

Armagnacs Boisséson

VERY LACQUY

Si notre imagination est de bonne humeur, on peut ressentir à la dégustation des vieilles eaux-de-vie du Château de Lacquy des notes savoureuses de résistance. Et ce n'est pas du *storytelling*, terme à la mode le plus souvent destiné à tromper le consommateur. Dans cette propriété du Bas-Armagnac, volontiers perdue dans les Landes si chères à Mauriac, on a tenu tête aux Allemands. Jeune veuve d'un mari militaire tué en mai 1940 dans les Ardennes, Françoise de Boisséson s'est chargée de créer un réseau de passage vers Pau pour les aviateurs anglais parachutés dans la région. De là, elle monte un maquis dans la forêt de Lacquy pour diriger jusqu'à 80 résistants. « *Ce fut une grand-mère à la fois haute en couleurs et libre d'esprit* », reconnaît Gilles de Boisséson, qui dirige aujourd'hui le château et élabore des armagnacs avec une certaine forme de résistance.

Contrairement à beaucoup d'eaux-de-vie coupées à l'eau boisée et magnifiquement « *storytillées* », la propriété de Lacquy joue la carte de la pureté : « *Tous nos armagnacs sont distillés à 52° et perdent ensuite leur taux d'alcool naturellement en vieillissant en fûts*, souligne-t-il. *Après 10 ans, l'armagnac est à 47°, et après 20 ans à 42°. Il est mis en bouteille à son taux naturel sauf pour les assemblages vendus à 40°, mais il s'agit de réduire seulement avec 15 % d'eau. À Cognac, on distille à 75° donc on peut souvent retrouver 50 % d'eau.* »

Depuis 1711 dans la même famille, celle du comte de Boisséson, le Château de Lacquy produit de grands armagnacs sur un vaste territoire boisé et écologique.



On aura compris que ce choix n'est pas financier mais qualitatif. On résiste et, dégustation à l'appui, les armagnacs du Château de Lacquy sont d'une extrême finesse aromatique. Pour cela, il faut du temps mais aussi un terroir. Depuis 1711, la famille travaille un vignoble sur des coteaux silico-argileux recouverts de sables et de sédiments marins où se conserve la pluralité des cépages, à proportions égales de folle blanche, baco et colombar. « *Ce sont des cépages très aromatiques. On vendange et on vinifie par cépage et on distille très vite dans la foulée avant de laisser vieillir les eaux-de-vie dans des fûts avec une proportion de 50 % de bois neuf. Viendra enfin le choix des assemblages* », explique Gilles de Boisséson.

Pour que l'armagnac se repose, il ne sera mis en bouteille que deux ans après l'assemblage. C'est un produit vivant ! Enfin, il faut provoquer la chance de les déguster. L'assemblage de 7 ans d'âge est un beau témoin car les jeunes eaux-de-vie donnent une image vraie de la maison. Le 17 ans d'âge est remarquable de tempérament avec ses notes de frangipane et d'écorce d'orange... Bien sûr, depuis toujours l'armagnac fait dans le millésime, le Château de Lacquy propose notamment un 1996, belle incarnation sur la subtilité, et un 2000, une pure rareté faite à partir de 100 % de colombar. À offrir en chantonnant : « *Résiste, prouve que l'armagnac existe !* » ❖ JEAN-CHARLES CHAPUZET