

ARMAGNAC

DOMAINE D'AURENSAN

APPELLATION ARMAGNAC TÉNARÈZE CONTRÔLÉE

FAMILLE ROZÈS





UNE PROPRIÉTÉ FAMILIALE

UNE DÉMARCHE PERSONNELLE DANS UNE AVENTURE FAMILIALE

Dans la famille ROZÈS, je demande la sœur cadette, Caroline qui a travaillé dix ans dans la parfumerie sélective à Paris, avant de réaliser que la plus belle des fragrances à faire découvrir aux autres, était celle de son armagnac familial. Elle connaît la complexité des matières premières naturelles odorantes, le mystère de leur association et le plaisir de leur appréciation.

Dans la famille ROZÈS, je demande la sœur aînée, Sophie, impliquée dans la conversion en culture biologique du Domaine. De formation vétérinaire, elle sait l'importance de la vie microbienne des sols qui donneront toute leur force et tout leur caractère aux fruits de la vigne. Elle s'intéresse à la biodynamie et œuvre pour une culture de la vigne raisonnée. Ses connaissances sont précieuses dans notre manière d'accompagner la vigne au sein de son environnement naturel.

Dans la famille ROZÈS, je demande le père : Bernard. Il a appris les secrets de l'élevage de l'armagnac et ses mystères auprès de son grand-père puis de son père. Il officie dans les chais depuis maintenant plus de 50 ans. Ingénieur géologue de métier, il connaît parfaitement les sols, leur composition et leur interaction avec la vigne. Les sols jouent un rôle primordial dans la confection d'un grand Armagnac. Ce sont eux qui nourrissent la vigne et font sépanouir les grappes de raisin. Ils sont le 1^{er} maillon de la « chaîne Armagnac ».

FAMILLE ROZÈS


LE VIGNOBLE

Le vignoble du Domaine sépanouit à l'emplacement d'une ancienne villa gallo-romaine. La terre y est fertile, l'exposition sur le coteau orienté sud-ouest, idéale pour la culture de la vigne.

Le vignoble du Domaine d'Aurensan s'étend sur plus de 5 hectares, Ugni Blanc, Colombard et Folle Blanche sépanouissent sur un sol argilo calcaire, mêlant l'argile et sa fraîcheur, aux propriétés filtrantes des pierres calcaires. Ce terroir bien spécifique, appelé Ténarèze, voit sépanouir des eaux-de-vie d'Armagnac au style affirmé. Elles sont structurées, puissantes et racées, ce qui leur vaut la faveur des amateurs avertis.

UNE PROPRIÉTÉ D'AUJOURD'HUI

Bien sûr il est question de Gascogne, de Mousquetaires et de tout ce passé aussi flamboyant qu'attachant mais il est aussi et surtout question d'aujourd'hui. De cette propriété à 4h de TGV puis 45min de voiture de Paris, que l'on rejoint comme on prend la poudre d'escampette d'une vie trop frénétique. De cette terre chérie, point d'ancrage de toute une famille malgré les séparations, les départs à l'étranger, les déménagements, les décès, les naissances. De cette propriété exigeante, qui dévore notre temps autant qu'elle nous régale de ses délices. De la fierté aussi d'appartenir à ce lieu, plus que lui ne nous appartient. L'Armagnac Domaine d'Aurensan a le goût de ce cette force là.

DE LA VIGNE À L'ARMAGNAC

L'ACCOMPAGNEMENT DE LA VIGNE

Nous travaillons notre vigne à son rythme et selon ses besoins, tout au long de l'année. Un soin particulier est apporté à la taille, à l'épamprage et au palissage, effectués à la main, dans le souci d'optimiser la qualité des vendanges et la longévité de la vigne.

LA VENDANGE ET LA VINIFICATION

Nous cueillons le raisin lorsqu'il est arrivé à la maturité idéale pour la distillation, le raisin doit présenter un taux d'acidité important et un niveau de sucre réduit.

Une fois la vendange terminée, la vinification peut débuter. Elle est absolument naturelle, aucun produit oenologique n'est ajouté (soufre, levures chimiques, etc.).

LA DISTILLATION

La distillation s'effectue à la propriété, dans un alambic armagnacais, à chauffe continue. Elle dure plusieurs jours. Nous veillons jours et nuits l'alambic qui ronronne tel un gros chat.

L'ÉLEVAGE

Les chais du Domaine d'Aurensan présente une forte hygrométrie ce qui favorise un vieillissement lent et progressif.

