

**Avec modération**

## Château de Lacquy

### L'armagnac haute couture

L'armagnac, c'est la Rolls des eaux-de-vie. Et le Château de Lacquy est sans doute celui qui produit les bouteilles les plus exceptionnelles. Rencontre avec son heureux propriétaire. **Par Lomig Guillo**



PHOTOS : CHÂTEAU DE LACQUY, LEFFE

Le château, au cœur d'un domaine plus de trois fois centenaire.

**G**illes de Boissésou, propriétaire du Château de Lacquy, s'amuse d'une remarque lue dans un journal américain : «Les Français exportent leur cognac, mais gardent le meilleur : l'armagnac!» Héritier d'un des fleurons de l'appellation, dont les eaux-de-vie sont servies sur les plus belles tables de France, il ne va pas prétendre le contraire : l'armagnac est l'un des alcools les plus prestigieux au monde. «C'est le concentré de ce qui nous entoure ! Une vue, un climat, un terroir», explique le propriétaire de cette exploitation agricole de 400 hectares située dans le bas Armagnac, à deux pas de la forêt landaise.

**ESSENCES DE FLEURS.** Dans la famille depuis dix générations, le domaine a été acheté en 1711. Sur l'ensemble de la propriété, 22 hectares sont consacrés à la vigne. Le reste est affecté à la culture des haricots verts pour Bonduelle, et du maïs... dont une bonne partie part en Ecosse, où il est utilisé pour faire du whisky blend ! Après les vendanges, le raisin est transformé en un vin qui n'est pas destiné à être bu. «L'objectif n'est pas d'obtenir un grand vin. Juste un vin naturel, qui permette de concentrer les arômes», indique Gilles de Boissésou. C'est lors de la distillation que la magie opère, dans un vieil alambic de 1939, chauffé au bois. «Il a été conçu à partir d'un modèle qui servait à réaliser des essences de

fleurs. Il donne des arômes très prononcés.» Son rendement est limité – deux barriques par jour, contre dix à quinze dans les autres distilleries –, mais il en sort une eau-de-vie très douce, d'une grande finesse. Pas un produit qui brûle la langue, comme certains alcools forts ! Il faut six litres de vin pour obtenir un litre d'armagnac. L'alcool vieillit ensuite pendant au moins sept ans, pour moitié en fûts de chêne neufs et pour moitié dans des tonneaux ayant déjà servi, dans un chai au sol de terre battue datant de 1870, où patientent 450 fûts.

**EN DIGESTIF ET EN COCKTAIL.** Cette année, le Château a décidé de revoir sa gamme, en proposant des assemblages (différentes années, pour un goût homogène) mais aussi des cuvées millésimées, mises en bouteilles directement à la sortie du fût, sans ajout d'eau ni de caramel. Les assemblages de 3, 7, 12, 17 et 30 ans – l'âge indiqué étant celui de l'alcool le plus jeune utilisé dans l'assemblage – sont vendus entre 47 et 214 euros la bouteille. Les armagnacs millésimés peuvent valoir jusqu'à 400 euros pour les meilleures années, comme le 1996. «Une boisson de luxe», admet le producteur, qui est par ailleurs avocat spécialisé dans les fusions-acquisitions – il a notamment participé à des opérations de cession de grands crus de Bordeaux. Le château produit 20 000 bouteilles par an, à déguster en digestif, mais aussi en cocktail. Et toujours avec modération. ●



Dix-sept années de patiente maturation.



### Leffe

#### ESCAPADE ÉCOSSAISE

**S**urfant sur la mode des bières artisanales, le brasseur belge propose une bière insolite : une blonde aux arômes de whisky ! Des copeaux de chêne ayant macéré dans du whisky écossais sont plongés dans une cuve de bière. En résulte une boisson atypique, sans amertume, d'une grande profondeur, aux notes de bois fumé, de miel et de fruits secs. Une réussite, surprenante et séduisante. Caractère by Leffe, édition limitée, 13 euros la bouteille de 0,5 litre.