Depuis 1711

CHÂTEAU DE LACQUY

Bas-Armagnac

Depuis 1711

CHÂTEAU DE LACQUY

Bas-Armagnac

Le Domaine

Le domaine du Château de Lacquy
a une superficie d'environ 400 ha,
dont 24 ha de vignes consacrées à l'armagnac.
La propriété est dans la même famille depuis 1711,
sous le règne de Louis XIV, ce qui en fait
la plus ancienne propriété familiale productrice
d'armagnac. L'actuel propriétaire, Gilles de Boisséson,
est la dixième génération à se succéder à Lacquy.
Les archives du Château montrent
que l'on y produisait déjà de l'Armagnac
au XVIIIème siècle à partir
des mêmes parcelles de vignes. Le domaine poursuit
sa tradition d'excellence en réalisant sur place
l'intégralité du processus de production de l'armagnac,
de la culture de la vigne à la production de vin,
de la distillation, au vieillissement et à la mise en bouteille.
Il est situé sur un exceptionnel terroir, à la limite
de la forêt landaise et des coteaux du Gers,
au cœur de la région surnommée
le « Grand Bas-Armagnac » ou « Armagnac Noir »
en raison de l'abondance des forêts de chênes au feuillage
sombre. Le sol est léger, acide et composé de sables
quartzeux fins argileux, colorés par de petites quantités
d'hydroxydes de fer, appelés «sables fauves».
Les livres de comptes du XVIIIème siècle tenus
méticuleusement mentionnent le Piquepoult
(Folle Blanche) comme seul cépage du vignoble.
Une facture de 1836 montre l'achat d'un alambic
qui sera conservé jusqu'en 1939 et remplacé
par l'alambic actuel.
Avant 1711, la propriété appartenait à la famille
de Pontac propriétaire du Château Haut-Brion.
.

La Famille

Une même famille
est propriétaire du domaine
de Lacquy depuis 1711 et chaque génération
a laissé son empreinte. Le château date de 1777
et a été remanié en 1910, le chai construit
pour le vieillissement de l'armagnac date de 1876,
l'alambic a été construit en 1939 remplaçant le précédant
acheté en 1836, chaque arbre du parc a été planté
par un ancêtre…
C'est donc une longue histoire de trois siècles
qui se raconte dans cet armagnac.
Le château était une résidence de campagne
au XVIIIème destinée à la production d'armagnac,
aux activités agricoles et à l'agrément.
Très isolé au milieu de la Gascogne, le domaine
n'avait jamais été une résidence principale
et il est ainsi passé de génération en génération à travers
plus de trois siècles. Il a fallu attendre 1970
pour que le Comte Jean-Vianney de Boisséson
et son épouse s'y installent complétement
et se consacrent à la réputation de leur armagnac.
Gilles de Boisséson, son épouse Véronique et leurs 3 fils,
sont maintenant en charge du domaine,
poursuivant le travail engagé par les 10 générations
qui les ont précédés.

La Production

Le contrôle du processus de production du vin, de sa distillation, du vieillissement de l'armagnac jusqu'à la mise en bouteilles, permet de poursuivre un savoir-faire ancestral dans la plus pure tradition :

- Le vignoble est composé de 3 différents cépages : le Baco, la Folle Blanche et le Colombard à raison d'un tiers chacun.
- Les raisins sont vendangés, pressés, vinifiés par cépage, les armagnacs sont distillés et vieillis par cépage et ne sont assemblés qu'au moment de la mise en bouteilles.
- Le vin est absolument naturel sans aucune adjonction quelconque.
- Le vin est distillé très lentement dans un alambic à chauffe continue, immédiatement après la vinification et l'armagnac qui titre 53% d'alcool, est directement versé dans des fûts de chêne pédonculé de 420 litres fabriqués localement.
- Le Château de Lacquy utilise pour chaque nouveau millésime, 40 à 50% de fûts neufs de chêne local ou du Limousin de différentes chauffes.
- L'alambic construit en 1939 appartient au domaine et est chauffé au bois.
- Le chai est un bâtiment construit au XIXème siècle pour vieillir des armagnacs, avec un sol en terre battue, des murs de pierres et un toit de tuiles romaines.
  Il y règne une humidité et une température aux amplitudes faibles et très lentes.
  Le stock représente 30 ans de ventes (la moyenne de la région est 8,6 ans).
- La mise en bouteilles est faite au fur et à mesure des ventes et l'année de la mise en bouteille est indiquée sur la contre-étiquette.
- L'armagnac du Château de Lacquy est absolument pur, ne fait l'objet d'aucune manipulation, ou addition de caramels, ou colorants quelconques.

Les Assemblages

Les assemblages du Château de Lacquy (3 ans, 7 ans, 12 ans, 17 ans, 21 ans, 30 ans) sont constitués d'armagnacs de 5 différentes années (à l'exception du 3 ans et du 30 ans) et de différents cépages, sélectionnés pour leurs qualités spécifiques. Les assemblages sont aérés, légèrement réduits et vieillis au moins deux ans de plus en fûts avant leur mise sur le marché. L'intérêt des assemblages est d'assurer la constance du goût et la continuité de la qualité dans le temps et d'exprimer avec constance les qualités du terroir de Lacquy et la complexité de leurs arômes. L'âge indiqué est celui du plus jeune millésime utilisé dans l'assemblage. À part leur (éventuelle) réduction, ces assemblages sont purs, sans aucun colorant ou caramel quelconque.

3 ans

40,5% alc. - pur Baco

Le 3 ans est un assemblage de plusieurs fûts neufs d'armagnacs de Baco de 3 et 4 ans. Ils sont assemblés en foudre de chêne de 4000 litres, réduits lentement et remis en fûts de 420 litres. Notes de dégustation : c'est un armagnac rond et sans aucune agressivité, très parfumé et long en bouche, sur des parfums de fleurs blanches et d'épices. Exceptionnel dans sa catégorie.

