



ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LÉBERON

Appellation Armagnac Ténarèze contrôlée

FAMILLE ROZÈS
Rozès

Propriétaires récoltants depuis 1895
32100 Cassaigne

LA PROPRIÉTÉ



LE CHÂTEAU

Le château de Léberon est une imposante demeure, inscrite aux Monuments Historiques. Sa construction démarre au XIII^e siècle, alors que la Guerre de Cent Ans fait rage en Gascogne. Le château est alors une forteresse médiévale au plan de construction typique des châteaux gascons de l'époque : un corps principal carré flanqué de deux tours rondes.

Le Seigneur de Léberon est alors puissant, les murs de la chapelle du château en témoignent. On y trouve en effet une double Litre, œuvre picturale honorifique rarissime.

Plus tard, à la Renaissance, le château change de visage. Des architectes venus d'Italie l'agrandissent de plusieurs corps de bâtiment, ils érigent un escalier à vis et ouvrent de larges fenêtres à meneaux... L'un de ces corps de bâtiment abrite une charpente en carène de navire inversée tout à fait remarquable. Dés lors, sa configuration devient plus souriante et propice à l'habitation. Dès cette époque, la propriété agricole développe un vignoble dont la réputation ira grandissante. Au XVII^e siècle, le Seigneur de Léberon, aide de camp du roi Louis XIV, fait connaître la production de son domaine à la Cour de Versailles. À la fin du XVIII^e siècle, le vieux château est peu à peu abandonné.

Il ne connaîtra son renouveau et son visage actuel qu'en 1939, date à laquelle Osmin Rozès, achète le Domaine. De nombreux et importants travaux de rénovation sont alors engagés. Il reste aujourd'hui la demeure familiale.





LE VIGNOBLE

Le vignoble du Château de Léberon jouit d'un micro terroir exceptionnel : il plonge ses racines dans les alluvions sablo-graveleuses des terrasses de la Baïse. Les galets nombreux, contribuent à emmagasiner la chaleur du soleil avant de la restituer aux raisins.

4

L'exposition plein sud y est idéale. La vigne qui s'épanouit sur cette terre donne des fruits texturés, très aromatiques, au gras important. Les vignes du château sont anciennes. Leur âge moyen est de 40 ans, certaines ont plus de 60 ans.

Les cépages Ugni-Blanc et Colombard se partagent le domaine. L'Armagnac de Colombard est rare et très prisé car il s'agit d'un cépage, dit « à double fin » qui donne des vins blancs très agréables. C'est un des cépages les plus fruités, il donne des Eaux de Vie qui offrent fraîcheur et vivacité et qui en vieillissant évoluent en Armagnacs charpentés et puissants.





L'HÉRITAGE FAMILIAL

Nous sommes la 4^e génération de producteurs d'Armagnac au Château de Léberon. Quand en 1939, notre arrière grand-père, Osmin, achète le château, celui-ci est dans un piètre état, des arbres poussent au milieu des bâtiments, il faut engager d'importants travaux de rénovation, replanter la vigne et redémarrer les campagnes de distillation...

Plus tard, c'est notre grand-père, Jean, qui jouera un rôle majeur dans le rayonnement de l'Armagnac, puisqu'il est l'un des fondateurs de la Compagnie des Mousquetaires d'Armagnac, en 1951.

Aujourd'hui, nous souhaitons perpétuer cet engagement familial ancien, au service de notre terroir.



LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Il se fait au rythme des saisons et dans le respect du cycle végétatif de la vigne. La main est au cœur de ce travail minutieux, elle accompagne toutes les étapes du développement du végétal, taille, liage, épamprage... C'est elle qui apporte le soin nécessaire à l'épanouissement de nos vignes qui méritent une attention particulière, du fait de leur grand âge (jusqu'à 60 ans).

LA VINIFICATION ET LA DISTILLATION

À peine les vendanges terminées, la vinification démarre. Celle-ci est absolument naturelle, aucun produit œnologique n'est utilisé (ni levure, ni soufre). Puis vient le temps de la distillation, celle-ci a lieu au château et dure plusieurs jours et plusieurs nuits. Nous utilisons l'alambic traditionnel armagnacais, dit « à chauffe continue » ce qui permet de préserver le maximum d'arômes du vin et d'obtenir une eau-de-vie généreuse, riche, et texturée.



