

Innovation dans le domaine de l'Armagnac

La Maison Gélas lance la première cuvée « Solera »



Innovation dans le domaine de l'Armagnac

Si un ami vous fait remarquer un jour que l'armagnac est un produit un peu « vieillot », figé et incapable d'évoluer au fil du temps, invitez-le à aller faire un tour du côté des chais de la Maison Gélas, à Vic-Fezensac.

De Baptiste, en 1865, à Philippe aujourd'hui, en passant par Louis et Pierre, l'esprit novateur a été généreusement transmis d'une génération à l'autre. Anticiper, initier, se renouveler pour inventer « L'Armagnac autrement », à la conquête d'une clientèle plus jeune et variée.

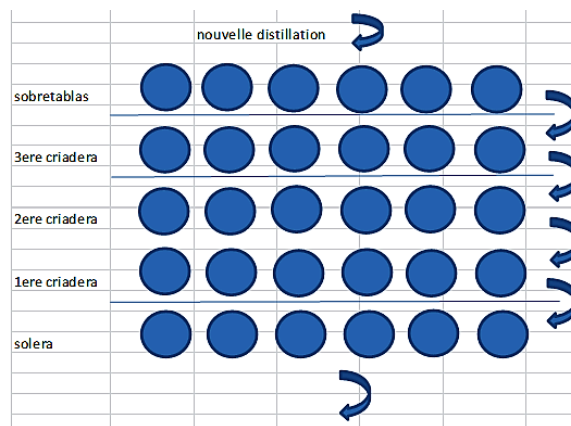
Il y a dix ans, Philippe avait lancé la gamme « Single Cask » (traduisez « un seul fût »), en adaptant une méthode de vieillissement utilisée pour le whisky. Méthode qui consiste à transposer l'armagnac de son tonneau traditionnel à un fût finisseur ayant contenu auparavant Jurançon, Pacherenc, Roussillon, ou des vins suisses, espagnols, italiens, australiens... De ce berceau unique, naissent alors quelques cinq cents bouteilles en production limitée, soigneusement numérotées.

Aujourd'hui, c'est une toute autre expérimentation, totalement inédite, qui sera dévoilée aux amateurs à partir du second semestre, la première cuvée « Solera » appliquée à l'armagnac. « Elle est née d'une réflexion avec mon œnologue, Dominique Marsan, explique Philippe Gélas. Nous connaissons la Solera, qui est un système d'élevage habituellement utilisé en Espagne pour les vins de Jerez, mais aussi au Kentucky pour le bourbon. Nous avons eu envie de l'expérimenter avec nos armagnacs ».

Le principe est d'empiler des « criaderas », à savoir des barils, sur plusieurs niveaux en fonction de l'âge des cuvées (la dernière distillation se trouvant tout en haut, la solera étant située près du sol).

La technique consiste ensuite à prélever 20% de la première criadera pour l'incorporer à la solera. Même opération pour chaque rangée, qui reçoit donc une part d'armagnac de sa cadette, située juste au dessus.

Un petit schéma s'avère plus efficace qu'un long discours :



Solera obtenue : 128 l à 45%.1 vol soit 256 bouteilles de 50cl numérotées

Mais la nouveauté ne s'arrête pas là. À la place des barriques conventionnelles d'eau-de-vie de quatre cents litres, Philippe Gélas utilise de petits tonneaux de cent litres, pour une meilleure intégration de l'alcool. Et là, le secret pour obtenir des fûts de cette contenance est bien gardé.

Alors la question qui brûle les lèvres est de savoir à quoi va ressembler cette première cuvée inédite, qui portera le nom de S0 (S zéro) ? Sachez qu'elle se caractérise par une couleur soutenue, des notes boisées accompagnées de vanille, bois de cèdre, tilleul, chèvrefeuille, aubépine et orange. En bouche, l'attaque est douce, légèrement épicée, avant de devenir plus complexe, autour du bois, de la prune et du poivre blanc. Pour finir enfin sur une belle réglisse.

Cette eau de vie juvénile, mais d'un caractère bien trempé, sera présentée lors d'un événement à sa hauteur. « Nous n'envisageons pas pour l'instant une commercialisation nationale ou internationale, nous préférons rester fidèles à l'esprit artisanal propre à la Maison Gélas » précise Philippe.

La Solera sera fin prête pour les fêtes de fin d'année, le temps de lui trouver une présentation digne de son exclusivité, en quantité limitée et numérotée.

Site Internet : <https://www.gelas.com/fr>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Les "Single Cask", l'armagnac façon whisky



Magie des couleurs, des senteurs et des saveurs



Mystérieuse Solera à l'abri des regards - Photos DR