Nos pièces, confectionnées avec le bois des chênes de la propriété, apportent toute leur singularité aromatique à nos eaux-de-vie car c'est du bois que l'eau-de-vie extrait les composés aromatiques qu'elle mettra ensuite longtemps à murir...

La mise en bouteille de nos armagnacs se fait à la commande, elle s'effectue à la main dans nos chais, sans filtration. C'est ce moment qui fige le vieillissement de l'eau-de-vie, c'est donc une date déterminante de l'âge de l'Armagnac. Elle figure sur chacune de nos bouteilles.



NOS CHOIX

LA CULTURE RAISONNÉE

La viticulture conventionnelle utilise tout un arsenal de produits phytosanitaires (pesticides, engrais ...) qui modifie l'équilibre des sols et des vignes et qui éloigne la viticulture de notre vision qui est la recherche de l'expression pure de notre terroir. C'est pourquoi nous sommes engagés dans un processus de diminution de l'usage des pesticides de synthèse dans nos vignes. Nous réduisons progressivement l'utilisation de ces produits tout en nous assurant que les raisins arrivent à maturité dans de bonnes conditions sanitaires.

FAMILLE ROZÈS
Rozès

Et quand on connaît la spécificité de la distillation armagnacaise, à chauffe continue, on sait la proximité que l'armagnac, plus que tout autre eau-de-vie, entretient avec le vin dont il est issu et donc le raisin*. En effet, la chauffe continue, propre à l'alambic armagnacais, permet de conserver un maximum d'éléments aromatiques secondaires qui apportent beaucoup de richesse à l'eau-de-vie finale.

* Les Eaux-de-vie se constituent d'alcool éthylique, d'eau et de composants non alcoolisés qui donnent la typicité aromatique. Distillées selon le principe de la double chauffe, les composants non alcoolisés du cognac représentent 1,5 à 2 g par litre alors qu'on obtient environ 3 g pour la distillation continue en armagnac. Le whisky quant à lui, concentre seulement 1 g au litre et la vodka 0,5 g.

LE TON SUR TON

Une légende de Gascogne raconte que les fûts devront être bâtis à partir de chênes qui ont vu pousser la vigne. Au Domaine d'Aurensan, nous recherchons l'expression pure de notre terroir, et celle-ci passe par l'harmonie qui unit notre Armagnac à son environnement direct, car c'est du bois que l'eau-de-vie extrait les composés aromatiques qu'elle mettra ensuite longtemps à mûrir. Nous faisons donc fabriquer nos fûts à façon, avec les chênes de la propriété. Nous sélectionnons ainsi nos plus beaux chênes, souvent multi-centenaires, ceux dont le grain est le plus fin, afin de confectionner nos fûts.

Le vieillissement de nos Armagnacs sera ainsi long et doux, car plus le grain du bois est fin et plus les échanges entre air ambiant et eau-de-vie se feront de manière lente et progressive. Nos fûts, confectionnés avec le bois des chênes de la propriété, apportent ainsi toute leur singularité aromatique à nos eaux-de-vie. L'Armagnac du Domaine d'Aurensan ne ressemble à aucun autre, il porte l'empreinte forte de son lieu d'origine.





FAMILLE ROZÈS
Rozès

LE TRIPLE ZÉRO

Notre Armagnac Domaine d'Aurensan a son caractère et c'est celui que nous nous plaisons à cultiver. Il refuse ainsi d'être accommodé à la sauce commerciale qui le rendrait plus facile à boire ou le ferait rentrer dans les cases d'un goût standardisé. Nous n'ajoutons ni eau, ni sucre, ni colorant, (ni aucun autre adjuvant alimentaire) c'est pourquoi nous l'appelons l'Armagnac « TRIPLE ZÉRO : zéro réduction, zéro sucre, zéro colorant ».

Il est l'expression pure de notre terroir, sans concession.

LES CÉPAGES FANTÔMES

Le décret d'AOC de l'Armagnac de 1936 identifie dix cépages propres à l'élaboration de l'eau-de-vie : La Folle Blanche, l'Ugni Blanc, le Colombar, le Jurançon, la Blanquette, le Mauzac, la Clairette, le Meslier saint-françois, le Plant de graisse et le Baco 22A. Seuls quatre d'entre eux (Ugni Blanc, Colombar, Baco, Folle Blanche) sont aujourd'hui communément utilisés, à tel point que les autres sont appelés les « cépages-fantômes ». En leur temps, ceux-ci ont fait la réputation ainsi que la richesse aromatique de l'Armagnac. Parmi eux, le plus intéressant est sans conteste le Plant de Graisse, qui offre des Eaux de Vie magnifiques avec beaucoup de gras et de longueur en bouche. C'est celui-ci que nous avons décidé de réintroduire dans notre vignoble.

