



## Notre sélection d'excellents armagnacs à offrir aux amateurs pour Noël

Par Alexandra Foissac

Publié le 15 décembre à 12h30



Sélection des eaux-de-vie de la 72e édition des Talents de l'armagnac. *Alexandra Foissac*

L'armagnac, qui n'a pas (encore) l'aura du cognac, a ses aficionados. Voici notre sélection pour ravir ces derniers à Noël.

Plus ancienne eau-de-vie de France, l'armagnac se distingue par son alambic, sa distillation en continu et simple chauffe, mais aussi par son Histoire gasconne et fière de l'être, ses paysages entre Gers et Landes, ses domaines où se succèdent les générations, ses chais en terre battue et sa production (et réputation) parfois confidentielle. Mais cette belle endormie se réveille et promet des merveilles ! À l'instar du concours des Talents de l'armagnac, organisé par le Bureau national interprofessionnel de l'armagnac, qui invite chaque année les producteurs locaux à présenter leurs cuvées dans 9 catégories allant du vieil armagnac millésimé au spiritourisme en passant par la Blanche. Nous y étions, voici les domaines qui nous ont enthousiasmés.

## Château de Millet : un domaine à découvrir

À quelques kilomètres d'Eauze, le Château de Millet est un de ces domaines familiaux du Bas-Armagnac qui produit vins (IGP Côtes de Gascogne), floc (mélange de moût et d'armagnac) et armagnac. Laurence, 5<sup>e</sup> génération, a repris la maison et consacre 12 ha (dont 10 en Baco, un des cépages emblématiques – et hybride – de l'armagnac) à l'eau-de-vie sur un total de 90 ha. Elle ouvre son joli domaine à l'oeno-spiritourisme avec des expositions et ciné-concerts, un gîte dans l'ancien pigeonnier et des repas alambic, garbure et musique des Balkans lors de la distillation.



Dans la cave ? 10 vins, 2 flocs et toute une gamme d'Armagnacs, du VS aux millésimes anciens, le 1975 est d'ailleurs encore en fût. Dont une Blanche d'Armagnac, une spécificité armagnacaise, née en 2005, qui désigne une eau-de-vie non passée sous bois et donc cristalline comme son nom l'indique : cela donne une eau-de-vie sur la fraîcheur aux arômes floraux et fruités – un accord parfait sur le Roquefort – qui se prête avec élégance à la mixologie. La Blanche du Château Millet (33€ la bouteille de 70 cl), sacrée Prix du Grand Jury et Grand Or dans sa catégorie lors du Concours des Talents de l'Armagnac, est intense et élégante. Très intéressant dans sa catégorie, le VS (33€), élevé deux ans en fûts, mêle fruité et vanillé dans un bel équilibre. Le millésime 2000 (65€) marie fraîcheur et équilibre, avec des notes fumées, torréfiées, caramélisées, presque un côté whisky. Le 1996 (69€) a un nez plus épicé avec une pointe de café et chicorée. Issu d'une année de grosse récolte, le 1979 (144€) conserve une remarquable fraîcheur avec un nez presque végétal tandis que le 1974 (212€) est à la fois chaleureux et élégant.

## **Fontan : un VSOP tout en fraîcheur**

Autres grands médaillés du concours des Talents de l'Armagnac, Delord et Fontan, deux maisons familiales du Bas-Armagnac. Née en 1907 et avec la 4e génération aux manettes, la maison Fontan affiche ses 85 hectares d'argile, boulbènes et sables fauves et produit des Côtes de Gascogne et des armagnacs essentiellement à base d'ugni blanc. Son VSOP, Grand Or lors du concours, est intéressant par sa fraîcheur et son côté presque mentholé. La maison propose aussi des coffrets de «tubes» parfaits pour déguster.

## **Entre tradition et innovation chez Delord : un 25 ans remarqués**

4e génération aussi chez Delord, autre propriété familiale qui a la particularité d'utiliser l'alambic à double chauffe pour ses jeunes armagnacs et qui a été la première à envoyer l'eau-de-vie gasconne aux États-Unis. Dédiée à l'armagnac (et au Floc de Gascogne), la maison Delord a été reprise par deux frères qui ont récemment racheté le domaine historique de Galaubas, dont les 5 hectares de vignes leur ont permis de réaliser leur première distillation en bio. La volonté d'innover s'oriente aussi vers l'expérimentation de cuvées mono parcellaire, mono cépage, mono alambic et mono tonnelier. Quatre hectares de plan de graisse, un cépage «oublié» de l'appellation, viennent d'être replantés pour compléter l'encépagement en ugni blanc, colombard, folle blanche et baco. Le 25 Ans (51€), assemblage des quatre cépages traditionnels, est élevé en barriques neuves et fini en pièce (fûts de 400 litres classiques dans l'Armagnacais) a un nez très aromatique, entre poivre et vanille, et une bouche marquée par le côté rancio, presque beurré. La maison propose aussi une jolie gamme de millésimes - le 2013 et le 2002 (72€) ont recueilli l'or et l'argent lors du concours des Talents 2024 – et une création chaque année: la N°12 assemble ainsi des Armagnacs de 1998, 1990 et 1973.

