

La Newsletter Armagnac Castarède

N° 003

27 février 2008



**La Famille Castarède vous souhaite
une Bonne Année 2008**

**Castarède wishes you
a Happy New Year 2008**



**ARMAGNAC
CASTARÈDE**

Fondée en 1832

**Armagnac Castarède
140 Boulevard Haussmann
75008 Paris**



<http://www.armagnac-castarède.fr>

Une progression annuelle de 20%

En ce début d'année 2008 où nous allons fêter le 176^e anniversaire de notre maison, fondée à la fin de 1832, nous vous adressons nos meilleurs vœux pour vous, votre famille et vos entreprises.

Nous en profitons pour vous donner quelques nouvelles de l'année 2007 qui vient de s'écouler, en vous annonçant que nous avons augmenté nos **ventes de 20% par rapport à 2006.**



Nos Nouveaux Produits

- Le Flacon Miss A, en l'honneur de la première dauphine de Miss France 2006, Sophie Ducasse, cousine du célèbre chef multi étoilé, Alain Ducasse, égérie de cette cuvée où elle figure élégamment sur la bouteille dessinée par une styliste de talent, Virginie Talavera.



- Une Carafe « Réserve de la Famille », Armagnac de 30 ans d'âge au degré naturel de vieillissement de 47°, en série limitée

- Une Blanche qui a été authentifiée et dont vous pouvez désormais apprécier la qualité



Armagnac Castarède & Air France

Nous vous rappelons également la sélection de notre assemblage 20 ans d'âge Hors d'Age par Air France qui le propose dans tous les salons et classes affaire des longs et moyens courriers.



Les Soirées du 140 Bd Haussmann

Nous avons organisé dans notre Cave Boutique située au 140, Boulevard Haussmann à Paris, de nombreuses manifestations en 2007 autour de producteurs prestigieux tels que :

La Baronne Edmond de Rothschild, propriétaire du Château Clarke, du Château Malmaison, du Château La Tour de Mons et du Domaine Rupert et Rothschild en Afrique du Sud.

Chantal Comte, qui présentait ses vins Château de la Tuilerie et ses rhums prestigieux

Alain Dominique Perrin, propriétaire du Château Lagrézette à Cahors, classé parmi les 100 meilleurs vins au Top 100 du Magazine Wine Spectator

Nous avons organisé une soirée « cocktails » grâce à l'aide d'un « mixologiste flair bartender » autour de 4 Cocktails très différents pour le lancement de notre « Blanche d'Armagnac » :



Souvenir par Castarède

Armagnac Blanc

Crème de Menthe Blanche

Grand jour de Castarède

Armagnac Blanc

Gingembre

Menthe Fraîche

Purée de Poire

Elégance par Castarède

Armagnac Ambré

Sirop de Vanille

Purée de Fraîse

Pulpe de Castarède

Armagnac ambré

Cassonade

4 raisins

Les invités ont pu ensuite se retrouver pour un impromptu musical sur Napoléon. Sa maîtresse polonaise, Marie Walewska, était interprétée par la grande actrice et chanteuse polonaise, Goska Banka, accompagnée par le pianiste international Maciej Pikulski.

Les spectacles présentés lors de nos soirées ont été plusieurs fois repris ensuite devant un public choisi dans différentes ambassades (Pologne, Grande Bretagne, Etats-Unis, Russie...)

Cocktail de Noël à l'Ambassade de Russie

Pour les fêtes de Noël, notre maison a été sélectionnée par la délégation commerciale de l'Ambassade de Russie en France pour sa « réception annuelle de Noël » autour des ambassadeurs et des conseillers commerciaux du Monde Entier, après avoir remis pour un grand lot de Tombola pour Saint Wladimir un magnum d'Armagnac dans cette même ambassade.

Trophée Armagnac/Cigare à Cuba

Nous sommes heureux de vous annoncer que notre millésime 1979 vient d'être sélectionné pour le trophée mondial Habanos cigare/Armagnac qui aura lieu à Cuba en février 2008.



Promotion de nos Armagnacs dans le monde

Au cours de l'année 2007, nous avons participé aux voyages organisés par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac en Russie, en Angleterre, en Pologne, République Tchèque et au Danemark.

Ces manifestations permettent de soutenir le rôle et le travail de nos importateurs.

