

Le préfet Laurent Carrié vient découvrir les Hauts de Monrouge et Dartigalongue à Nogaro

En vue d'approfondir ses connaissances sur les activités des filières vin et armagnac



Le préfet Laurent Carrié vient découvrir les Hauts de Monrouge et Dartigalongue à Nogaro

Mardi 9 janvier 2024, Laurent Carrié, préfet du Gers, a rendu visite à deux joyaux de Nogaro : la Cave Les Hauts de Monrouge (HDM) et la maison d'armagnac Dartigalongue.

Visite des Hauts de Monrouge



Le site des Hauts de Monrouge ; à droite, on aperçoit les alambics

Laurent Carrié est reçu par Patrick Farbos, président de HDM, Alexandre Doat, vice-président et Antoine Sempé, également vice-président.

Patrick Farbos présente la Cave, puis fait visiter ses installations.



La cuverie moderne installée à partir de 2018

La Cave de Nogaro – Cave des Producteurs réunis – CPR à l'époque - a été créée il y a 60 ans. Après avoir élaboré uniquement de l'armagnac, elle a aussi produit des vins courants à partir de l'année 2000.

La cinquantaine de vignerons adhérents cultive 1 250 ha de vigne. La Cave a 24 employés.

Patrick Farbos est président depuis 2009. En 2010 une décision capitale est prise par le Conseil d'administration – à la majorité. Compte tenu des graves difficultés que connaît le marché des vins à l'époque, HDM s'engage, pour 10 ans, à fournir 80 % de sa récolte de vin blanc en vrac à Grands Chais de France (GCF). Et ce contrat a été prolongé de 10 ans.

GCF ? C'est le 5e metteur en marché au monde et le premier en France avec 1,3 milliard d'euros de chiffre d'affaires. CCF vend 2,5 millions de bouteilles par jour. « C'est grâce à ce partenariat que HDM a pu garder son indépendance ! » assène Patrick Farbos.



La salle de distillation

S'agissant de l'armagnac, du Floc et des 20 % de vin qui sont mis en bouteille à la Cave et des autres produits conditionnés, HDM les vend elle-même en France et à l'étranger (dans 40 pays).

Visite de la maison Dartigalongue



Le site de la maison Dartigalongue

Le préfet est reçu, notamment, par Benoît Hillion, directeur de l'entreprise et par Ghislain Laffargue, maître de chai depuis 34 ans. Située en plein cœur de Nogaro, la maison d'armagnac Dartigalongue, qui a été créée en 1838, innove régulièrement :

en proposant une blanche armagnac qu'elle préfère appeler « armagnac un-oaked », c'est-à-dire qui n'a pas séjourné en fût (1) ; cet « armagnac un-oaked » permet de confectionner des cocktails de soir très appréciés,

en proposant, depuis quelques semaines, l'Élixir 32.



Benoît Hillion devant la fresque qui montre la maison Dartigalongue au XIXe siècle

L'Élixir 32

Il s'agit d'une liqueur 100 % naturelle à base d'armagnac et de pruneaux d'Agen, produits dans le Gers. Elle titre 32 %, d'où son nom. Dans sa composition entrent aussi une infusion de thé de Ceylan et des macérations d'épices.



L'Élixir 32

Une partie de la liqueur est élevée en fûts de chêne gascon, afin de lui faire gagner en rondeur et de lui apporter des notes de noix et de bois fumé.

Noter que Dartigalongue propose aussi du floc de Gascogne.

(1) « Oak », en anglais signifie « chêne ».

N.B. - Sur la photo du haut de page (communiquée par Alain Bovo) : de g. à dr. : Antoine Sempé, Alexandre Doat, Patrick Farbos et le préfet Laurent Carrié.