

On a distillé au Domaine Le Broca !



On a distillé au Domaine Le Broca !

Le week-end du 24 janvier était animé au domaine Le Broca à Roquebrune : c'était la flamme de l'Armagnac.

Dès le vendredi soir, c'est Rémi Brocardo, distillateur ambulant, qui a apporté et mis en place l'alambic.



De son côté, Louis Della Vedove, le jeune vigneron du Broca avait préparé le vin pour cette distillation : un ugni blanc 2025.

Rémi et Louis expliquent que, pour faire un bon Armagnac, il faut un bon vin de base. Et cette règle s'est vérifiée une nouvelle fois car une fois l'alambic allumé et réglé par Rémi, une fois la magie de la distillation opérée, la Blanche d'Armagnac s'est mise à couler très lentement. Distillateur et vigneron s'empresment de passer un doigt sous le mince filet d'alcool pour goûter ce nectar : « Cette année, l'eau de vie goûte particulièrement bien : fruitée (poire, prune), elle est soyeuse avec une impression de sucrosité (canne fraîche) ». Un résultat tellement probant que Louis songe à en garder une partie en bouteille.



Une jolie fête autour de l'alambic

Samedi soir, c'était place à la fête autour de l'alambic. Autour d'un dîner servi par un traiteur local et des vins du domaine, 80 convives ont profité de la chaleur de l'alambic et du concert d'un groupe bordelais.



La formule séduit et, en fin de repas, le brûlot allumé par Richard, le papa de Louis, fait office de spectacle !



L'alambic a encore travaillé quelques heures après le départ des visiteurs : ce ne sont pas moins de 10 000 litres de vin qui ont ainsi été transformés en Blanche à 60 degrés. « Je proposerai d'ici quelques semaines la blanche à mes clients, mais pour l'heure, il faut mettre le reste en fûts. » Cinq nouvelles barriques qui constitueront le millésime 2025 et il faudra attendre au moins cinq ans avant de déguster. Le boisé du chêne va donner une belle couleur dorée et de nouveaux arômes.

L'Armagnac Ténarèze du Broca est une affaire de savoir-faire mais surtout... de patience !