NOS ARMAGNACS

PROPOSER UN ARMAGNAC QUI NOUS RESSEMBLE

L'authenticité, la générosité, la convivialité sont désormais des mots galvaudés qui ne veulent plus dire grand chose. Il faut en trouver d'autres, plus signifiants. L'armagnac est un produit culturel. Il parle de nous et de notre manière de vivre. Il parle de la dureté du travail de la terre, il parle de la patience qu'il faut pour voir s'épanouir la vigne, il parle de l'enthousiasme des amis à venir lier la vigne chaque année au mois de mars, il parle de la joie et des éclats de rire autour d'un bon repas partagé. Il parle de la hantise avec laquelle on scrute les ciels d'orage de la fin du mois d'août en priant qu'il ne grêle pas. Il parle du soin apporté à la mise en bouteille manuelle à la propriété, il parle de l'odeur âcre de la cire fondue qui viendra sceller chaque bouteille pour faire de son ouverture, une petite fête.

NOS ASSEMBLAGES

Nous sommes avant toute chose animés par la recherche de l'expression pure de notre terroir. Le travail de l'homme accompagne la vigne d'abord, le long processus de vieillissement de l'eau-de-vie ensuite, mais jamais il ne prend le pas sur la vérité du produit. Nous confectionnons un produit naturel dans lequel on retrouve toute la beauté et les mystères de sa longue élaboration. Pas question pour nous de considérer les assemblages comme un moyen de lisser, de reproduire à l'identique et éternellement, un Armagnac de 20 ans d'âge. Notre Armagnac 20 ans d'âge mis en bouteille en 2013 sera sensiblement différent de notre Armagnac 20 ans d'âge mis en bouteille dans 5 ou 10 ans, car les années qui entrent dans sa composition ne seront plus les mêmes. Nous produisons un Armagnac de vigneron, nous ne sommes pas une marque.

1996
Frais

1995
its compotés

Assemblage 15 ans

Très belle couleur dorée, aux reflets cuivrés. Un Armagnac d'une grande netteté aromatique qui a conservé une certaine fraîcheur. Nez vif aux notes de fruits secs, amande, abricot et de noyaux. Bouche généreuse et harmonieuse. Une eau-de-vie, franche et parfaitement équilibrée.

Lot n°: 24

Volume total disponible: 670 Litres

Bouteille n° 0001 à 0957.

Degré naturel: 44,4°

Assemblage 20 ans

Singulière couleur aux tonalités brunes. Un Armagnac complexe et parfaitement équilibré. De belles notes d'évolution, pruneau, miel, cacao, signées d'une finale subtilement amère, apportée par une note gentiane. Une eau-de-vie mûre qui offre une belle longueur en bouche.

Lot n°: 8

Volume total disponible: 580 Litres

Bouteille n° 0001 à 0828.

Degré naturel: 43,6°

Assemblage 30 ans

Somptueuse couleur ambrée aux reflets acajou. Eau-de-vie brillante et limpide. Un nez rond, ample, gourmand qui révèle une large palette aromatique, des fruits confits, du pruneau, une pointe d'écorce d'orange. En bouche, une attaque nette qui évolue sur une note réglissée, rare et délicate. En finale, une note de gentiane vient signer d'une grande élégance cette eau-de-vie texturée, magnifiquement complexe.

Lot n°: 17.

Volume total disponible: 380 Litres.

Bouteille n° 0001 à 0542.

Degré naturel: 41°.

1976
Boisé fondu



NOS MILLÉSIMES

Il s'agit d'une sélection de nos plus belles années. Les années où les grappes de raisins ont été les plus savoureuses et pour lesquelles le vieillissement est arrivé à un moment à coté duquel il ne faut pas passer, car nul ne saurait le reproduire. En ce moment quatre années font le bonheur de nos dégustations: 1977, 1975, 1973 et 1961.

