

**Chercheur d'eaux-de-vie**

«Nous achetons également des eaux-de-vie que nous élevons. Notre travail consiste à sélectionner des lots. Il s'agit souvent de petits lots, parfois même nous achetons un seul fût. Il est évident qu'actuellement, il y a moins de stocks, mais il y a encore de bonnes surprises. Certains producteurs vendent petit à petit...», affirme Marc Darroze qui dispose de deux chais pour faire vieillir ses eaux-de-vie. Les armagnacs qui sont susceptibles de vieillir longtemps, passent entre deux et quatre ans en barriques neuves de chêne gascon. La première année, il est essentiel de les aérer. Après, ils sont placés dans des barriques anciennes mais certains peuvent rester un peu plus longtemps dans les fûts neufs. En fait, il n'y a pas

de règle : nous nous adaptons à chaque fût. Les conditions d'élevage sont également très importantes. La maîtrise de l'hygrométrie, en particulier, est essentielle : les chais ne doivent pas être trop secs car cela assèche les eaux-de-vie. C'est la raison pour laquelle nous avons mis en place un système qui vaporise régulièrement de l'eau sur nos barriques. Les différences de températures, en revanche, sont intéressantes car elles jouent sur le travail des tanins.»

Sur le plan commercial, Marc a également suivi la voie tracée par son père. Mais, s'il réalise la moitié de ses ventes en France, ses armagnacs sont aussi présents sur les cartes des plus beaux restaurants et des cavistes les plus pointus dans quarante-deux pays. À l'instar de Dartigalongue, Boingnières, Laberdolive, Castarède ou Laubade, la maison Darroze fait partie des grands noms de l'armagnac qui ont contribué à faire connaître l'eau-de-vie gasconne bien au-delà de nos frontières.

«Il y a quatre ans, nous avons lancé une collection d'assemblages. Jusque là, nous avons toujours embouteillé des millésimes : pour nous, c'était vraiment nouveau. Une autre démarche. Nous souhaitons pouvoir aussi proposer des eaux-de-vie plus jeunes, plus accessibles. Les millésimes ont chacun leur personnalité ; les assemblages offrent de la régularité. Nous ne sélectionnons pas de la même façon les eaux-de-vie destinées à être assemblées. Sur les 8, 12, 20 et 30 ans, nous effectuons une légère réduction mais pas sur les autres assemblages de la collection. Nous venons également de changer la bouteille et l'étiquette de notre Collection Unique pour un nouvel habillage plus moderne et plus épuré. Mais, que ce soit pour les millésimes ou les assemblages, ici, l'armagnac est mis en bouteille à la commande. Plus il passe de temps en barrique, mieux c'est !»

**Reconquérir le vignoble**

À Lannepax, un joli village au cœur

du Gers, connu pour sa petite place carrée et ses arcades à colombages, il n'y a que cinq cent soixante habitants mais de belles maisons d'armagnac, à l'image de Delord. Une entreprise familiale fondée en 1893, qui ne cesse de prendre de l'ampleur grâce à Jérôme et Sylvain Delord, fiers représentants de la quatrième génération. Et, entre les deux frères, même si toutes les décisions importantes sont prises à deux, la répartition des tâches est très claire. Sylvain se charge de la production et, Jérôme, du business.

«C'est notre arrière-grand père, Prosper, qui a fondé l'entreprise. Ses enfants ont pris la relève : notre grand-oncle était vigneron, c'est lui qui produisait l'armagnac, et mon grand-père se chargeait de le vendre. Mon oncle Pierre et mon père Jacques ont pris la suite et, avec mon frère Sylvain, nous avons décidé de prendre le relais il y a presque quinze ans. Lorsque nous sommes arrivés, nous possédions dix hectares de vignes. Ces dix dernières années, nous



Pour Marc Darroze, les millésimes ont chacun leur personnalité. Quant aux assemblages, ils offrent la régularité.

