

Arblade-le-Haut – Le magicien du « whisky gascon » l'a fait !

« Le Macgnara », armagnac spécial apéritif



Arblade-le-Haut – Le magicien du « whisky gascon » l'a fait !

Il était une fois un maître de chai, véritable magicien des millésimes d'armagnac qui se désolait : comment était-il possible que les Français en général et surtout les Gascons boivent de plus en plus de whiskys bas de gamme ? Alors qu'il y a des produits nobles chez eux ? De plus, un fan de course landaise ne pouvait rester les bras croisés devant une telle désolation...Le Journal du Gers a rencontré ce magicien le 30 mai 2017.

Il fallait renouveler une des meilleures traditions du terroir gascon.

Souple, fruité et frais

Habité par l'idée d'offrir aux buveurs un apéritif digne du Gers, ce maître de chai, Éric Artiguelongue, entreprend un long travail pour mettre au point un subtil assemblage des quatre cépages de l'armagnac (folle blanche, ugni blanc, baco et colombar), en variant les années et les proportions de chacun. Jusqu'à ce que le résultat le satisfasse en étant à la fois souple, fruité et frais : l'idéal pour un apéritif de type « whisky » et pour le faire entrer des cocktails ou encore en l'ajoutant à des boissons fraîches comme le schweppes agrumes. En moyenne les jus des cépages de l'assemblage sont âgés de 8 ans. Il n'y a que de l'armagnac, aucun additif dans cet assemblage. On peut, bien sûr le boire comme digestif, car sa longueur en bouche est séduisante, mais sa fraîcheur incite à le réserver à l'apéritif.

Et voilà comment le « Macgnara » (anagramme d'armagnac) est né en avril 2017.

Une longue expérience des armagnacs millésimés

Ce n'est pas n'importe qui, on l'a compris, qui peut offrir un breuvage d'une telle qualité. Éric Artiguelongue a été maître de chai au Château de Laubade (à Sorbets) pendant 22 ans, puis, en 2005, il est devenu indépendant. Il ne vend, depuis lors, que des armagnacs millésimés, environ 5 000 bouteilles par an. Essentiellement à l'export vers les États-Unis, l'Écosse, l'Allemagne, la Tchéquie, le Danemark et la Chine. S'agissant du Macgnara, Éric va le proposer aux bons cavistes, puis aux autres professionnels. Actuellement, il faut se le procurer directement chez Éric (1).

Malgré son caractère récent, le Macgnara a déjà du succès, comme ce fut le cas à la fête « May Day » à Saint-Puy le 26 mai dernier.

(1) Haouères – 32110 Arblade-le-Haut par téléphone (05 62 69 07 08 et 06 81 99 86 33), par courriel (eric.artiguelongue@orange.fr). La bouteille (50 cl) est à 25 euros ; des prix spéciaux sont prévus pour les comités d'entreprise.



La bouteille de Macgnara



Eric Artiguelongue et sa bouteille de Macgnara



Le chai à Monlezun-d'Armagnac



Mise en bouteille artisanale