En tant que membre du comité de direction récemment renouvelé, nous nous associons à la charte ambitieuse de développement de l'Armagnac qu'a initiée le nouveau président du BNIA (Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac), Monsieur Tabarin, avec comme objectif le doublement des ventes d'ici 5 ans !

Enfin, nous avons effectué deux voyages aux USA et en Chine pour soutenir l'action de nos nouveaux importateurs dans ces pays.



Notre propriété à l'honneur

Elle a commencé par un grand reportage de 12 pages dans la revue « Jours de Chasse », reportage réalisé sur notre domaine viticole, le Château de Maniban. Ce reportage a été illustré avec des très belles photos de nos fresques du XVI^{ème} siècle.

L'article se terminait par une série de recettes traditionnelles à l'Armagnac. Cet article complet avec les photos est mis en ligne sur notre site Internet (www.armagnac-castarede.fr) prochainement.



Nos Projets pour 2008

Nos projets pour 2008 sont nombreux :

- Notre site Internet www.armagnac-castarede.fr est régulièrement mis à jour pour vous tenir au courant en temps réel de nos projets.
- Nous allons participer à de nombreux salons (Prowein – Mars 2008, Foodex Japan – Mars 2008, Vinexpo Hong Kong – Mai 2008...)
- Parmi les événements de ce début d'année qui se profilent, nous pouvons déjà vous annoncer notre présence à un grand dîner autour de l'Armagnac (Menu ci-dessous) dans le célèbre restaurant Grand Old House situé à Grand Cayman, fin janvier. Ce menu a été travaillé en collaboration étroite avec le Chef.



- Nous allons lancer prochainement un coffret cigare/Armagnac.

- Conférence « Si le Luxe m'était conté par Aliénor d'Aquitaine, Catherine de Médicis et Sarah Bernhardt » par Jean Castarède le

jeudi 20 mars à 18h au Cercle de l'Union Interalliée

Nous espérons battre ensemble le record de nos ventes 2007 (près de 100 000 bouteilles vendues grâce à vous en 2007) pour cette nouvelle année 2008.

Nous vous souhaitons à tous nos meilleurs sentiments armagnacais... sans modération.

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'F. Castarède', written in a cursive style.

Florence Castarède

Menu à l'Armagnac

Le 31 Janvier 2008 au Grand Old House – Grand Cayman – Iles Cayman

Foie Gras Terrine enhanced with Armagnac served with fig and quince chutney

Armagnac Castarède 1970

Wild Porcini mushroom risotto
presented with Jumbo Shrimps sautéed
in fresh rosemary, Truffle oil drizzle

White Armagnac Castarède

and Lemon Sorbet with thyme and lavender

Duo of confit of duck and pan fried pancetta wrapped quail breast with a fondant of sweet potato grapes and pine nuts,
Armagnac enhanced jus reduction

Armagnac Castarède 20 years old

Prune Filled with Roquefort macerated in Armagnac

Armagnac Castarède 10 years old

Dark Chocolate Torte
With caramel praline topping and
Vanilla-pecan ice cream

Armagnac Castarède 1979

Prettiness and chocolates

Armagnacs Castarède 1908, 1900, 1893

Armagnac Castarède dans la Presse

Jours de Chasse
N° 27
de Chasse

BEUVA 9,50 € - SUISSE 15 FS - CAN 15 SCAN - DOM 9,50 € - ALLESPIA (GRIPOR (CONTI)) 9,50 €

Carnets de printemps

ESPAGNE Capricieux Capras de la sierra... ÉCOSSE Envoûtants grouses... GERS Fantômes de Gascogne...

M 02515 - 27 - F. 8,50 € - RD

Visite privée



Invitation au château de **Maniban** dans la famille **Castarède**

*Reportage et textes de Véronique André
Photos de Donald Van der Putten*



AU CŒUR
DU BAS ARMAGNAC,
LE CHÂTEAU
DE MANIBAN,
DONT LES PREMIÈRES
FONDATIONS
DATENT
DU XVI^e SIÈCLE,
EST ENTOURÉ
DE SES VIGNES,
ET DES FORÊTS
QU'AFFECTIONNAIT

TANT HENRI IV. PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE CASTARÈDE, IL EST
EMPREINT DE SOUVENIR ROYAL ET DE LA PRÉSENCE DE "LA BLANCHE".