## L'armagnac Une eau-de-vie AOC

**Si le premier décret délimitant les trois zones de production de l'armagnac a été signé en 1909 par Armand Fallières, alors président de la République, l'eau-de-vie gasconne a obtenu son appellation d'origine contrôlée en 1936.**

En Gascogne, on ne vit pas seulement au rythme de l'armagnac... La culture des céréales et l'élevage, tout comme la forêt, sont aussi très développés. Le vignoble qui s'étale sur les départements du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne, couvre tout de même 15 000 hectares. Mais seulement 5 200 hectares sont destinés à la production d'armagnac. Il faut bien laisser un peu de place à l'IGP Côtes de Gascogne et à l'AOP Floc de Gascogne ! Ugni blanc, baco, folle blanche et colombard sont les quatre principaux cépages de l'eau-de-vie gasconne. L'AOC autorise également six variétés anciennes, devenues très rares : la clairette de Gascogne, le jurançon blanc, le plant de graisse, le meslier Saint-François ainsi que le mauzac blanc et rosé. L'armagnac doit impérativement être distillé au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte. La tradition veut qu'il soit distillé dans un alambic armagnacais, c'est-à-dire à distillation continue. Mais, depuis 1972 et même si seulement quatre maisons sont équipées, un décret autorise les alambics charentais, dits à double-chauffe. À la sortie de l'alambic, le degré alcoolique du distillat peut varier de 52% à 72%. Le rendement annuel maximum établi par l'AOC est de 12 hectolitres d'alcool pur par hectare. Quant à l'enrichissement et le sulfitage des vendanges, des moûts et des vins, ils sont interdits. Enfin, l'armagnac doit avoir bénéficié, au minimum, d'une année de vieillissement en fût de bois de chêne. En 2005, l'armagnac s'est offert une nouvelle appellation avec la naissance de la Blanche Armagnac qui, comme son nom l'indique, est une eau-de-vie blanche. Un distillat qui pourrait revendiquer le titre d'armagnac s'il avait flirté avec le bois. Un must en mixologie !

Dans la famille Delord, on produit de très beaux bas-armagnacs depuis quatre générations.



*avons bien développé le vignoble : aujourd'hui, nous avons quarante-deux hectares répartis sur cinq parcelles autour du village. L'ugni blanc et le colombard sont majoritaires mais nous avons aussi trois hectares de folle blanche et cinq hectares de baco. Nous avons du arracher du colombard trop vieux : nous avons choisi de replanter du baco à la place»,* explique Jérôme Delord qui est également co-président de la commission économique du BNIA (Bureau national interprofessionnel de l'armagnac). Grâce à ce vignoble, les deux frères couvrent plus de la moitié de leurs besoins. Pour le reste, ils se fournissent auprès de producteurs du coin. Des fournisseurs historiques, tous implantés dans le Bas-Armagnac, jamais très loin du village. Si les Delord souhaitent développer leur vignoble, ce n'est pas pour se passer de ces approvisionnements extérieurs, même s'ils

sont parfois en concurrence avec les producteurs de brandy qui ont tendance à être plus généreux, mais tout simplement pour développer leur production d'armagnac.

### Savoir prendre son temps

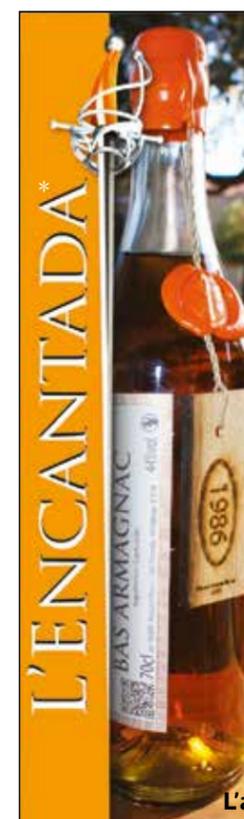
*«Pendant longtemps, on a distillé au mois de novembre. Mais, depuis l'an dernier, pour une question d'organisation, nous préférons distiller en janvier. Avant les fêtes, il y a beaucoup de commandes à gérer... Nous pouvons nous le permettre car nous sommes équipés de cuves réfrigérées. D'ailleurs, pour garder la fraîcheur du fruit, mon frère commence toujours les vendanges autour de 3 ou 4 heures du matin, poursuit-il. Nous avons la chance de posséder quatre alambics : deux armagnacais traditionnels qui produisent 25 et 50 litres de distillat à l'heure, et deux alambics charentais de 25 hectolitres,*

*qui ont un peu plus de quarante ans.»* Le plus ancien des alambics armagnacais, un Sier qui date de 1900, a la particularité d'être équipé de plateaux en "toile d'araignée" qui permettent aux vapeurs d'alcool de barboter longuement. C'est lui qui produit le moins de distillat mais il a la réputation d'offrir les plus beaux armagnacs de la maison. Alors, chez les Delord, on n'hésite pas à prendre son temps ! Il faut dire qu'ici, c'est une habitude... Du côté du chai construit par le grand-père, mille deux cents fûts patiemment tranquillement. *«Nos armagnacs passent entre six et neuf mois dans des fûts de chêne neufs. Après, nous les plaçons généralement dans des vieux fûts mais rien n'est véritablement défini. À tout moment, si on pense que c'est nécessaire, on peut les changer de fût. Nous réduisons nos eaux-de-vie avec les petites eaux au fur et à mesure pour ne pas les brusquer. Les eaux-de-vie produites avec*

