



## **Pour la première fois dans un concours, une blanche devance les armagnacs vieillis**

**Par Jean-Pierre Saccani**

Publié le 19 décembre à 17h30



Créé en 1947, le Concours des grandes eaux-de-vie d'Armagnac est devenu Les talents de l'Armagnac en 2012. Il récompense chaque année les meilleurs armagnacs. Pour la 72e édition qui s'est déroulée récemment à Eauze, sept catégories étaient en lice pour glaner médailles d'argent, d'or et grand or : Blanche Armagnac, VS, VSOP, XO ou Hors d'âge jusqu'à 19 ans, assemblage plus de 20 ans, millésimes 2005 à 2014, millésimes 1995 à 2004. Cerise sur le gâteau : le prix du Grand Jury venait récompenser la meilleure des eaux-de-vie ayant obtenu du grand or.

À la surprise générale, il a été décerné à la Blanche du château de Millet. C'est la première fois qu'une eau-de-vie gasconne non vieillie remporte le titre suprême. Le signe que cette famille peut rivaliser avec ses cousines ambrées jugées jusqu'ici intouchables, surtout par les tenants de la tradition. Reconnue AOC en 2005, la blanche d'armagnac est majoritairement vinifiée à partir de trois cépages : la folle blanche, l'ugni blanc et le baco blanc. En quête d'arômes pour pallier le manque de vieillissement, elle bénéficie de toutes les attentions dès la vendange avec des raisins récoltés à la fraîche, une vinification à basse température à l'abri de l'air et une distillation à plus haut degré que les eaux-de-vie destinées au vieillissement.

## Un hommage au baco blanc

Celle du château de Millet se distingue par sa belle puissance aromatique (notes anisées, florales, fruits frais) et sa rondeur comme sa longueur en bouche rivalisent sans problème avec des eaux-de-vie qui ont connu l'effet bonifiant du bois. Laurence Dèche, du château de Millet qui appartient à sa famille depuis 1890, explique que sa blanche bénéficie d'une maturation de 18 mois en cuve, une durée plutôt élevée par rapport à la moyenne (3 mois minimum sont exigés par le cahier des charges). «*Il faut prendre le temps*», souligne la productrice en précisant que la distillation de sa blanche primée a eu lieu fin novembre 2022, qu'elle est sortie de l'alambic à 55,5 % avant d'être brassée plusieurs fois pour atteindre son taux actuel de 42 %.

Des caractéristiques qui ont visiblement touché le Grand jury qui ne pouvait les connaître, tous les échantillons étant dégustés à l'aveugle. C'est l'effet «*waouh*» qui a visiblement séduit les jurés dont Karine Lassalle, la maître de chai de Rhum J.M. Elle a décelé des «*arômes de champs de canne fraîche à la rosée du matin*» tandis que l'un de ses confrères pointait des similitudes olfactives avec les grandes eaux-de-vie de fruits produites en Alsace. Des qualités qui la propulsent chez les blanches à déguster pures, alors que nombre de ses congénères sont surtout utilisées en mixologie.

Cette consécration rend également hommage au baco blanc utilisé pour cette cuvée. Ce cépage hybride (le seul à être autorisé dans une AOC), vilipendé par l'INAO dans les années 90, aurait pu être interdit en 2010 sans la rébellion des producteurs gascons. En cette époque de changement climatique, il s'avère d'une remarquable robustesse grâce à l'eugénol, à la fois molécule de défense de la plante et marqueur de la typicité aromatique du bas-armagnac. Morale : il ne faut pas toujours écouter les experts.