7 ans

40,5% alc. - Baco, Colombard & Folle Blanche

Notes de dégustation : robe ambré clair, aux reflets verts, brillante et limpide. Le nez est élégant sur des arômes de fruits blancs, comme la poire compotée avec quelques épices. L'attaque en bouche est franche, avec un bel équilibre et une grande fraîcheur. La rondeur de cette eau-de-vie reste longtemps sur le palais. La rétro-olfaction sur les fruits à l'eau-de-vie est incroyablement longue. (Frédéric Lebel, ancien Sommelier à l'Hôtel Crillon, auteur de «L'Esprit de l'Armagnac»)

12 ans

43% alc. - Baco, Colombard & Folle Blanche

Notes de dégustation : très belle robe dorée et brillante. Le nez est intense avec des arômes de cacao, vanille, épices et fruits confits. En bouche il exprime des arômes crémeux de chocolat blanc, de pain d'épices, de cacao, de fleurs. Sa longueur en bouche est exceptionnelle.

17 ANS

43,5% alc. – Baco, Ugni Blanc & Colombard

NOTES DE DÉGUSTATION : brun soutenu avec une collerette verte. Nez très expressif et doux avec des notes de noix confites, chêne, vanille, figue sèche et chocolat. Complexe et mûr avec une structure chargée, une fin de bouche longue et crémeuse et des notes d'épices et de vanille, agréablement équilibré et mûr à point. (Andreas Larsson - meilleur sommelier du Monde 2007)

21 ANS

43,5% alc. - Baco, Ugni Blanc & Colombard

NOTES DE DÉGUSTATION : robe ambre soutenu avec de jolis reflets orangés, brillante et limpide. Nez intense de fruits confits (orange confite, pruneau), mêlés à des notes chaudes de cuir, d'épices et de poivres. L'attaque en bouche est douce et très ample, onctueuse, sur des arômes de fruits très mûrs et d'épices douces. La finale est incroyable de longueur.

30 ANS

43,5% alc. - Baco & Ugni Blanc

Le 30 ans d'âge est un assemblage non réduit d'armagnacs dont le plus jeune a été distillé en 1985, préparé puis laissé en fût de nombreuses années avant sa commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION : ambre rouge soutenu, limpide et brillant avec des reflets dorés. Nez très expressif et doux avec des notes d'épices, vanille, cacao, et de fleurs des champs. Très complexe avec une structure chargée, une fin de bouche très longue et crémeuse avec des notes d'épices, de fleurs et de fruits confits.

Les Millésimes

Les millésimes du Château de Lacquy sont des assemblages d'armagnacs de la même année et de cépages différents ou parfois d'un seul et même cépage. Ces assemblages sont faits une fois par an et mis en fûts amortis avant la mise en bouteilles. Les millésimes sont bruts de fûts, à leur taux d'alcool naturel.

Ils ne subissent aucune altération quelconque à l'exception d'une aération avant mise en bouteilles. Chaque millésime est différent des autres car il exprime, comme les assemblages, le terroir de Lacquy, mais aussi les caractéristiques de l'année de sa production. Par ailleurs les millésimes continuent à évoluer dans le temps car ils restent en fûts et font l'objet d'un assemblage chaque année, parfois avec des changements de cépages. C'est la raison pour laquelle, l'année de mise en bouteilles est indiquée sur la contre-étiquette.
Tous ont reçu ou recevront des médailles des différents concours auxquels ils sont présentés.

Parfois un fût jugé exceptionnel est mis en bouteilles sous son numéro et tel qu'il est : ce sont nos rares Fûts Uniques (max. 500 bouteilles).

La Carafe des siècles

En 2014, pour commémorer le tricentenaire de l'entrée du domaine dans sa famille, Gilles de Boisséson a composé un assemblage rare de vieux armagnacs provenant du chai et du caveau du Château de Lacquy.

Depuis 1711 à Lacquy, à travers les soubresauts de l'Histoire (six Rois, deux Empereurs, cinq Républiques, trois révolutions…), l'armagnac a continué à être distillé et élevé avec amour pour les générations à venir.

Il faut avoir le temps devant et derrière soi pour produire de l'armagnac, pour assembler ce qu'ont laissé les générations passées et laisser vieillir ce que dégusteront les générations futures.

La quintessence de ce long travail est logée dans cette Carafe des Siècles, gravée du monogramme familial, et dont l'écrin est un coffret de chêne pédonculé brut issu des forêts d'Aquitaine. C'est ce même chêne qui sert à fabriquer les barriques dans lesquelles sont vieillis les armagnacs du domaine.

Cet assemblage unique d'armagnacs distillés entre 1800 et 1980, est caractérisé par sa grande finesse et sa volupté en bouche. Sans agressivité, il exhale des arômes d'une grande complexité aux notes florales, avec des pointes d'épices, de vanille, de cacao, de fruits confits. Sa longueur en bouche est exceptionnelle, laissant sur le palais des persistances d'arômes d'une incroyable puissance en même temps qu'une douceur délicate.

CHÂTEAU DE LACQUY
Bas-Armagnac

pages 2, 8, 14, 15 : Château de Lacquy ©
pages 4-5, 7, 10, 12-13 : Flavio Pagani/Les éditions d'Autils ©
pages 6, 11, 17, 20 : Jean-Bernard Laffitte ©
page 18 : Hervé Lefebvre ©

Armagnacs du Château de Lacquy
40120 LACQUY - FRANCE

armagnac@chateaudelacquy.com
www.chateaudelacquy.com