

L'armagnac se fait une place à Londres

Le Bureau national de l'interprofession de l'armagnac étend sa promotion en Grande-Bretagne, premier marché européen à l'export.



A Londres, l'armagnac se fait une place dorée. Ici, les sommeliers de chez Harrods le dégustent avec beaucoup d'attention et de sérieux. PHOTO PIERRE SABATHIÉ

Tasting room d'Harrods mercredi midi. Au sous-sol du plus célèbre des magasins anglais, cinq employés, conseillers de l'étage vins et spiritueux, se donnent rendez-vous dans la salle, luxueuse et contemporaine, réservée aux dîners et dégustations. Les murs sont tapissés de bouteilles millésimées, la large table accueille les verres tulipes.

Partager

Plus

Gers
vins
Auch

Après qu'une des convives a appelé à deux reprises à goûter du « cognac », la dégustation d'armagnac peut commencer. Une première dans ce monument anglais. L'ambiance est feutrée, tendue même, comme à quelques minutes de débiter un examen.

Envoyer à un ami

Imprimer

L'intitulé des sujets fait pourtant saliver : Vsop Jeanneau, XO Jeanneau, Baron de Sigognac 20 ans d'âge, domaine de Joy 1986, Château de Busca 1974, et Francis Darroze 1965. Des cinq testeurs, pas un n'avait encore goûté l'eau-de-vie gasconne qu'ils conseillent pourtant à leurs clients. En bonne ambassadrice, Amanda Garnham entame sa présentation parfaitement rodée de sept siècles d'armagnac, Vital Dufour, les terroirs, les cépages, les producteurs, la distillation...

Les élèves boivent d'abord les paroles avant de tremper les lèvres. Les mines, sérieuses, sont circonspectes au départ, beaucoup plus convaincues à partir du troisième armagnac, carrément conquises avec le « vintage ».

L'ambiance se déride au fur et à mesure que les pommettes rosissent. L'atmosphère école 1900 laisse la place à une complicité de potache d'aujourd'hui. « Oh very good ! » sont les trois mots les plus prononcés par les nouveaux baptisés qui ne crachent plus le breuvage. Ils n'ont pas vu les 45 minutes passer, au point que leur manager les appelle pour reprendre leur poste, tandis que les six autres employés de l'étage prennent le relais à la dégustation. Même ambiance coincée au début, mêmes échanges fraternels au terme du sixième échantillon.

Éducation et invitation

La représentante du BNIA respire. Le pari est gagné. En sortant, le caviste en chef lui demande plus de précisions sur les différents cépages. Elle conclut ses réponses d'un « le plus simple, c'est de venir nous voir en Armagnac ! ». « Cela prouve bien que c'est un produit à partager », s'amuse la plus Armagnacaise des sujets de Sa Gracieuse Majesté.

Une heure et un « pork pie » plus tard, à quelques mètres de là, dans le quartier de Knightsbridge, entrée dans le palace du Mandarin oriental. L'attend le chef du bar Joao Peres, grand sommelier anglais d'origine portugaise, et une dizaine de ses employés pour déguster à leur tour plusieurs armagnacs. Amanda Garnham prend son souffle et reprend son cours.

Joao Peres était venu au château Laubade cet automne, il connaît la symphonie gasconne. Les sommeliers qui l'accompagnent se mettent vite au diapason. Même tempo, même requiem réussi. « C'est important de former les sommeliers et les cavistes pour qu'ils conseillent à leurs clients de boire de l'armagnac, c'est comme ça que nous pouvons nous développer ». Des pas de mouche à côté des grandes pointures du cognac et du whisky. Plus que du prosélytisme, une éducation, une invitation à connaître autre chose, à comparer et apprécier.

Les jeunes, nouvelle cible

La veille, la dégustation était destinée au grand public dans un restaurant proche de la gare Saint-Pancras (lire par ailleurs). Le lendemain, au sixième étage d'un immeuble de Cabot place, dans le nouveau quartier d'affaires des Docklands, changement de décor, jazzy cette fois, au restaurant classieux Boisdale. Ici, sitôt sortis des bureaux en fin d'après-midi, les jeunes quadras défont leur cravate et vont prendre un verre ensemble en terrasse, histoire de pouvoir griller une cigarette, ou mieux, s'offrir un cigare. Des banquiers pour la plupart. Nouvelle cible des clubs select.

Ce jeudi soir, ils sont trente, jeunes et branchés (dont trois femmes) à être conviés après 18 heures, à déguster **Blanche de Tariquet**, Domaine de Cassagnoles 5 ans, VSOP Marquis de Montesquiou, Jeanneau de 12 ans, Delord de 25 ans, Baron de Lustrac 1986 et Francis Darroze 1972. Ici pas de crachoirs, on ne jette rien. Au dernier opus, Amanda Garnham est applaudie par toute l'assemblée. Deux heures plus tard, les derniers traders refont une nouvelle fois le monde auréolé d'une nouvelle découverte et échangent les cartes en promettant de faire la promotion de l'armagnac auprès des marchés financiers chinois. Fin du marathon des dégustations. L'opération séduction a fonctionné dans tous les milieux au fil de ces trois jours aux quatre coins de Londres. Une goutte de plus versée dans l'alambic du changement d'ère de l'armagnac.

A Redhook, l'eau-de-vie accompagne tous les plats

Au restaurant Redhook, comme dans beaucoup de lieux britanniques, on boit surtout du whisky. Mardi dernier, un groupe de membres du club de l'établissement a accepté de changer de breuvage et de déguster tout un menu à l'armagnac.

Sur la carte, **huîtres avec Blanche de Tariquet, Saint-Jacques avec Folle blanche de Tariquet 15 ans**, boulettes de poisson avec Gélas, steak tartare avec Ryst Dupeyron, maquereau tartare avec Domaine de Cardinat 1983, fromage et céleri avec Château Laubade 1981, et truffe-chocolat avec Delord 1978.

Une quinzaine de personnes ont joué les testeurs d'un soir accompagnés des explications d'Amanda Garnham. Deux des ambassadeurs de l'armagnac à Londres sont également présents pour faire partager leur passion.

Le principe tranche avec l'atmosphère feutrée et intimiste des pubs britanniques, mais très vite, les convives se laissent séduire. La responsable du bar, Aurore, est Française. Originnaire de la banlieue parisienne, elle ne connaissait pas l'armagnac et s'est montrée convaincue par la dégustation. Reste à voir comment implanter l'eau-de-vie dans son établissement.

Au comptoir, un jeune couple affiche le sourire. « C'est vraiment un goût différent, assure Emma, 32 ans, de Londres. J'aime beaucoup, et je vous dis ça alors que je suis écossaise d'origine. Je suis même prête à en acheter ». Yassir, son compagnon, est Français. Il est venu spécialement à la dégustation pour découvrir l'armagnac en vue d'ouvrir un bar à Paris, dans le deuxième arrondissement.

« J'en avais déjà bu, j'aime beaucoup ce goût. Notamment le château Laubade, il est vraiment excellent. » Le couple est conquis, Emma confiant presque pouvoir oublier le whisky...
