



Le Bas Armagnac regorge de producteurs attachés à la qualité, c'est un fait. Parmi ceux-ci se distingue Stéphane de Luze, 35 ans, jeune et énergique chef d'entreprise à la tête de la société fondée par Raoul de Pichon-Longueville, son ancêtre, en 1864. La tradition, le goût de l'authentique se sont transmis à travers les générations. Mais Stéphane de Luze y ajoute un pragmatisme économique propre à son époque, via son activité de production de l'armagnac « Château de Briat » et sa société de négoce « Les fiefs de Briat ». Deux positionnements au service du souci de diffuser un produit haut de gamme auprès d'une clientèle de plus en plus diversifiée.

### Une exigence qualitative sans faille

La politique de l'armagnac « Château de Briat », c'est avant tout une exigence continue tout au long de l'élaboration du produit. Membre de l'Association des cinq crus légendaires, aux côtés notamment de Martine Lafitte, propriétaire du Domaine Boingnières (voir dans ce même numéro), la Maison adhère à une charte de qualité commune : production d'armagnacs non réduits pour les millésimes, vieillissement en fûts (18 ans minimum pour un millésime), affichage de la date de mise en bouteille... Les armagnacs sont sélectionnés régulièrement pour ne conserver que les meilleures barriques. Bien sûr, il n'est procédé à aucun ajout d'arôme ni même de levure. Certains armagnacs âgés d'au moins 5 ans deviendront des vins de liqueur du type « Floc ». La Maison propose ainsi un apéritif « Skerzo », vin de liqueur à base d'armagnac et de jus de raisin de la propriété (17,5°), ainsi qu'une liqueur « l'Amour des trois oranges », produit de l'assemblage d'armagnacs jeunes avec des zestes d'oranges d'Andalousie macérés (36°).

### Les voies du succès : information, communication...

Le marché de l'armagnac bénéficiant d'une demande supérieure à l'offre et d'une clientèle stable, le chiffre d'affaires de la société a augmenté de 30% depuis 2003, pendant que la surface de production passait de 3 à 8 hectares. Les temps forts de la commercialisation se répartissent sur neuf salons annuels en France et en Belgique, le principal étant le salon des vigneron indépendants à Paris.

L'activité de Stéphane de Luze ne se borne pas à la prospection de nouveaux marchés. On sent chez ce jeune dirigeant la volonté de communiquer. Par une approche pédagogique tout d'abord : « Nous touchons une clientèle plus jeune, curieuse de découvrir des produits de qualité à des prix abordables (une bouteille de Skerzo coûte 17€).

Un esprit d'échange qui se marie avec le plaisir de la découverte. Stéphane de Luze participait en mars 2007 au Trofeo Habanos Armagnac à la Havane aux côtés d'Yves Belaure, rédacteur en chef du magazine « Cigares et sensations » ; ce fut l'occasion d'explorer les similitudes entre cigares et armagnac. Pour cette 2<sup>e</sup> participation consécutive au festival du Cigare (Février 2007), le « Château de Briat » a remporté le premier prix avec son millésime 1987...

Cette année, fin novembre 2008, lors de la distillation, le Château de Briat accueillera l'Association des cinq crus légendaires : une quarantaine de professionnels sont attendus pour célébrer ce temps fort de la production, parmi lesquels le chocolatier Jean-Paul Evlin, qui utilise sa liqueur à l'orange dans certains de ses chocolats.

### ... et audace commerciale à l'international

A travers sa marque de négoce « Les fiefs de Briat » créée en 2004, Stéphane de Luze propose à une nouvelle clientèle étrangère, plutôt haut de gamme, d'acquiescer des produits personnalisés, que ce soit sur des millésimes de plus de vingt ans ou sur des gammes de type XO ou VSOP à l'export. Ce marché poursuit, rappelons-le, sa progression entamée en 2006 et révèle le dynamisme des producteurs décidés à développer l'appellation au-delà des frontières. D'autant que ce type de distribution est de nature à conférer enfin à l'armagnac cette visibilité au plan international qui lui fait tant défaut.

C.F.N.

Château de Briat - Baron de Pichon-Longueville  
40240 Mauvezin d'Armagnac  
Tel: 06 85 83 23 23 / Fax: 05 58 44 85 07  
www.armagnacbriat.com  
sdl@armagnacbriat.com

Surfaces plantées : 8 ha  
Rendement : 70 à 100 hl / ha  
Production : limitée à 8 400 litres / an  
Cépages : Colombar, Folle blanche et Baco