*les alambics charentais ont tendance à être plus pures : elles sont plutôt destinées à être mises en bouteilles jeunes. Le plus vieil armagnac que nous ayons en stock date de 1900.»* Vous vous en doutez, il n'est plus conservé en fût mais en dame-jeanne du côté du Paradis, avec les eaux-de-vie les plus âgées. À côté de cette belle collection de millésimes, le bas-armagnac *Hors d'Âge* et le *25 ans d'âge* s'imposent comme les "grands classiques" de la maison. Il y a aussi *L'Authentique* imaginé par Sylvain, un assemblage de vieux armagnacs, sept millésimes datant des années 60 à 80. Une eau-de-vie embouteillée sans réduction, qui titre 45,9% et s'impose comme une jolie démonstration du savoir-faire maison pour cette signature, aujourd'hui présente dans trente-deux pays chez les cavistes.

**Des armagnacs "bruts de pièces"**  
Si l'armagnac est très souvent syno-

nyme d'affaire de famille, un savoir-faire que l'on se transmet de génération en génération, certains n'hésitent pas à se lancer dans l'aventure. C'est le cas de L'Encantada, qui a installé son chai à Vic-Fezensac, l'un des villages les plus festifs du Gers, réputé pour sa FERIA et Tempo Latino, son festival de musique. *«Nous avons démarré il y a à peine trois ans. Nous sommes quatre associés : mon épouse et moi, et deux copains. Nous avons tous une activité : l'armagnac, on est fans. Alors on a eu envie de créer notre propre collection, que des choses un peu rares, des toutes petites quantités. Le plus pénible finalement, c'est l'administratif... Le reste, c'est du plaisir !»,* plaisante Vincent Cornu. On comprend très vite qu'ici, on ne se prend pas au sérieux mais qu'on connaît parfaitement son affaire. Vincent, est un "enfant du cru", tout comme son épouse, avec qui il a monté une jolie petite affaire de traiteur. À



## L'ESPRIT ARMAGNAC Authenticité et tradition

Les armagnacs de L'Encantada sont embouteillés  
« brut de barrique »  
après sélection et mise en bouteille dans nos chais.

Coffret  
découverte de  
5 millésimes  
et domaines  
différents à  
déguster



\* vente exclusive de «pièces» sélectionnées

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



## Le baco, le cépage miraculé

**Condamné à disparaître, le baco a finalement été sauvé et définitivement inscrit au cahier de la charge de l'appellation. Une belle victoire pour tous les acteurs de l'armagnac. Et tous les amateurs d'eaux-de-vie gasconnes !**

«Le baco est un cépage qui a failli disparaître. Dans les années 80, dans certains pays comme le Canada, on lui reprochait de contenir du carbonate d'éthylène, qui est en fait naturellement présent dans les eaux-de-vie, en particulier celles de noyaux. Lorsqu'on en trouve dans l'armagnac, ça signifie que la vendange a été un peu trop triturée. Le problème, c'est que le pressurage du baco n'est pas le plus facile. Mais, heureusement, nous nous sommes adaptés et il fait toujours partie des cépages de l'appellation. C'est très important pour l'identité de l'armagnac. Il donne des eaux-de-vie un peu rustiques lorsqu'elles sont jeunes mais qui ont une grande capacité de vieillissement», explique Marc Darroze. Et puis, le baco, tous les Armagnacais vous dirons que c'est le cépage écolo par excellence ! Il est naturellement très résistant aux maladies comme le mildiou ou l'oïdium, et ne demande que très peu de traitements. Il a également la particularité d'être un cépage hybride, fils de la Folle Blanche et du Noah. C'est un instituteur landais, Monsieur Baco, qui l'a mis au point après le phylloxéra. Condamné à disparaître en 2011, le baco a finalement été définitivement inscrit au cahier des charges de l'appellation lors de la révision de 2005. Si, dans les années 2000, on arrachait le baco, aujourd'hui, on en replante volontiers.



