



La blanche

Révélatrice d'un nouvel état d'esprit

Des bars aux restaurants étoilés, cette appellation née il y a seize ans fait partie de la gastronomie française et n'en finit pas d'affoler les esprits !

L'engouement actuel pour la blanche d'armagnac ne date pas de la dernière pluie. Cette eau-de-vie de vin qui n'a pas connu le chêne est devenue une AOC en 2005, mais elle a surtout vu le jour en 1986, lorsque Patrick de Montal (château Arton) lance sa Fine Blanche en bouteille. Mais quel est donc l'intérêt de ce spiritueux alors que l'armagnac est, pour nombre d'amateurs, censé représenter la quintessence des vieux et puissants digestifs ?

UNE EAU-DE-VIE DE VIN GASTRONOMIQUE

« L'idée de la blanche est née d'un constat simple : on doit partir d'un bon vin, sublimer la matière par distillation à faible degré ; le cépage et le millésime s'expriment alors à fond, s'enthousiasme Lili de Montal, belle-fille de l'inventeur de la blanche. Il fallait être à contre-courant du négoce traditionnel, qui s'entêtait à chasser les barriques anciennes. C'est la démonstration que l'armagnac dans son ensemble est une construction du vivant, le fruit d'un travail soigné de la vigne et du sol, avant même les interactions avec le bois. Il faut assister la nature, être "bio-logique". » Voici déclamé le leitmotiv de la blanche dans son berceau. Mais comment la consomment-on ? Nous avons déjà évoqué dans une précédente chronique (La RVF n° 639, mars 2020) la remarquable Eau des Anges du château de Sandemagnan, propriété du chef étoilé Michel Guérard, une blanche reposée plusieurs années en amphores de terre cuite. Une eau-de-vie hautement gastronomique, servie dans ses restaurants, qu'il emploie aussi dans une de ses recettes iconiques, le "homard ivre des pêcheurs de lune" : le crustacé est plongé dans l'eau-de-vie d'armagnac pendant deux heures afin de le détendre d'une façon formidable, pour mieux le sublimer en cuisine. La blanche fait ainsi partie intégrante du patrimoine gastronomique



Sa couleur étonnante et sa fraîcheur changent des traditionnels armagnacs foncés et puissants.

français. « C'est une formidable opportunité internationale pour un spiritueux français AOC, à millésimer impérativement, pour la reconnecter au vin », glisse Lili de Montal.

LE PISCO À LA FRANÇAISE ?

« Pourquoi aller chercher à 7000 kilomètres ce que nous pouvons trouver à 700 ? », questionne Matthieu Henry, cofondateur de Côquetelers, embouteilleur indépendant de spiritueux originaux, mettant en avant le savoir-faire de nos distilleries artisanales et centenaires. « Le pisco, péruvien ou chilien, est connu mondialement en cocktail, alors que la blanche d'armagnac est méconnue du grand public », note-t-il. Lui et ses associés ont opté pour une blanche monocépage, 100 % colombar, du domaine de Laguille, « un cépage très aromatique en blanche, fruité, véritable contre-pied de la vodka, avec une belle rondeur », précise ce jeune entrepreneur. Et un degré volontairement élevé, à 45 %, tel un "gran pisco", pour mieux affronter froid, dilution et mélange avec d'autres saveurs et ainsi séduire les plus grands bars en France, comme Fréquence à Paris. La





Grand dossier Armagnac

famille Delord a fait le même choix de cépage avec sa blanche double distillation. « La blanche de colombar est une rareté en soi, insiste Jérôme Delord. Tous les ans, lors de la distillation, le fruité du distillat de colombar l'emporte à notre goût. Alors, chaque année, nous sélectionnons avec mon frère la parcelle ayant donné le vin le plus fruité pour la confier à notre alambic à repasse, qui donne ainsi une eau-de-vie plus nette et fruitée. » Et quelle réussite avec ses notes de poire, d'agrumes et bien sûr de raisin, à travailler en cocktail à la façon d'un *pisco sour*, avec du blanc d'œuf pour en amplifier texture et nuances !