LA SUPERBE ARCHITECTURE DE L'ANCIENNE HABITATION DE LA MARQUISE DE LIVRY. À GAUCHE, FLORENCE ET SON PÈRE JEAN CASTARÈDE, DEVANT LA PARTIE LA PLUS ANCIENNE DU CHÂTEAU, DONT LA TOUR AU PLAN CARRÉ EST HANTÉE PAR LA DAME DE MANIBAN. EN HAUT, JEAN CASTARÈDE ET SA FEMME.

L'histoire a transformé la forteresse de Maniban en un domaine aimable qui inscrit ses reconstructions sur plusieurs siècles au cœur d'un domaine viticole.

Le château constitué d'un ensemble de bâtiments possède une tour de plan carré, lieu d'habitation de la marquise de Livry.

Pierres usées, fresques d'époques et fenêtres à meneaux, cheminées aux linteaux massifs et au loin les Pyrénées qui rosissent à la lumière descendante, sont la carte postale d'une région aux richesses envoûtantes.

Cela fait plusieurs années que Jean Castarède, historien de renom, met un point d'honneur à réhabiliter certaines fresques retrouvées à l'étage, qui sont un vrai patrimoine de l'Armagnac.

Il est aussi, avec sa fille Florence, à la tête de la plus ancienne maison de négoce d'Armagnac, au nom éponyme de la famille.

Affaire de femmes en Armagnac ? Certainement ! La dernière des Maniban, marquise de Livry, femme du grand chambellan de Louis XV

DANS LES CHAIS, JEAN-PIERRE GIMET SURVEILLE DU DOS DE LA MAIN LA TEMPÉRATURE DE CHAUFFE DE L'ALAMBIC. CI-DESSOUS, LA TOUR AU PLAN CARRÉ, EST INSCRITE AU PATRIMOINE HISTORIQUE, LES FRESQUES DÉCOUVERTES DATENT DE HENRI II.



À L'INSTANT DE LA SORTIE
DE "LA BLANCHE", L'ARÔME
DE CELLE-CI NE TROMPE PAS
SUR LA QUALITÉ FUTURE.
EN EXPERT, JEAN CASTARÈDE
AIME ÊTRE PRÉSENT AU MOMENT
DU COULAGE. SA FILLE FLORENCE
PRÉCONISE DE GOÛTER L'ARMAGNAC
TÔT LE MATIN QUAND LES PAPILLES
ONT TOUT LEUR TONUS.





DÉPART DE CHASSE DEVANT LES BÂTIMENTS DU CHÂTEAU. C'EST FLORENCE ET JEAN CASTARÈDE QUI DONNENT LES ORDRES AUX CHASSEURS DU RENOUEAU SAINT HUBERT, VENUS DU VILLAGE VOISIN POUR LEUR PRÊTER MAIN-FORTE CAR UNE HARDE DE SANGLIERS A ABÎMÉ DANGEREUSEMENT LES PRÉCIEUX CEPS DE VIGNE. CI-DESSOUS, QUELQUES OUTILS DE CERCLAGE POUR LES TONNEAUX.

était une experte de ce breuvage un peu secret, qu'elle affectionnait tant. Et de nos jours, ce ne sont pas les deux fils Castarède, comme on pourrait le croire, qui reprennent le flambeau, mais la fille Florence.

Ses ancêtres furent les premiers inscrits au registre du commerce, sous l'influence du baron Haussmann sous-préfet de Nérac et le prestige de la maison repose sur la rareté de sa collection d'armagnacs millésimés, conservés dans des chais plusieurs fois centenaires, issus des meilleures productions de Bas Armagnac dont le plus ancien date de 1888.

Florence Castarède qui gère ce patrimoine familial, de main de maître, conjugue le savoir-faire de six générations et une politique d'actions novatrices. Son passe-temps favori ressort, encore ici, comme un héritage familial, car sa passion pour la chasse est à l'égale de celle de son mari mais aussi de son grand-père. Ce dernier, Raymond Castarède grand chasseur devant l'éternel, ne prenait de repos, disait-on, qu'un fusil à la main, il succomba même lors d'une battue de perdreaux.