l'image de leurs deux complices, ils ont les papilles affûtées et un véritable amour pour l'eau-de-vie gasconne. C'est préférable lorsqu'on ambitionne de sélectionner les plus belles eaux-de-vie de la région. Des armagnacs le plus souvent millésimés, embouteillés "bruts de pièces", c'est-à-dire sans aucun ajout et sans réduction. Naturellement, le nom du domaine qui a produit l'eau-de-vie est mentionné sur l'étiquette. Une évidence pour tous. S'ils ne sont pas toujours parfaits, les armagnacs de L'Encantada ont tous une histoire à raconter. De l'émotion à



Récemment fondée par quatre copains, L'Encantada est une petite maison de négoce qui fait dans la dentelle.

offrir. On peut dénicher, par exemple, un armagnac millésime 81, 100 % mauzac rosé, un cépage ancien et très rare. Il manque peut-être un peu de profondeur mais vous n'aurez pas l'occasion de goûter une telle eau-de-vie très souvent. «Pour avoir accès à ces fûts un peu exceptionnels, il vaut mieux être du coin et avoir un réseau. C'est vrai qu'il y a un gros travail de sourcing. Après, c'est une question de confiance et de respect. Bien sûr, on vous teste et pour avoir accès à un fût exceptionnel, parfois, il faut aussi acheter un

fût un peu moins intéressant. Mais c'est le jeu : moi aussi, j'aime bien tester mes clients. Je mets toujours un "petit piège" lorsque je fais goûter nos armagnacs. Ici, les choses se font petit à petit mais on trouve encore de très belles eaux-de-vie. Il y a beaucoup de petits domaines qui ne distillent plus mais qui ont encore du stock», confie Vincent. En revanche, d'une année sur l'autre, ne vous attendez pas à retrouver les mêmes embouteillages...

### L'attrait des "pièces oubliées"

Avec les armagnacs de L'Encantada, reconnaissables à leur étiquette verticale et leur cire orange, une fois la série terminée, il faut passer à un autre millésime, un autre domaine, un autre terroir et peut-être même un autre cépage. Vincent reconnaît que ce n'est pas toujours facile à gérer pour les cavistes, et même les amateurs, mais c'est "le prix à payer" lorsqu'on souhaite s'offrir un armagnac de collection comme

ces bas-armagnac 1974 du domaine le Sablé 100 % baco et 1967 du domaine Le Frêche. Ces eaux-de-vie rares, que les Gascons appellent les "pièces oubliées", sont d'ailleurs souvent condamnées à entrer dans la composition des assemblages. Avec le temps, le degré d'alcool baisse et il arrive qu'il passe en dessous des 40% nécessaires à l'obtention du "titre" d'armagnac. Il y a quelques années, Marc Darroze a tout de même réussi à lancer une petite collection baptisée Pièces Oubliées, composée d'armagnacs qui tiraient moins de 40%. Mais, pour cela, les eaux-de-vie qu'il avait sélectionnées ont du obtenir l'autorisation du comité de dégustation. Malheureusement, aujourd'hui, cette collection ne pourrait pas voir le jour : plus aucune dérogation n'est autorisée.

Il y a encore peu de temps, lorsque vous qualifiez d'artisan un producteur d'armagnac, vous preniez le risque de le vexer. Désormais, le terme a ten-

dance à être revendiqué, en particulier par le Bureau national interprofessionnel de l'armagnac. Dans le monde des spiritueux, le craft, que l'on pourrait traduire par artisanal même si sa définition reste encore très vague, est sur toutes les lèvres. En Gascogne, tout le monde n'a pas forcément entendu parler de craft mais on sait bien qu'ici, les maisons sont de petites tailles, le plus souvent familiales, et que l'on produit dans le respect des traditions de petites quantités d'eaux-de-vie... que l'on ne vend pas à n'importe qui ! Les particularités de l'armagnac, qui ont pu donner à une époque des complexes à toute une appellation, sont aujourd'hui parfaitement assumées. Porté par une génération ambitieuse, respectueuse des traditions et tournée vers l'avenir, l'armagnac, la plus ancienne des eaux-de-vie française, est résolument dans l'air du temps. Fier de son histoire, de son identité et de sa diversité. ●

**ARMAGNAC CASTAREDE**

« LA PLUS ANCIENNE MAISON D'ARMAGNAC  
FONDÉE EN 1832 »

Boutique en ligne : [www.armagnac-castarede.fr](http://www.armagnac-castarede.fr)

Show-room Armagnac CASTAREDE :  
140 Bd Haussmann. 75008 Paris. France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.