

Cravencères – Le domaine du Loc reçoit des clients russes

Guidés par Marussia Beverages et Millésimes & Traditions



Cravencères – Le domaine du Loc reçoit des clients russes

Cette année, Jean-Christophe Darbeau distille, au domaine du Loc à Cravencères, entre 800 et 900 hl de vin pour obtenir quelque 160 hl de blanche d'armagnac à 56° qui vieillira ensuite tranquillement dans des fûts de chêne pour donner le bas-armagnac « Clos-Martin ».

Le 8 novembre, Marussia Beverages accompagne au domaine des clients russes, responsables de grands magasins de spiritueux, pour leur faire visiter l'Armagnac et se familiariser avec l'art de vivre gascon : entre autres aventures, ils ont passé un moment dans une palombière et fait des repas gascons. Le soir, ils sont venus assister à la distillation dans le vieil alambic du domaine, qui date de 1945, et goûter le floc et l'armagnac. Avant de passer dans la salle contiguë, où une belle table a été dressée...

Voilà une journée qui témoigne que les vignerons de la région ont le dynamisme nécessaire pour entreprendre. Et développer leur activité en sortant du Gers et même de la France pour faire apprécier et vendre leurs produits.

Marussia Beverages, entreprise d'import-export de vins et de spiritueux, dont le PDG est Étienne de Salins, est cliente du domaine du Loc, par l'intermédiaire de Millésimes & Traditions. Celle-ci est une entreprise sise à Bordeaux et à Magnan, qui met en bouteille les armagnacs d'une vingtaine de domaines. Marussia Beverages se spécialise dans les vins et alcools artisanaux et rares. Elle possède huit filières de distribution en Russie, en Grande-Bretagne, aux États-Unis, en Ukraine, en Géorgie et en Ukraine. Elle a des réseaux dans 31 autres pays.



L'alambic



Alain Lafitan veille sur la distillation de 20 heures à 4 heures du matin



Il recharge le foyer



La blanche d'armagnac arrive et parfume l'atmosphère



Jean-Christophe Darbeau sert le champagne à ses hôtes



Une joyeuse ambiance...