

Le préfet du Gers visite la Coopérative Les Hauts de Montrouge à Nogaro

En pleine période de distillation de l'armagnac



Le préfet du Gers visite la Coopérative Les Hauts de Montrouge à Nogaro

Mercredi 17 novembre, Xavier Brunetière, préfet du Gers, visite les installations de la Cave coopérative Les Hauts de Montrouge (HDM) à Nogaro. Il est accueilli par Patrick Farbos, président de la Cave, Alexandre Doat, vice-président et Pierre Daniel, directeur.

Le préfet s'intéresse d'abord à l'armagnac et à sa distillation qui dure un mois-et-demi : il visite la splendide salle de distillation où les grands alambics sont en plein fonctionnement sous l'œil du buste de d'Artagnan. La blanche d'armagnac sort à 62,2°. Le technicien chargé de la distillation, Benjamin Barrère, explique le processus de distillation et le parcours du vin, qui descend d'une cuve blanche vers les alambics. La température de chauffe théorique est de 102°, elle est à 99,5°, ce qui est correct.

Pierre Daniel précise que l'armagnac issu d'assemblages peut être commercialisé au bout de trois ans, alors que l'armagnac millésimé ne l'est qu'au bout de dix. À noter que le marché de l'armagnac est en hausse de 30 % en volume et 35 % en valeur depuis le début de 2021.

Entretien informel

Installé avec ses hôtes à la grande table de la salle de distillation, le visiteur s'informe sur HDM. Patrick Farbos et Pierre Daniel lui exposent les principaux chiffres de la coopérative et les principales phases de son histoire.

HDM réunit une soixantaine de vigneron, dont les parcelles, en moyenne, ont une surface de 20 ha. 50 % des exploitations sont en HVE 3 (haute valeur environnementale) et le reste suivra en 2021-2022.

En 2018-2020, malgré une année très difficile, où la vente de vin en bouteilles a beaucoup baissé, le chiffre d'affaires a été de 10,14 millions d'euros contre 11,17 en 2018-2019), avec un résultat net de 20 100 euros (on sait que HDM donne le maximum aux vigneron). La récolte 2019 avait été de 114 500 hl (contre 137 500 en 2018).

Patrick Farbos explique son choix, en 2010-2011, d'engager la coopérative dans un partenariat avec Grands chais de France (GCT), un des plus importants metteurs en marché de vins et spiritueux au niveau international. La mévente s'installait : GCT a vidé les cuves de la coopérative et, depuis, elle continue avec ce partenaire solide : le partenariat vient d'être renouvelé pour 10 ans, le 14 juillet 2021.

Grâce à ce partenariat, des investissements, notamment en cuverie, ont pu être faits.

Ce sont ces installations, ainsi que les chais et la chaîne d'embouteillage qui sont habituellement visités et dont Patrick Farbos fait ensuite les honneurs à Xavier Brunetière.

N.B. - Sur la photo du haut de page : dégustation de la blanche d'armagnac qui sort de l'alambic (Xavier Brunetière, Patrick Farbos, Pierre Daniel et Alexandre Doat).



Le préfet (au centre) arrive à HDM entre Alexandre Doat et Patrick Farbos



Patrick Farbos explique les couleurs de l'armagnac et de son terroir qui décorent la façade1bis 171121.jpg



Dans la salle de distillation



Benjamin Barrère, technicien de distillation



La cuve blanche d'où le vin descend dans les alambics



Explications sur la température de distillation



Les chiffres de HDM donnés par Pierre Daniel