## **Laguille, hommage à D'Artagnan**

Toujours en Bas-Armagnac côté gersois, ce sont deux sœurs cette fois-ci qui ont repris la propriété familiale : le domaine Laguille produit côtes de Gascogne, floc et armagnac. En 2023, la famille a lancé un Hors d'Age, Sélection d'Artagnan, hommage au célèbre Gascon, présentée dans une bouteille ronde et trapue qui s'accorde bien avec la gourmandise du breuvage, tout en fruits compotés et secs.

## **Art contemporain, millésimes et finish Sauternes, l'autre approche de Laubade**

Dédié au bas-armagnac, le Château de Laubade s'enorgueillit d'être un des plus médaillés de l'appellation. La jolie demeure entourée des 105 hectares de vignes est aussi connue pour les sculptures monumentales dispersées dans le parc de la demeure par la famille Lesgourgues, propriétaire du domaine depuis trois générations. L'expérience spiritouristique au domaine mêle donc art contemporain et dégustation de quelques armagnacs maison. Notamment les millésimes, spécialité de Laubade, qui se déclinent aussi en Brut de fût. Le 1997 est à la fois puissant et délicat, avec des notes de fruits secs et confits et de vanille. Et pour les ceux qui veulent voyager «de l'Adour au Ciron», Laubade innove aussi avec un Enchanteur 2010 «finish Sauternes» vieilli en fûts de Doisy-Daëne, second grand cru classé à Barsac.

## **Armagnacs bio et de cépages chez Targuerie**

Aux confins nord-ouest du Gers, le Domaine de Targuerie s'intègre dans le giron du groupe bordelais de François Lurton. Les 55 hectares sont certifiés Bio depuis 2018 ce qui permet à la maison de proposer des armagnacs bio. Targuerie propose aussi des VSOP 100% baco, colombar ou ugni blanc (52.20€ la bouteille) parfaits pour approfondir la découverte des spécificités des cépages traditionnels de l'armagnac.

## **Darroze : un Unique Assemblage pour célébrer les 50 ans de la maison**

Côté landais, Darroze est une autre maison incontournable au nom réputé dans le monde des plaisirs de la table. Les armagnacs Darroze élaborent une gamme d'armagnacs dont une gamme biologique, des millésimes d'exception et une collection unique, soit 50 000 bouteilles commercialisées par an, dont 65% à l'export. Fondé en 1974, Darroze a lancé cette année un «Unique Assemblage» (153€) pour célébrer les 50 ans de la maison à travers 1974 carafes numérotées réunissant des armagnacs de 50 ans des différentes propriétés. Darroze propose aussi une gamme baptisée Borderline, des brandys vieillis en fûts venus d'ailleurs : pinot noir, chardonnay, Sauternes et dès janvier 2025, des finish rivesaltes et porto blanc.



## **Ténarèze : la saga Pellehaut**

Parmi les trois terroirs de l'armagnac – le Bas-Armagnac, le plus coté, à l'ouest, le Haut-Armagnac injustement sous-estimé parfois à l'est et au sud et le Ténarèze au milieu, ce dernier est compte un poids lourd de la viticulture gersoise, le Domaine Pellehaut, 4 siècles d'une autre histoire familiale. Connue pour ses côtes-de-gascogne et ses vins de cépages mais aussi quelques bulles locales, le domaine propose des armagnacs abordables ou plus travaillés : une blanche d'armagnac, 100% folle blanche qui se distingue par ses notes florales et de poire en finale (31€) et un VS joliment doré et encore fruité (34€) ou encore un 30 ans ugni blanc (100€) qui affiche de jolies notes de rancio.

## **Un autre regard sur l'armagnac chez Laballe et Marquestau**

Fier de ses 700 ans d'Histoire, de ses domaines familiaux transmis de génération en génération, l'armagnac ne s'en réinvente pas moins. Limitrophe du Gers mais côté landais, le Domaine de Marquestau raconte son histoire singulière, celle de 4 copains nés dans le coin qui reprennent le stock d'armagnac de l'oncle de l'un et construisent peu à peu leur vision de l'armagnac et des vins de Gascogne. Ainsi de leur Clandestino, un spiritueux à base d'armagnac VSOP (9 ans) avec sucre d'agave et vanille de Madagascar, un breuvage iconoclaste qui termine parfaitement un des mémorables brunchs du dimanche organisés à L'Étable, la table d'hôtes en pleine nature du domaine. Côté armagnac, Marquestau propose une jolie gamme de millésimes 100% baco (à partir de 76€) qui montrent toute la complexité de ce cépage qui fut un brin sulfureux mais se révèle très adapté à la viticulture gasconne de demain. Quant au Domaine Laballe, landais également, il porte les ambitions et la passion de Cyril Laudet, 8e génération, pour son terroir de sables fauves : l'alambic de 1947 a été restauré et élabore des armagnacs qui cassent les codes. Dans un joli flacon contemporain, Résistance (100% baco), Exode XIV (ugni blanc) et Eau de Vie (100% folle blanche) racontent à leur façon l'histoire et l'évolution de la plus vieille eau-de-vie de France. «Armagnac is back» est le slogan de la maison Laballe, qui va à merveille à ce breuvage unique au monde.