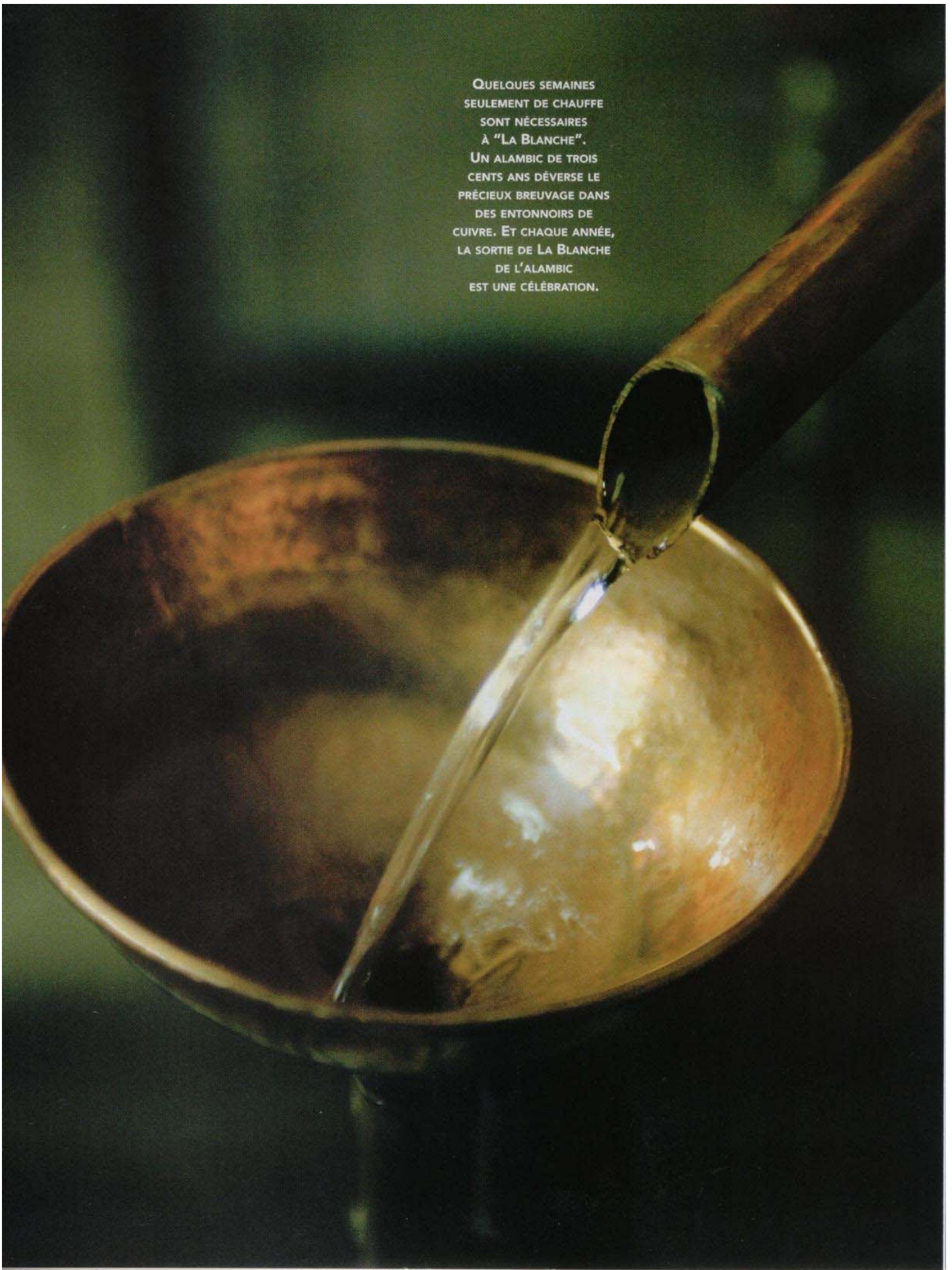
FLORENCE ET SON MARI SUR LE CHEMIN DE LA PALOMBIÈRE ET, À DROITE, SA TRANCHÉE ENTERRÉE.





CET ESCALIER DE PIERRE OCRE
ET SON GARDE-FOU
EN CHÊNE ONT SOLIDEMENT
TRAVERSÉ LES ÉPOQUES
DEPUIS LE XV^e SIÈCLE.

