

## Ayzieu : visite chez un orfèvre de l'eau-de-vie d'armagnac

Maurice de Mandelaère au Domaine de Saoubis



Ayzieu : visite chez un orfèvre de l'eau-de-vie d'armagnac



Maurice de Mandelaère reçoit ses visiteurs

Le 12 décembre 2023, Le Journal du Gers rend visite à Ayzieu à un producteur d'armagnac sympathique rencontré par hasard : Maurice de Mandelaère du Domaine Saoubis. Nous découvrons une maison petite par la taille du vignoble (35 ha dont 9 de vigne), entièrement consacré aux cépages destinés à la distillation, mais une exploitation exceptionnelle par la qualité de ses eaux-de-vie. C'est de l'artisanat d'art !



Les bas-Armagnacs Ambre Royale et Topaze Impériale

Maurice de Mandelaère, qui continue la tradition vigneronne de ses aïeux, a converti l'exploitation en biodynamie : ses premières vendanges validées en biodynamie datent de 1997 et il vend son premier armagnac bio en 2001. Sa production est labellisée Ecocert et Demeter (1) et elle est audité par ces organismes.



**Blanche d'armagnac pure ou avec des fleurs et des feuilles**

### Les réalisations

Pourquoi la biodynamie ? Pour aller vers une qualité supérieure et pour éviter d'utiliser des produits chimiques.



**Le rayon des liqueurs (blanche armagnac + fleurs et feuilles)**

Le résultat ? De grands armagnacs (Topaze Impériale, Ambre Royale, Saphir Jaune, Opale etc.) et une blanche armagnac d'une finesse incroyable (le Diamant blanc, entre autres).



**De très vieux armagnacs**

Mais ce n'est pas tout ! Avec la blanche armagnac, Maurice de Mandelaëre élabore lui-même dans son laboratoire :

des macérations de fleurs (lavande, fleur de lis, fleur de pin, orange, citron etc.) ; nous avons goûté la lavande, elle mérite tous les superlatifs,

des extractions de parfums de fleurs,

des liqueurs de fleurs, de bourgeons de sapin etc.



**Maurice de Mandelaëre montre 3 armagnacs : 2000, 2001 et 2002**

Autre chose encore, la maison propose un vin de liqueur très différent du floc, composé d'un armagnac de 6 ans et de moût de raisin où entre du jus de baco (ce qui n'est pas le cas pour le floc) c'est le bisou ! Nous l'avons goûté et apprécié.



**Le laboratoire : au 1er plan, l'extracteur**

### **Le cycle de la biodynamie au domaine de Saoubis**

Les opérations ne se réduisent pas à répandre – classiquement - des préparations à base de bouse de vache et de poudre de quartz :

après la taille, les cicatrices sont enduites de petit lait,

les vignes sont arrosées avec un purin d'orties, de prêles et de consoudes, comme protection contre le mildiou et le blackrot,



**Chai des jeunes armagnacs**

le vigneron ajoute de l'extrait d'écorce d'orange,

et des composts bio.



**Chai des vieux armagnacs**

La maison n'utilise pas de sulfite.

Dans son laboratoire, le maître de maison, concentre les polyphénols (2) pour ses macérations, ses extractions et ses liqueurs : de quelques centaines de mg/l, il amène leur taux de 2 100 à 2 800 mg/l.



**Fresque sur les murs des chais**

En somme, le Domaine de Saoubis est un joyau du terroir gascon.

On peut trouver plus d'informations sur le site [<https://www.mandelaere.com/bienvenue-fr/notre-gascogne/à-propos-de-nous/>].



**Armagnac cuvée Porthos, dessin de Achdé (dessinateur de la BD de Lucky Luke) comme...**

(1) Demeter propose une approche holistique [globale] de l'agriculture et de la qualité. Notre cahier des charges complet et exigeant s'adresse à tous les types de production agricole, et à tous les produits alimentaires, cosmétiques et textiles qui en sont issus. Notre certification assure la traçabilité des produits Demeter tout au long de la chaîne de production [<http://demeter.fr/>]. (2) Les polyphénols sont de puissants antioxydants qui peuvent aider à neutraliser les radicaux libres. Les radicaux libres sont des composés instables qui se forment à la suite de facteurs tels que les rayonnements UV, les radiations, le tabac, la pollution atmosphérique, l'inflammation etc... et qui s'accumulent dans le corps en causant des dommages au niveau des cellules (stress oxydatif) [<https://www.laboratoire-lescuyer.com/blog/nos-conseils-sante/les-polyphenols#>].

N.B. - Sur la photo du haut de page : une des fresques qui recouvrent les chais du Domaine de Saoubis.



**...le dessin qui va avec le coffret : le festin de Porthos**