

Marc Lary tire sa révérence



Marc Lary tire sa révérence

Marc Lary, œnologue bien connu et professionnel réputé, a choisi cette année 2020 pour prendre sa retraite bien méritée. Dorénavant, il compte se consacrer totalement à ses passions d'enfance qui ne l'ont jamais quitté et qui sont la chasse, la pêche, la cueillette de champignons et comme il dit en amateur de corrida : « Enfin je vais pouvoir, pendant les vendanges, assister à la feria de septembre à Nîmes ! »

Son élogieux parcours professionnel a débuté en 1980 par l'obtention de son diplôme, puis dès 1981, avec Michel Jorieux et Émile Labeyrie, il travaille sur la restructuration du vignoble gersois, en identifiant sur place les parcelles et les cépages.

En 1983, Marc Lary s'installe avec Jean Barrère dans les anciens locaux de la coopérative viticole Gerland.

En 1986, Marc s'installe à Cutxan, près de la distillerie Lafontan, où il bénéficie de l'aide précieuses de Jean-Paul Lafontan. Ce dernier lui met le pied à l'étrier en créant le Comptoir armagnacais qui a pour but de donner des conseils en armagnac, notamment en distillation, élevage, assemblage bouteille... :

« Jean-Paul Lafontan m'a beaucoup aidé dans ce domaine. »

En 1987, Jean Barrère reprend sa propriété et remonte l'élevage de vaches landaises, de fait le Comptoir armagnacais absorbe la société Barrère-Lary Œnologie.

En 1992, Marc Lary s'installe à Réans, avant de monter son laboratoire à Éauze, en 2005.

Marc Lary précise :

« En 2019, Vivadour et moi-même nous rapprochons pour envisager la cession de mon activité qui a été actée en fin d'année.

Dès le mois de janvier 2020, et pour une année, Marc Lary a aidé Emilie Maimir qui a été choisie par Œnople, et l'accompagne sur les armagnacs, les vins, afin de mieux connaître la clientèle et appréhender ses besoins.

Dès 2021, Emilie Maimir sera installée dans un bureau situé à côté du Pôle d'Éauze et du Gamm vert (magasin).

À l'heure où Marc Lary tire sa révérence, il n'oublie pas évidemment ceux qui lui ont témoigné leur confiance dès son installation et se réjouit de constater que les Côtes-de-gascogne ont un très bel avenir ainsi que l'armagnac :

« Le floc de Gascogne me paraît ronronner sans faire de vague. C'est un produit confidentiel pourtant excellent, il mériterait un autre développement. L'Armagnac, fleuron de notre Gascogne, tant aimé et dégusté, m'a fait vivre et vibrer durant toute mon expérience professionnelle. C'est un produit merveilleux, magique de par sa conception, la distillation que l'on connaît à peine. L'Armagnac est étonnant par son vieillissement et son élevage qui offrent une palette aromatique qui se développe en fonction des cépages, du chai, du type de barrique et du travail du maître des lieux. Enfin, c'est un breuvage délicieux si l'on sait par de subtils mélanges exacerber ses qualités parfois cachées qui se révèlent à l'assemblage. J'ai eu la chance de me trouver au bon endroit, au bon moment pour m'installer dans cette aventure qui m'a fait vivre de façon intense et passionnée.

J'ai découvert dans chaque chai des possibilités infinies. Je me suis régalé à chaque coupe dans tous les chais et chez tous les producteurs ; Merci à eux pour leur patience et leur passion. Merci à vous tous aux quatre coins de la planète qui ont ouvert le flacon pour tenter d'en tirer le plaisir. »