QUELQUES SEMAINES
SEULEMENT DE CHAUFFE
SONT NÉCESSAIRES
À "LA BLANCHE".
UN ALAMBIC DE TROIS
CENTS ANS DÉVERSE LE
PRÉCIEUX BREUVAGE DANS
DES ENTONNOIRS DE
CUIVRE. ET CHAQUE ANNÉE,
LA SORTIE DE LA BLANCHE
DE L'ALAMBIC
EST UNE CÉLÉBRATION.



par Véronique André

Saveurs

Invitation au château de Maniban

Les recettes de famille

Les recettes simples et authentiques ont été trouvées dans un vieux livre de cuisine appartenant à la famille Castarède depuis des décennies. Une merveille de couleurs et de goûts.

Chevreuil façon château de Maniban



Pour 6 personnes

Une belle gigue
de chevreuil,
5 poires,
1 litre de vin rouge,
8 grains de poivre,
150 g de beurre,
4 dl de vin rouge,
sel.



Préchauffer le four
à 170 °C. Éplucher
les poires et les
couper en deux.
Les pocher avec
du vin rouge et
le poivre en grains,
parer la gigue,
la mettre
à rôtir à four chaud
45 minutes. Après
cuisson, déglacer
avec le vin rouge,
passer au chinois.

TOUS LES TONNEAUX SONT RÉALISÉS DANS LA RÉGION.

L'ARMAGNAC, LUI, Y COULE DES JOURS HEUREUX, LE TEMPS DE LA MATURATION. À CÔTÉ, UNE DES DIX DERNIÈRES BOUTEILLES DU PLUS VIEIL ARMAGNAC DU MONDE: UN CASTARÈDE 1888.

L'ARÔME EST SUBTIL, LE NECTAR AMBRÉ ET SA DOUCEUR EN BOUCHE INCOMPARABLE.



Assiette gasconne

Pour 6 personnes

L'Assiette gasconne est composée de fritons, de magrets et de foie gras. Vous pouvez vous-même cuire votre foie gras, il n'en sera que plus délicieux.



Choisir un beau lobe de préférence sous vide.

Dénervez le foie, le mettre dans une terrine qui va au four et la cuire au bain-marie une heure à 100 °C.



Laisser refroidir une nuit avec un poids posé sur le foie, pour chasser la graisse et l'air contenus dans la terrine. Laisser au réfrigérateur une journée au minimum.



Saveurs

Invitation au château de Maniban

TOUTS LES JOURS
REALISÉS DANS LA RÉGION
L'ARMAGNAC, JUL
Y COÛTE DES JOURS
HEUREUX, LE TEMPS DE
LA MANIBAN, À CÔTÉ
BOUTELLES DU PLUS VIEUX
ARMAGNAC DU MONDE
UN CASTARÈDE 1888

Croustade gersoise à l'armagnac

Pour 6 personnes

Pour six personnes : 50 g de farine, 125 g de beurre, un demi-verre d'eau, 1 pincée de sel, 125 g de sucre en poudre, 250 g de compote de pommes, 10 cl d'armagnac, un paquet de sucre vanillé.



Incorporer l'eau salée à la farine, puis étirer la pâte. Étaler le beurre ramolli sur toute la surface. Plier les coins sur le beurre. Laisser reposer 20 minutes, recommencer à étaler 5 fois. Laisser reposer 10 minutes entre chaque tour. Beurrer un moule (en métal),



étendre une partie de la pâte, en tapisser le moule. Entre chaque feuille de pâte disposer un peu de compote de pommes. Souder les bords à l'aide d'une

fourchette. Cuire 50 minutes à four chaud à 180 °C. Retirer du four. Remettre au four environ 10 minutes. Servir tiède, en arrosant d'armagnac.



Lothar Eiermann est le chef d'un ancien pavillon de chasse des princes d'Hohenlohe-Öhringen, relais gourmand à quelques kilomètres de Stuttgart. Entouré de forêts et de bois, son domaine est au cœur d'un territoire où la chasse est un sport régional.

Lothar Eiermann chef étoilé le plus adulé d'Allemagne entre dans les cuisines du château de Maniban et réinterprète le plat.

**Mignon de cerf
Öhringen**

Pour six personnes :

2 filets mignons de cerf (de 600 à 800 g),
100 g de beurre,
3 échalotes,
1 dl de vin rouge,
1 cuillerée d'huile d'olive,
sel et poivre.