EXPRIMER L'IDENTITÉ VARIÉTALE D'UN CÉPAGE

La colonne gasconne n'a à leurs yeux pas le monopole de la blanche, loin s'en faut, mais ils ne sont plus que trois derniers Mohicans dans l'appellation pour défendre la distillation à repasse, pourtant originelle de l'armagnac, souvent considérée moins identitaire dorénavant. Quelles principales différences ? Un tri plus fin, mais aussi une rectification plus importante avec une distillation à 72 % vol., alors que les petites colonnes gasconnes coulent leurs eaux-de-vie entre 52 et 65 % vol. Plus on distille bas, plus l'eau-de-vie sera chargée en éléments aromatiques lourds et destinée au long vieillissement. Proche de cette philosophie, on retrouve les blanches de Jean Cavé et Lionel Osmin (*Apothicaire* de l'Armagnac), toutes deux issues d'un degré de distillat haut, cette fois-ci en colonne, en une seule passe, à 64 % vol.... et embouteillées brutes de colonne, sans réduction, à l'instar de certains grands rhums agricoles blancs. Est-ce à dire que la blanche est une alternative au ti' punch ? « Il y a certainement une forme de dialogue entre les grandes AOC armagnacaise et martiniquaise », assure Jean-Philippe Balay, grand admirateur des eaux-de-vie de canne à sucre, à la tête du domaine de Charron et désormais de la Maison LaBay, négociant dont la première bouteille est une blanche d'exception. « Ma préférence est allée vers la folle blanche, plus évidente, pour me mettre en jambes. Mon challenge est de la faire entrer dans les bars et chez les cavistes, qu'elle soit consommée pure ou en cocktail, un peu comme une belle eau-de-vie de fruit ». Lui, le th-

B. Cummins



Assemblées ou en monocépage, les blanches sont encore méconnues du grand public.

D.R.

riféraire du baco millésimé et brut de fût, s'est converti à la folle doublement blanche en l'acquérant auprès d'un confrère tout en y apportant sa touche personnelle en la travaillant pendant deux ans en dame-jeanne, en jouant avec l'aération et les amplitudes thermiques. « La transformation de la blanche est indiscutable à partir d'un an », constate Jean-Philippe, qui puise son inspiration chez HSE et ses grands rhums blancs millésimés reposés plusieurs années en cuves inox. Une eau-de-vie suave, de terroir, d'une belle élégance qui sublimerait des cocktails classiques tout comme des poissons fumés ou des fromages bleus.

LA BLANCHE EST UNE OPPORTUNITÉ

« L'univers du cocktail n'est pas mon environnement naturel, souligne Marc Darroze. Mais force est de constater qu'il regorge de passionnés talentueux, à l'instar d'Agostino Perrone, du Connaught à Londres », qui œuvre sous le même toit que le restaurant londonien de sa sœur, Hélène Darroze. « Avec la blanche, j'ai voulu aller jouer dans un style un peu plus moderne et ainsi dynamiser ma maison, lui donner un coup de jeune tout en conservant nos valeurs », explique le président de la maison d'armagnac familiale. Il propose ainsi une trilogie de blanches très originales : folle blanche au nez intense sur le pamplemousse, la prune et le poivre de Sichuan, à travailler sur des cocktails courts comme le dry martini ; ugni blanc plus sec, entre prune et canne, avec ses touches d'amande et de fleur de vigne, comme base de long drink à la gin tonic par exemple ; et enfin baco, cet hybride plus gras aux notes de mirabelle et de piment, à tester en margarita ou en mojito. Vous l'aurez compris, la blanche est un nouveau territoire d'expression pour les artistes de l'armagnac !



Les blanches à découvrir

- Côquetelers, colombar de Laguille, 45 %** : idéal en cocktail type *pisco sour* ou dry martini. 50 € les 70 cl
- Delord, colombar double distillation, 42 %** : pour des sours et fizz éclatants. 26 € les 70 cl
- Darroze, trilogie de blanches de cépage, 49 %** : à déguster pure pour la découverte des arômes variétaux et suivre ensuite les idées cocktails de la maison. 36 € les 70 cl
- Château Arton, Fine Blanche 2017, 45 %** : grande eau-de-vie de dégustation. 37 € les 50 cl
- Apothicaire de l'Armagnac, Folle Blanche 2019, 64 %** : très polyvalente. 36 € les 50 cl
- Maison LaBay, Blanca MLI Folle Blanche 2018, 44 %** : une finesse et un fondu incroyables. 42 € les 70 cl
- Château de Laubade, Blanche Ultra Premium Folle Blanche, 42 %** : absolument remarquable. 24 € les 70 cl
- Domaine Tariquet, Pure Folle Blanche 2020, 46 %** : à servir frappée. 26 € les 50 cl
- Dartigalongue, Un-Oaked triple cépages, 43,2 %** : pour des cocktails créatifs. 37 € les 70 cl

