

Première distillation à l'Encantada !



Première distillation à l'Encantada !

Pendant une semaine, l'Encantada a vécu sa première expérience de distillation dans son propre alambic.

Une aventure que toute l'équipe a souhaité partager avec le public lors de journées portes ouvertes organisées du 13 au 16 janvier.

Créée en 2011 par une petite bande d'amis passionnés à Vic-Fezensac, au cœur du terroir Armagnacais, l'activité principale de l'Encantada est le négoce mais la maison produit aussi.

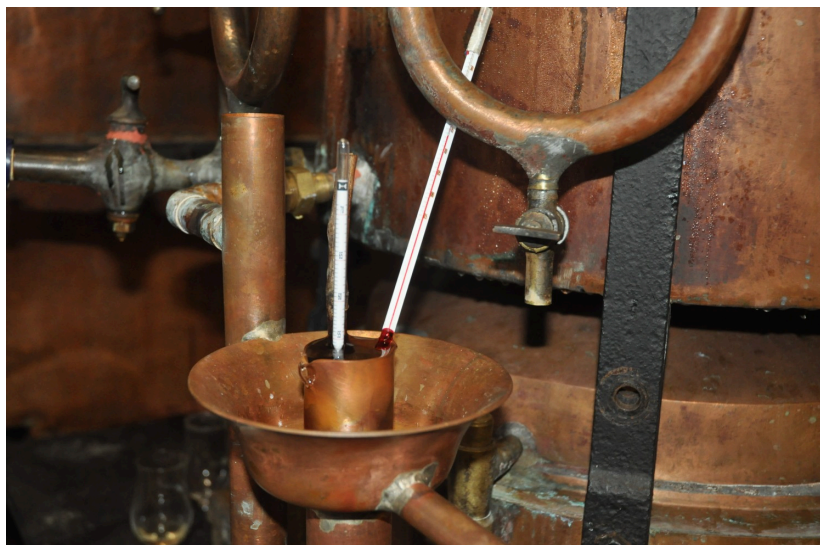
Elle est spécialisée dans les armagnacs bruts de fût sans rajout de sucre ni d'eau, au degré réel et propose dans sa boutique des armagnacs soigneusement sélectionnés.

C'est en parcourant la région à la recherche de la perle rare que l'équipe a découvert abandonné dans une grange d'un producteur un vieil alambic de 1920.

Cet alambic est chargé d'histoire : dans le Lot et Garonne, il était utilisé pour la distillation ambulante sur la place du village où l'on amenait du raisin, des fruits...

L'appareil a changé plusieurs fois de mains avant de passer dans celles de **Vincent Cornu** qui nous explique en avoir fait l'acquisition d'abord dans l'idée d'en faire un élément de décoration.

Puis, après l'avoir restauré et fait contrôler, l'équipe a décidé de le remettre en route.



Et c'était parti pour une première distillation de leur propre vendange des vignes qu'ils possèdent à La Bastide d'Armagnac, essentiellement du Baco et de la Folle Blanche, des cépages spéciaux pour l'Armagnac.

La blanche récupérée sera rapidement commercialisée, le reste vieillira dans les barriques en fût de chêne.

Cette magie de la distillation, l'équipe de l'Encantada a souhaité la partager avec le public lors de portes ouvertes qui ont accueilli des curieux vicois ou de passage, des professionnels et même les résidents de l'EHPAD de Vic et d'Eauze.

Pour ces derniers, la visite a fait remonter les souvenirs.



Comme nous l'explique Vincent Cornu, la distillation se vit à travers les cinq sens et c'était pour lui un plaisir que de partager cette opération avec le public.



Pour ceux qui n'auraient pas eu l'occasion de pousser les portes de l'Encantada, même si la distillation est terminée, la maison est toujours ouverte pour la visite des chais, de la boutique et à l'occasion d'animations diverses dont les ateliers dégustation une fois par mois.

Horaires d'ouverture : De 8h30 à 18h

Lieu : l'Encantada, route d'Auch - 32190 Vic-Fezensac

Le prochain atelier a lieu

vendredi 26 janvier 2024 de 19h à 20h30

Masterclass sur les RHUMs du monde et dégustation

05 62 58 27 42 ou laure.grenier@lencantada.fr

L'ENCANTADA
L'Esprit Armagnac
ÉLEVEUR - PRODUCTEUR D'ARMAGNACS
vous présente

Les ATELIERS
du VIN 'dredi

Spécial
RHUM

1 vendredi/mois
1 atelier thématique animé par un expert
VIC-FEZENSAC



Crédit photos : François MACE