

EAUX-DE-VIE.

Deux espoirs en bouteille

Le Salon agricole de Paris a fait briller de nouveaux talents du Gers en attribuant deux médailles d'or à des produits soignés. Lumière sur une blanche et un haut-armagnac d'exception

GersEAUX-DE-VIE. Deux espoirs en bouteille Bien avant « l'invention » de la Ténarèze qui date de la fin du XIX^e siècle, l'armagnac ne se distinguait que par deux appellations : le noir pour le Bas et le blanc pour la Lomagne. L'axe Condom-Nérac, à juste titre pour ses arômes singuliers, est venu compliquer le paysage. Puis d'autres aléas vinrent, jusque dans nos années 80, compromettre la réputation du haut-armagnac. Patrick de Montal, longtemps connu pour son « french-flair » de négociant sur les marchés étrangers et notamment américains, s'est insinué dans ce destin historique avec un culot de pionnier, en rachetant le domaine d'Arton, au nord de Lectoure, et en le replantant en ugniblan. C'était en 1990. Dix-huit ans plus tard, une médaille d'or au concours de Paris vient consacrer son appellation d'origine, VSOP, issu de cinq hectares consacrés à l'eau-de-vie sur les trente de la surface viticole. Patrick de Montal accueille ce trophée avec beaucoup de bonheur : « Le haut-armagnac est enfin récompensé. » Une joie légitime quand on se rappelle l'engouement, à une époque, dans cette région de Lomagne, pour les primes à l'arrachage. Avec le distillateur Gironi, il sait que le terroir argilo-calcaire peut procurer de grandes satisfactions olfactives : « On le sort à 54°. Pas une pesanteur, un produit de grande fraîcheur. Le travail de vignerons se fait de manière raisonnable, avec un rendement de 90 hectos par hectare. Il suffit après de loger en pièces neuves ces 2 000 litres obtenus et pratiquement élevés en millésimes. L'assemblage sera donc très relatif : « Je n'ai aucune prétention, mais je garderai quand même quelques barriques sur

l'année. » La médaille d'or, même si elle ne prend pas en compte le terme haut-armagnac, ornara désormais de son macaron un produit fait au goût de son producteur : « Ce n'est pas une eau-de-vie de marketing. Je me suis retrouvé en concours avec tous les autres et je sors du lot. ». Du pain béni pour ce coteau voué, au Moyen Âge, aux moulins autour d'un site fréquenté depuis la préhistoire (présence d'une grotte recensée). De la Chartreuse actuelle bâtie vers 1830, Patrick de Montal en a fait son image et son étiquette. Mais la noblesse qui se voit à l'extérieur doit se tenir aussi à l'intérieur. Cette fois, il s'agit d'un distillat de l'an 2000 pour remettre la Lomagne à l'honneur. « Et ainsi de suite », escompte-t-il. Arton est aussi un domaine de vins déjà primés à Paris, notamment un blanc (colombard-sauvignon) en médaille de bronze et un moelleux (petit et gros manseng 2005) décoré de l'or : « Je rends hommage à ce terroir. Il fallait le travailler proprement. » Dont acte, d'ailleurs, puisque cette fois le rosé (merlot-syrah) de saignée (par opposition à celui de pressée), revient lui aussi de la capitale avec le macaron doré. **En toute transparence.** Côté Blanche AOC, c'est la distillation de l'ugniblan 2006 réalisée par Gilles et Jeanine Baumann qui a séduit le jury de Paris. Pour sa première présentation au Salon parisien, le couple rapporte ainsi la médaille d'or pour sa Blanche. Avec le modèle « Kendo » de « Saveur Glass », recommandé par le Bureau national interprofessionnel de l'armagnac (BNIA), les Gascons ont fait mentir l'adage « peu importe le flacon... ». Un bel habit pour accentuer encore le charme d'une belle de Gascogne. Ainsi vêtue pour le bal des « déb's » du Concours agricole de Paris, la Blanche AOC du domaine des Cassagnoles (Gondrin), dans sa robe transparente, mit les sens du jury en émoi. Il faut dire que ce n'est pas une de ces

Folles Blanches délurées et tape-à-l'œil, mais une boisson à la grâce sérieuse et élégante trouvée dans les rangs d'ugniblan, et fort bien extraite par le distillateur Gironi : « Nous travaillons toujours avec lui. À la sortie de la colonne de condensation, nous obtenons une pureté entre 58 et 60° que le concours préalable d'Eauze a accrédité en mars 2007, contrairement au millésime 2004 qui ne pouvait encore prétendre à l'appellation contrôlée. » Jeanine Baumann apprécie le trophée mais ne s'en étonne qu'à peine : « Nous avons particulièrement soigné les vins, avec une récolte à faible rendement sans surmaturité. » La Blanche AOC vient véritablement poser sur un piédestal une évolution qualitative du travail du vigneron. Le domaine de la famille Cardeilhac est passé de 13 à 76 hectares avec l'ugniblan et une majorité colombard pour exploiter la qualité de l'argilo-calcaire de la Ténarèze et du tannat pour le rouge. Cabernet et merlot apporteront aussi la rondeur réclamée par le floc. Au domaine de Cassagnoles, 150 à 250 hectolitres passent à l'alambic pour honorer un carnet de commande franco-gascon et un champ d'exportation sur l'Europe du nord. La médaille d'or de la Blanche AOC s'ajoutera donc au palmarès affiché sur les « mailings » du domaine. Cassagnoles a déjà décroché deux médailles et un prix d'excellence pour ses dix et vingt ans d'âge aux Vinalies 2007 et une médaille d'argent pour son vingt ans d'âge. Maintenant, aux sommeliers et aux cavistes de faire leur métier.