Faire bouillir dans une casserole les échalotes et le vin. Quand il reste la valeur d'une cuillerée à soupe de vin, retirer du feu. Hors du feu, ajouter le beurre coupé en morceaux et fouetter comme pour monter une mayonnaise, durant quelques minutes. Pendant ce temps, cuire les filets mignons à la poêle avec seulement une cuillère à café d'huile d'olive, environ quinze minutes selon l'épaisseur et les goûts. À déguster avec une purée de pommes de terre faite maison et quelques champignons de saison, sautés à part. Servir avec la sauce émulsionnée qui ne doit comporter aucun grumeau si elle est battue suffisamment longtemps.

RELAIS GOURMAND FRIEDRICHSRUHE :

D-74639 Friedrichsruhe Zweiflingen, Allemagne. Tél. : 00.49.7941.60870.

SPÉCIAL LE PLAISIR EN BOUTEILLE



par Françoise Lemoine

une femme d'esprit

ARMAGNAC CASTARÈDE

L'Armagnac n'a plus la cote et ne fait pas le poids face au cognac. Fini le temps où, après un bon repas, on prenait un vingt ans d'âge dans une main et un cigare dans l'autre, face à un feu de bois. Castarède, maison emblématique des Armagnac, fait pourtant de la résistance.

C'est l'une des rares entreprises à être restée dans le giron familial depuis six générations. À la tête de cette prestigieuse eau-de-vie, Florence Castarède, jolie femme blonde, qui se démène depuis quinze ans pour promouvoir l'armagnac qui lui tient tant à cœur.

La quarantaine alerte, elle se partage entre les cépages nobles du château de Maniban, au cœur du Bas-Armagnac, la « cave » du 140 boulevard Haussmann, Paris VIII^e, mais aussi la Russie, la république tchèque, Hong-Kong, le Japon... sans oublier, bien sûr, les pays d'Europe. 60 à 70%

des bouteilles d'Armagnac partent à l'exportation. Rien n'arrête Florence Castarède, qui s'attaque aujourd'hui aux marchés américains, indiens et chinois. Vaste programme.

Quand elle n'est pas par monts et par vaux, elle s'occupe de la boutique-cave, située à quelques pas du musée Jacquemart-André. Le nombre de clients à pousser la porte varie en fonction de l'intérêt des expos du musée. Dans sa boutique, les plus grands millésimes – le plus vieux date de 1888 – côtoient les tableaux d'art contemporain, accrochés au mur : « Je cherchais un lieu convivial pour



être la vitrine de nos armagnacs et non pour faire du commerce, précise Florence Castarède. On ne vient pas ici que pour déguster de l'Armagnac, mais aussi pour assister à des expositions temporaires ou découvrir d'autres produits. Ainsi, deux fois par an, des producteurs de champagne et de foie gras louent l'espace pour accueillir leurs clients : « Un concept que je compte bien développer », précise la jeune femme.

Florence Castarède a bien raison de réfléchir à sa reconversion. Car, comme elle-même le souligne, l'Armagnac va mal : « Même si les chiffres restent stables, nos ventes ont beaucoup baissé, à cause des alcootests ». Le marché du cadeau est également une alternative. Offrir une bouteille d'Armagnac personnalisée est en effet une excellente idée. On indique sur l'étiquette l'année de naissance ou d'anniversaire, agrémentée, si on le souhaite, d'un message. À l'occasion du G8, tous les participants sont partis une bouteille d'Armagnac sous le bras.

Autre parade à la désaffection de l'eau-de-vie : la Blanche et Missa, deux jeunes Armagnac (3 ans) conçus pour être consommés comme la vodka. « Nous avons réalisé un cahier de cocktails pour donner des idées aux clients comme aux barmen », précise Florence Castarède. La jeune femme a bien conscience que la vodka, réalisée à base de céréales et de blé, est beaucoup moins chère que l'Armagnac qui provient de la vigne, comme le cognac... Mais, comme dit l'adage : « qui ne tente rien n'a rien ». ■

First Class : News

La Blanche Castarède est arrivée

*S*u son de l'accordéon, dans une atmosphère de bar jazzy, par une délicieuse soirée auréolée par le décor des des- sins de Catherine Boisjoly, la presse était invitée à la cave de l'Art Magnac pour assister au baptême de la nouvelle *Blanche Castarède*. Ce n'est pas tous les jours qu'une nouvelle appellation fait son apparition dans le monde des vins et spiritueux. Il aura néanmoins fallu plusieurs années pour que le projet aboutisse. Signé en 2005, le nouveau décret d'appellation la *Blanche*, officialise enfin sa naissance.

