

Portrait de vignerons : **Domaine Boingnières**

Domaine Boingnières

L'excellence d'un grand Armagnac

Depuis 1953, Martine Lafitte est à la tête de l'activité familiale d'Armagnac lancée par ses aïeux en 1807. L'héritière incarne la cinquième génération à travailler ce terroir argilo-siliceux pour en extraire un Armagnac rond et fuité. Et à porter au quotidien un lourd héritage, se remémorant les paroles prononcées par son père, Léon Lafitte : « L'avenir, les rêves pour le futur ? La noblesse et l'excellence de l'Armagnac. La qualité de la vie ».

C'est donc elle qui a eu le privilège de fêter le bicentenaire de sa propriété l'an dernier, entourée d'une centaine de convives venus célébrer le succès de la précieuse eau-de-vie. L'Armagnac est une véritable vocation chez les Lafitte, qui n'ont eu de cesse de développer le domaine et d'en préserver la typicité.

Au cœur du terroir gascon

Situé au cœur des terroirs du Bas-Armagnac en terre landaise, à La Bastide d'Armagnac, le vignoble offre le meilleur de la terre à ses trois cépages, la Folle blanche, l'Ugni blanc et le Colombard.

Les vendanges s'effectuent de façon mécanique avec des tombereaux spéciaux qui permettent la récupération du jus par le plateau inférieur. Deux cuves de 30 et 40 hectolitres permettent de procéder aux assemblages.

La Maison dispose de trois chais de vinification. L'alambic de type Sier fut construit par M. Broustet : ses plateaux en « pattes d'araignée » laissent tremper les vapeurs dans le vin. Dans les cuves, les vapeurs se refroidissent à travers un serpent de 62 mètres de long. Le vin se chauffe, puis redescend dans les plateaux superposés. S'ensuit, en circuit fermé à travers le col de cygne, la fameuse distillation continue propre à l'Armagnac, à 52°.

La mise en bouteille s'effectue au fil de la vente, puisque l'alcool ne vieillit qu'en fût. Dans le chai, le temps s'écoule, lentement, bonifiant l'inestimable eau-de-vie dont les vapeurs s'exhalent...

« En 2007, où nous avons produit 39 pièces de 400 litres, la distillation a duré trois semaines ; en 2006, elle s'est étendue sur seulement cinq jours », précise Martine Lafitte. Les conditions météorologiques capricieuses de ces dernières années occasionnent bien des craintes aux producteurs de Folle blanche, ce cépage fragile qui « s'affole » rapidement. Il s'ensuit une forte variation des quantités produites en fonction des millésimes. « Pour le bicentenaire, en 2007, nous avons produit 79 hl de folle pure », se réjouit Martine Lafitte.

L'héritage du passé

Que de souvenirs l'on sent dans cette maison imprégnée des ancêtres qui ont laissé leur empreinte et des dizaines d'illustres visiteurs qui se sont succédé en ces lieux ! Martine Lafitte consigne d'ailleurs avec soin le Livre d'or du Domaine, sur lequel figurent les signatures du Général De Gaulle, du prince Napoléon ou, plus récemment, de Pierre Perret.

Vignoble : Grand Bas-Armagnac – sols de sables fins mélangés à des éléments ferrugineux (sables fauves)

Surface : 22 ha

Encépagement : 14 ha en Folle Blanche, 4,50 ha en Colombard, 4 ha en Ugni blanc

C'est au fil du temps et au terme d'efforts continus que l'Armagnac du domaine de Boingnières a acquis la reconnaissance dont il peut se prévaloir aujourd'hui. La commercialisation s'effectue via des agents commerciaux ou en vente directe. Cette dernière voie a été empruntée en 1951 sous l'influence de Raymond Baudouin, fondateur de l'Académie du Vin de France, qui a distribué la marque auprès des grandes maisons comme Pic ou Vrinat... Parmi son portefeuille de clients, la Maison compte cinq des sept établissements trois étoiles de Paris. A Bordeaux, vous pouvez trouver cet Armagnac au Chapon fin, au Saint-James ou au Château Cordellian-Bages...

Des liens étroits avec la Sommellerie

Martine Lafitte participe au Club des professionnels du vin, auquel assiste le président de la Sommellerie française. La dernière réunion s'est déroulée le 8 mars à Nice, puis à Strasbourg, Marseille, Lyon et à Paris en octobre. Le principe ? Durant une journée, des restaurateurs, sommeliers, cavistes, acheteurs... se retrouvent autour d'une table de dégustation présentant des productions issues de toutes les régions viticoles de France. Un moyen idéal de mieux connaître les produits. A cela s'ajoute un partenariat avec l'Ecole de Sommellerie de Béziers, qui vient tous les deux ans approfondir ses connaissances et découvrir le terroir.

Prêt à déguster !

Tant de patience et de persévérance méritent une dégustation à la hauteur du produit, qu'il s'agisse d'un assemblage de cépages nobles ou d'une Folle-Blanche pure. L'Armagnac non réduit se hume maintes fois, avant d'humecter sa langue de quelques gouttes puis de l'avaler ; c'est ainsi que se distinguent les arômes de pruneau, de violette ou de coing et que l'on en retiendra, au final, toute l'élégance et la distinction. A servir, pour un jeune Armagnac, avec un glaçon en apéritif, en digestif, ou en cocktail, accompagné d'un sirop de pamplemousse et de Perrier. Parole de spécialiste !

C.F.N.

Rendement moyen : 80 à 90 hl d'un vin de 8 à 9° soit une production d'Armagnac de 10 hl/ha

Distillation : continue à l'alambic armagnacais de type Sier, à 52°