

Nogaro - La distillation est lancée à la Cave des Hauts de Montrouge

Elle durera jusqu'au 20 décembre



Nogaro - La distillation est lancée à la Cave des Hauts de Montrouge

Mis à jour le 13 novembre.

Ce lundi 13 novembre à 6 heures, les alambics Athos, Porthos et Aramis ont été allumés à la distillerie de la Cave coopérative Les Hauts de Montrouge à Nogaro. Distillerie dont l'isolation a été entièrement refaite en septembre de cette année.

Plus de 5 semaines de distillation

La distillation durera jusqu'au 20 décembre. Chaque 24 heures, 450 hl de vin blanc sont « brûlés ». Et, au total, 12 400 hl de vin passeront dans les alambics.

Comme il n'est pas question d'arrêter la distillation avant que tout soit terminé, trois hommes se partagent les 3/8 pour surveiller le processus : Frédéric Cenent, le maître de chai et responsable de la distillation, Benjamin Barrère et Yannick Tomazo.

L'assemblage distillé est composé de 90 % de cépage ugni blanc et de 10 % de baco. Patrick Farbos, président de la Cave, nous dit que la qualité du vin est à un haut niveau cette année. Quant à la quantité, le vignoble des producteurs de la Cave n'a pratiquement pas souffert du gel.

Une élaboration soignée

Jusqu'au 20 décembre, les trois contrôleurs s'assureront que les thermomètres restent à 102°, ce qui est très facile avec les nouveaux brûleurs radiants dont les alambics sont équipés. Ceux-ci sont réglés pour produire de la blanche d'armagnac avec un degré d'alcool situé entre 59 et 63°. Chaque alambic trouve son équilibre entre ces deux valeurs, ce qui est important pour la qualité. Le produit de chacun est légèrement différent de celui des autres. Quand la campagne de distillation sera terminée, il faudra 15 jours pour nettoyer les alambics.

Frédéric Cenent utilise la blanche à 63° plutôt pour la fabrication du floc. C'est lui qui pratique la préparation des fûts (1) et, plus tard, la réduction (2). Ainsi que la confection du Mousquet (3).

L'armagnac reste en fûts et il n'est mis en bouteille que 6 mois avant d'être mis en vente. Les chais contiennent en permanence en moyenne 6 000 hl d'alcool pur, tous produits confondus.

En conclusion de notre visite à la distillerie, Patrick Farbos nous annonce une bonne nouvelle : le marché de l'armagnac à l'export en Asie et aux États-Unis est en plein développement.

(1) L'armagnac doit avoir séjourné au moins un an « dans du bois ». (2) Opération consistant à faire descendre le taux d'alcool jusqu'à 40° par addition d'eau. (3) Apéritif à l'armagnac additionné d'orange amère et de vin pétillant.



Benjamin Barrère, Frédéric Cenent et Patrick Farbos "surveillent" la blanche qui coule des alambics