N'est pas blanche qui veut. Contrairement à l'armagnac traditionnel, la blanche n'est pas élevée en fût de chêne mais stockée en cuve à sa sortie de l'alambic et embouteillée après trois mois de stockage. D'où son nom de « Blanche » puisque le produit n'est pas ambré par un contact avec le bois. Avant d'être commercialisé, il doit être dégusté pour obtenir l'*AOC Blanche*.

La Blanche Castarède est présentée en 50 cl et vendue au consommateur autour de 18 euros au 140, boulevard Hausmann, Paris 8.

La célébration de cet événement avait pour marraine Sophie Ducasse, première dauphine de *Miss France 2006*, mannequin et ambassadrice de la République Centrafricaine. Sophie, d'origine africaine et landaise par son

père, est la cousine du célèbre chef aux multiples étroites...

Une nouvelle bouteille, à son effigie, pour une autre eau de vie ambrée dans un flacon *Miss A*, a été conçue par Virginie Talavera, designer, illustratrice et peintre.

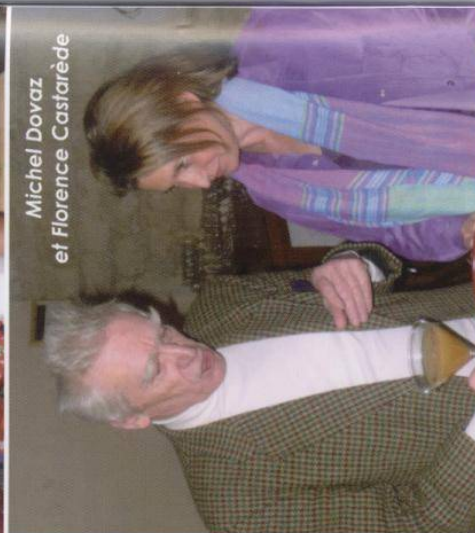
Sophie Ducasse fait une grande carrière d'artiste et de mannequin. Rescapée miraculeusement, elle se consacre aussi aux engagements humanitaires et nous a déclaré: « *Après les stages de formation de Madame de Fontenay qui m'ont beaucoup appris, je ne m'étais jamais permise de rêver une telle aventure. Un jour, lorsque je terminais de lire « L'Alchimiste » de Paulo Coelho, je m'étais dit que tout était possible et qu'il fallait surtout croire en ses rêves et en ce qu'on fait. Je crois en ce nouveau départ, qui me place à la une de l'actualité, à tel point que l'on m'arrête dans la rue ou dans les fêtes pour me demander des autographes. Mais je reste très lucide et, ayant souffert comme beaucoup, je resterai toujours attentive aux misères du monde en gardant la tête froide et en essayant, à ma manière et même à ma petite échelle de les guérir. »*

Ambassadrice de son pays, pour les justes causes, Sophie Ducasse est un exemple à suivre.

Myriam Mimoun



Nicolas de Rabaudy
et Sophie Ducasse



Michel Doyaz
et Florence Castarède



Sophie Ducasse



L'accordéoniste et le mixologiste préparant
les cocktails à base d'armagnac

cigare & SENSATIONS
LE MAGAZINE DES PLAISIRS DU GOÛT
Printemps 2007

Portraits
d'Armagnac

Il y a 2 ans, à la suite d'une série de conférences-dégustations d'armagnacs et de cigares initiées par le Bureau national de l'armagnac (BNIA), une quinzaine de producteurs-éleveurs d'Armagnac fondaient un club dédié à la promotion de l'alliance des eaux-de-vie gasconnes et des grandes fumées. La rencontre d'Yves Grassa (Tariquet) et de Jorge Maïque (Coprova) permit de créer en partenariat avec Habanos SA au sein du Festival del Habano de La Havane un concours d'alliances : le Trofeo Habanos Armagnac. L'événement fut accueilli avec enthousiasme par l'union des sommeliers de Cuba et les festivaliers du monde entier. Pour la seconde édition du Trofeo, nous avons voulu approcher la diversité des armagnacs à travers quelques portraits de ceux qui les produisent avec patience et passion.