Millésime 1977

Des conditions climatiques difficiles pour la vigne qui donneront, après un long vieillissement sous bois, des notes atypiques et affirmées. Très belle couleur vieil or soutenu, brillante et limpide. Nez chaleureux qui s'ouvre sur une gamme aromatique singulière. Les notes torréfiées et épicées, telles le clou de girofle, prennent le pas sur les fruits. Bouche subtilement réglissée, avec une pointe de gentiane en finale. Une eau-de-vie nerveuse et de caractère.

Fût n° : 9

Volume total disponible : 390 Litres

Bouteille n° 0001 à 0780.

Degré naturel: 42,1°

Millésime 1975

Un été chaud et plutôt sec, notamment en début de saison, voit les grains se charger en arômes et en gras. Très belle couleur ambrée soutenue aux reflets vieux cuivre, brillante et limpide. Le nez, délicatement boisé, est intense autour de notes de fruits confits, pruneau, figue séchée. En bouche, on retrouve ces belles notes d'évolution, complétées par une note anisée. Très belle eau-de-vie, d'une grande pureté d'expression aromatique.

Fût n° : 50

Volume total disponible : 230 Litres

Bouteille n° 0001 à 0460.

Degré naturel : 41,9°

Millésime 1973

Des conditions climatiques tempérées tout au long de l'année permettront une vendange réussie. Très belle couleur ambrée soutenue, eau-de-vie brillante et limpide. Nez intense, entre boisé fondu et notes pâtisseries, miellées. Bouche moelleuse qui révèle des notes subtilement salines créant une sensation de caramel au beurre salé. Une eau-de-vie harmonieuse, avec beaucoup de moelleux.

Fût n° : 34

Volume total disponible : 410 Litres

Bouteille n° 0001 à 0820.

Degré naturel: 42,5°

FAMILLE ROZÈS
Rozès

Millésime 1961

De sévères gelées de printemps réduisent de moitié la charge des grappes sur les ceps. L'été qui suit est chaud et sec, on vendange des raisins exceptionnellement concentrés en arômes.

Splendide couleur ambrée profonde, aux reflets acajou, brillante et limpide. Au nez, une grande richesse aromatique, quasi exubérante. Il est puissant, intense, expressif autour d'arômes de pruneau, d'orange confite, de noix, de thé fumé. En bouche, une eau-de-vie très complète, dense, charnue qui présente une certaine épaisseur. Une finale majestueuse pour un Millésime somptueux.

Fût n° : 64

Volume total disponible : 120 Litres

Bouteille n° 0001 à 0240.

Degré naturel : 41,7°



A

Alambiqué. Et pourtant rien de commun avec notre Armagnac (synonymes d'alambiqué : affecté, compliqué, confus, contourné, maniéré, tarabiscoté).

C

Cocagne. « Le Pays de Cocagne est, dans l'imaginaire européen, une sorte de paradis terrestre, une contrée miraculeuse dont la nature déborde de générosité pour ses habitants et ses hôtes. » (Wikipédia). Sa localisation GPS ne doit pas être loin de chez nous...

ABÉCÉDAIRE ...

Une autre manière de parler d'Armagnac, créative et plus personnelle (morceaux choisis)

E

Esthétique de la dégustation.

C'est un plaisir raffiné que de savoir identifier une odeur, exprimer une saveur.

Au Japon, il s'agit d'un art, Le kôdo. Il donne lieu à une cérémonie, pendant laquelle les japonais « écoutent » les odeurs.

V

Vibrations. L'Armagnac est ce qu'on pourrait appeler « un produit boule », qui diffuse, qui rayonne, qui vibre. Il a une mémoire et il raconte une histoire, celle de sa terre et de son temps.

R

Raffinement. Celui d'un produit haut-de-gamme qu'il faut des années à confectionner et qui est dédié au seul plaisir des sens.

H

Héritage. C'est l'idée que nous sommes les gardiens d'un lieu et d'un savoir-faire à perpétuer et cultiver.

O

Ogre. Au Domaine d'Aurensan il est tout petit mais très vorace. C'est le 'Baudoinia compniacensis', minuscule champignon noir qui dévore les vapeurs d'alcool et tapisse notre chai.

X

XO. Il faudrait inventer notre propre sigle pour signifier « Extra Original ».

