

# Les Curiosités de la famille Lesgourgues <sup>(1)</sup>

SORBETS (32) Grand collectionneur d'art, le Palois Jean Jacques Lesgourgues et ses enfants ont ranimé la flamme du château de Laubade en Armagnac avec des « curiosités »



Au château de Laubade, l'entrée du « paradis » est gardée par une œuvre d'art signée Denis Godefroy, intitulée La Table de la Loi. C'est le saint des saints des plus précieuses eaux-de-vie du domaine, piloté depuis 1974 par la famille Lesgourgues, originaire du Pays d'Orthe : du grand-père Maurice au père Jean-Jacques, ingénieur landais spécialiste des biotechnologies, jusqu'à la jeune génération actuelle. 108 dames-jeannes soigneusement alignées sur des étagères de ce « paradis », y emprisonnent tout un pan de la mémoire du Bas Armagnac, offrant chaque année sa part aux anges.

C'est là sous l'œil d'une statue de Bacchus, que sont conservés plusieurs millésimes rares, dont un 1888 distillé dix-huit ans après l'ouverture du château en 1870. « Le goût était très différent d'aujourd'hui, marqué par l'empreinte du temps, la manière de distiller souligne Denis Lesgourgues avec respect.

Avec son frère Amaud, ce dernier a pris les rênes il y a une quinzaine d'années de ce domaine de 105 hectares et sept chais, contenant 2 600 fûts de chêne, où vieillissent des eaux-de-vie issues de sept cépages sur les dix autorisés en armagnac dont le Baco, l'Ugni Blanc, la Folle-blanche, le Colombard et le très rare Plant de Graise.

« Il n'y a que 16 hectares au total de Plant de Graise dans le monde entier. Nous disposons de 1,45 ha à Laubade, planté en 1997 sur une parcelle par notre père, Jean-Jacques, sur les conseils de l'Inao », explique Denis Lesgourgues. « Depuis plus de vingt ans, les 3 325 pieds donnent des vins fruités, avec un joli gras et une bonne longueur en bouche. » Traditionnellement, le Plant de Graise est marié avec la Folle-blanche, dans des assemblages qui donnent des armagnacs à la belle robe ambrée aux reflets acajou. Et cette richesse et suavité particulière en bouche. « Le Plant de Graise apporte des eaux-de-vie dans le style fruité et légèrement charnu », ajoute le maître de chai, François Laura.

Il y a quelques mois, ce dernier a proposé d'élaborer le premier armagnac 100 % Plant de Graise, avec une eau-de-vie distillée en 2006 ayant passé douze années en fûts de chêne de Gascogne. Seulement 364 bouteilles d'armagnac Plant de Graise trouveront preneurs d'ici l'épuisement de stocks, via le circuit des cavistes indépendants, bars premium et un réseau de restaurants triés sur le volet. Autant dire qu'il n'y en aura pas pour tout le monde ! « Nous souhaitons ainsi faire plaisir au marché français, qui demeure pour 45 %, le débouché principal de l'armagnac », précise Denis Lesgourgues.

### Trois « curiosités »

Ainsi est née la première « curiosité » de Laubade. Une singularité dans l'appellation. « Il faut saluer à ce titre le travail réalisé par mon prédécesseur, Michel Bachoc, dont j'ai pris la suite en 2018 », souligne François Laura, qui assure la direction des vignobles Lesgourgues. « En Armagnac, nous ne sommes que des passeurs entre les générations d'antan qui ont élaboré et élevé les trésors dont nous héritons et les générations futures, qui dégusteront nos eaux-de-vie.

Enhardi par l'audace de ce projet, le château de Laubade a décidé d'aller encore plus loin, en élaborant deux autres « curiosités » sans casser les codes de l'armagnac. La seconde « curiosité » s'appelle Gascogna.

François Laura, a sélectionné un lot d'eaux-de-vie issu du cépage Folle-Blanche. « Leur caractère est fruité, et elles offrent une très belle intensité aromatique », note le maître de chai. Issu du millésime 2009, ce lot a bénéficié d'une finition en barriques de chênes français ayant contenu des whiskies single malt Vilanova, produits dans le Tarn, par la famille Castan.

La troisième « curiosité » de Laubade, baptisée L'Agricole, « invite à la rencontre et au voyage », glisse avec malice Jean-Jacques Lesgourgues, avec des eaux-de-vie issues des cépages Baco et Ugni-Blanc lot récolté, vinifié et distillé en 2012, ayant bénéficié d'une finition dans des barriques de chêne pédonculé français.

#### « Flaveurs du rhum »

Et c'est là que l'histoire devient extraordinaire. Ces dernières ont d'abord servi sur les terres de Graves du Château Haut-Selve, relancé par Jean-Jacques Lesgourgues. Avant de franchir l'Atlantique durant l'été 2017 afin de faire vieillir des rhums agricoles de la maison Clément durant dix-huit mois. Elles ont refait le voyage à vide dans l'autre sens depuis les Caraïbes, au début de l'hiver 2018-2019.

« Entonnées en janvier 2019 pour six mois par un assemblage à parité de cépage Baco et de cépage Ugni Blanc, ces barriques ont conféré à l'armagnac des notes issues des flaveurs du rhum : vanille, épices, fruits exotiques... », précise François Laura. Une étonnante « collection » autour duquel devraient se nouer de jolis moments de convivialité. Mais dans une famille où l'on aime l'art, l'humain, l'audace et l'innovation, cela n'a rien de surprenant !

## EXPO QUASAR À PAU

Les Lesgourgues sont également à l'honneur, actuellement à Pau, avec l'exposition de 170 Œuvres du fond d'art contemporain Quasar constitué de 1980 à 2000 par la famille. Deux sculptures de Bernard Pagès et d'Étienne Martin ont été prêtées pour quinze ans par Jean-Jacques Lesgourgues au tout nouvel espace des arts. Jack Lang et Jean-Jacques Aillagon étaient présents pour l'inauguration. Longtemps directeur du Centre Pompidou, ce dernier a salué la scénographie originale signée Emmanuel Lesgourgues.

#### Référence :

**(1) Olivier Bonnefon**

[o.bonnefon@sudouest.fr](mailto:o.bonnefon@sudouest.fr)