**FLORENCE CASTARÈDE
(ARMAGNAC CASTARÈDE)**

Florence Castarède représente la 6^e génération de la maison familiale fondée en 1832. Son chai historique de Lavardac au bord de la Bayse abrite l'une des plus importantes collections de vieux millésimes dont le plus ancien date de 1888. Avenante et dynamique, Florence partage son temps entre le château de Maniban (Bas-Armagnac) acquis par son père en 1979 et son showroom parisien du boulevard Haussmann. "Je n'étais pas destinée à l'armagnac, mais mon père ne s'en occupait qu'en pointillé, et je me suis prise au jeu. Avec l'acquisition du château de Maniban, nous sommes devenus négociants récoltants. Le vignoble du château fait 16 hectares dont 10 en ugni blanc, 3 en colombard et 3 en folle blanche et nous distillons avec le petit alambic Ortez 1942 de mon grand-père. Nous cherchons à produire des eaux-de-vie très équilibrées et rondes dans l'esprit Castarède. Disposant d'un très beau stock de vieux millésimes Castarède, j'ai choisi de développer la marque Château de Maniban sur des eaux-de-vie jeunes, en assemblage. Chez nous, les VSOP ont minimum 10 ans et les Hors d'âge ou XO 20 ans. On ne sort des millésimes qu'à partir de 20 ans de fût, que l'on réduit à 40° pour avoir cette suavité maison. Sauf certaines folles blanches du Château de Maniban que je propose sans réduction, authentiques. Dans les chais Castarède, on trouve toutes les années depuis 1900, et je travaille à valoriser ce côté rare du millésime, les stocks n'étant pas éternels. En 2007, le 1957 va être très recherché et il est quasiment introuvable !..."

Lorsque j'évoque l'alliance armagnac-cigare, Florence ne cache pas son enthousiasme : "Mon mari fume un cigare chaque soir. C'est le même geste d'allumer un cigare et de déguster un verre d'armagnac ! Un geste de gens qui savent prendre le temps du plaisir... Et puis quand on dit qu'on fait le Trofeo à Cuba et que les Cubains ont trouvé l'alliance habanos-armagnac magique, ce parcours intéresse et le mariage est aussitôt crédible."

**"On valorise
le côté
rare du
millésime."**

FLORENCE CASTARÈDE

Le SHAKER

3^E ÉDITION DES « TROFEO HABANOS ARMAGNAC »

Le 28 novembre, les 12 maisons du club Armagnac-Cigare ont participé à la première étape de sélection du Trofeo Habanos Armagnac, au Pavillon Baltard, à Paris. Un jury composé de personnalités du monde du cigare (Jorge Maique, Président de Coprova, Abdel Pita, Marketing Habanos SA, Juan Jose Lopez Responsable Qualité Habanos SA, Pascal Dauvois, propriétaire du Pavillon Baltard, ainsi qu'Yves Belaubre de Cigares & Sensations) a dégusté 23 armagnacs répartis en deux catégories, assemblages et millésimes, avec deux superbes Havanes proposés à l'aveugle par Coprova et Habanos SA.

Au final, douze armagnacs ont été : Baron de Sigognac 10 ans, Tariquet 15 ans, Château de Pellehaut Reserve, Dertigalongue 15 ans, Château de Briat hors d'âge, Veuve Lafontan XO Excellence pour les assemblages et Delord 1978, Castarède 1979, Bousseau Vintage 1972, Domaine Boligneres 1984, Jean Cavé 1963 et Domaine de Joy 1986 pour les millésimes.

Ces douze Armagnacs participeront à la demi-finale puis à la finale du « Trofeo », durant le X^e Festival del Habano qui se déroule à La Havane, du 25 au 29 février prochains.

Le Shaker est un supplément de *La Revue des Comptoirs* n°113 de décembre 2007/ janvier 2008

n°9

Pour ne plus recevoir la Newsletter Armagnac Castarède, merci de nous envoyer un email :
To unsubscribe, please mail us at:

info@armagnac-castarede.fr