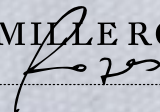
P

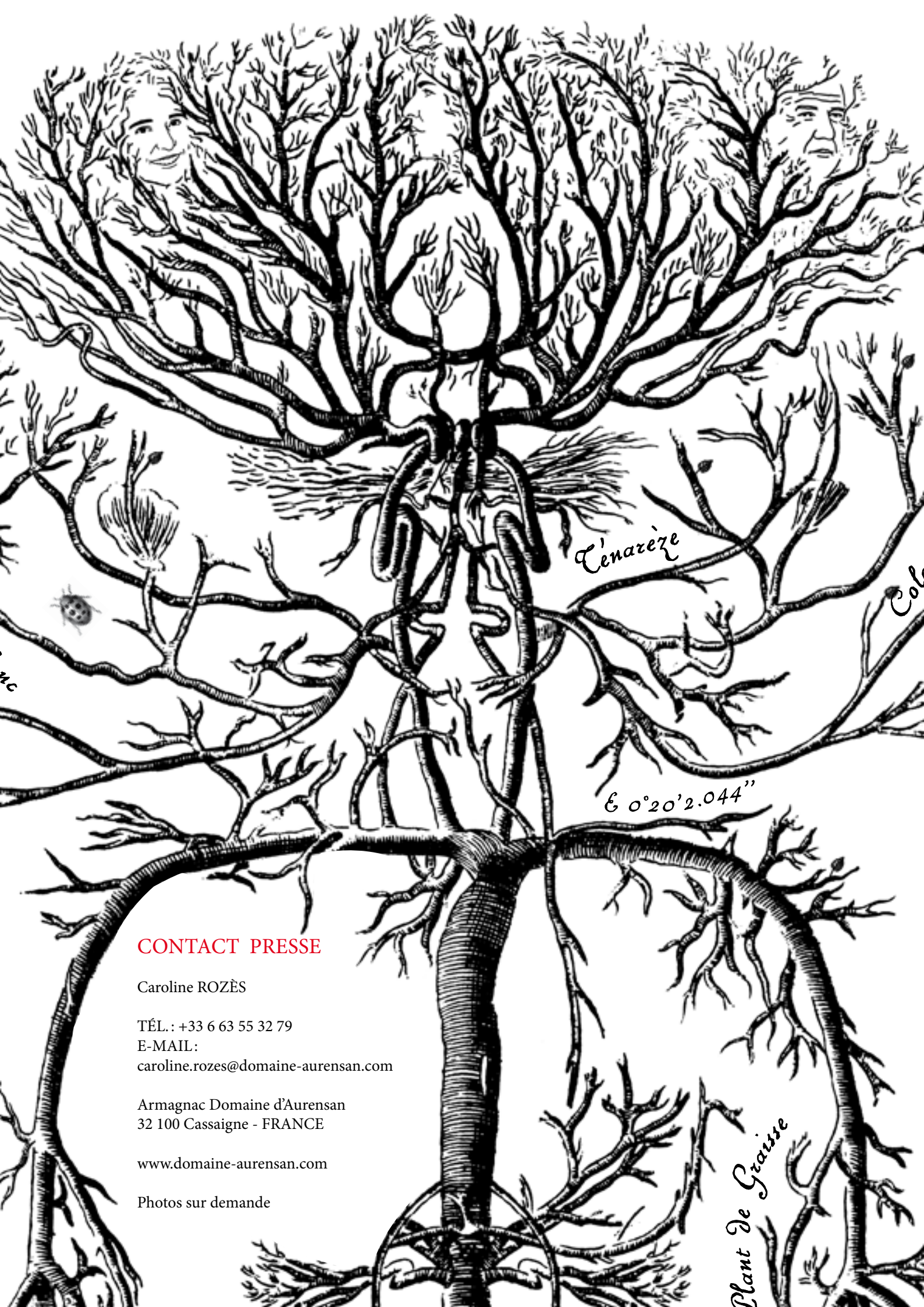
Patience et longueur de temps. Pour confectionner l'Armagnac du Domaine d'Aurensan, mieux vaut comprendre les trésors de la Slow Life qu'être adepte de Speed Dating.

Z

Zorro. Qui sert à épeler notre nom à la manière fort réjouissante de la SNCF : « le R de Roger, le O de Odilon, le Z de Zorro... ».

FAMILLE ROZÈS





Cenarèze

Col

É 0°20'2.044"

CONTACT PRESSE

Caroline ROZÈS

TÉL. : +33 6 63 55 32 79

E-MAIL :

caroline.rozes@domaine-aurensan.com

Armagnac Domaine d'Aurensan
32 100 Cassaigne - FRANCE

www.domaine-aurensan.com

Photos sur demande

Plant De Grasse