Selon les années et la vendange obtenue, l'eau-de-vie à la sortie de l'alambic ne sera pas la même. Elle possède déjà les caractéristiques intrinsèques qui seront la base de sa prochaine maturation. À nous alors, de choisir la futaille la mieux adaptée, fût neuf ou fût roux (fût ayant déjà accueilli une eau-de-vie) et de déterminer le temps qu'elle y séjournera afin que cet armagnac en devenir développe tel ou tel caractère que nous pressentons en lui.



LA CHORÉGRAPHIE DU GESTE



L'ÉLEVAGE

Le vieillissement de nos Armagnacs se fait dans l'enceinte même du château. Notre chai de vieillissement en occupe en effet l'aile Est. Ses murs sont épais ce qui permet d'avoir un taux d'humidité et une température quasi constants tout au long de l'année, conditions idéales pour un vieillissement de nos eaux-de-vie progressif, serein et sans à-coup. Le vieillissement en futs de chêne de 420 litres, appelés « pièces », est une étape aussi longue que cruciale pour l'Armagnac.

Quatre phénomènes s'y produisent simultanément :

- l'extraction des composés tanniques de la pièce
- l'évaporation d'une partie de l'eau-de-vie (c'est la « part des anges »)
- la diminution du degré alcoolique
- l'évolution des arômes issus du bois et du raisin par une lente oxydation de l'Armagnac au contact de l'air à travers le bois.

L'Armagnac du Château de Léberon vieillit dans les fûts issus des chênes de la propriété, c'est à son contact qu'il extrait les précieux composés aromatiques qui mettront ensuite de longues années à s'affiner. C'est pourquoi le choix du bois est si déterminant dans l'élaboration de l'Armagnac. C'est LE moment de son élaboration pendant lequel il forge son identité propre.

LA MISE EN BOUTEILLE

La mise en bouteille a lieu au Château. Elle se fait à la commande car dès que l'Armagnac quitte son fût, il ne vieillit plus. Nous indiquons systématiquement sur chaque bouteille la date de mise, c'est elle qui détermine l'âge de l'eau-de-vie. Chaque bouteille est confectionnée à la main avec le plus grand soin.



NOS ARMAGNACS
MILLESIMÉS



« CE QUI A EXISTÉ, EXISTE TOUJOURS. »
EURYDICE, ANOUILH

Au Château de Léberon, nous cultivons la mémoire du lieu et du temps. Celle-ci est toute entière contenue dans nos Millésimes. Chacun d'eux restitue la mémoire de l'année de sa vendange et celle du long vieillissement qui l'a mené jusqu'à nous. Nous avons ainsi choisi de ne proposer que des Armagnacs millésimés, dans la plus pure tradition de l'Armagnac.

Nous les commercialisons en qualité « brut de fûts » uniquement. Pas de réduction (degré naturel), pas de colorant, pas d'ajout de sucre ni d'aucun autre adjuvant alimentaire qui pourrait flatter le palais (selon certains !) mais trahir l'identité de notre terroir et dénaturer notre travail exigeant.

Nous ne proposons à la vente que des Armagnacs âgés de plus de 20 ans. Actuellement nous avons sélectionné 7 Armagnac millésimés qui sont arrivés à un niveau de vieillissement qui mérite de les déguster.





1993

Un été chaud et ensoleillé pour des grains arrivés à pleine maturité au moment des vendanges.

Belle couleur ambrée, brillante et limpide. Nez intense et boisé aux inflexions de coco et de vanille. Bouche douce, souple qui révèle une élégante note de thé fumé en finale.

Fût n° : 43
 Volume total disponible :
 450 Litres
 Bouteille n° 0001 à 0900.
 Degré naturel : 46,1°

1982

Les conditions climatiques annuelles sont favorables au développement et au mûrissement des raisins, la vendange est généreuse en quantité comme en qualité.

Superbe robe ambrée aux reflets mordorés. Nez très expressif autour de notes de fruits à noyau, noix et noisette. En bouche, de la rondeur avec un très beau gras en finale. Un Millésime de grande qualité, complexe et long en bouche.

Fût n° : 52
 Volume total disponible :
 210 Litres
 Bouteille n° 0001 à 0420.
 Degré naturel : 44,5°



1989

Les conditions climatiques de 1989 sont idéales tout au long du cycle végétatif de la vigne. L'année est généreuse et précoce, les grains aromatiques et denses.

Très belle couleur vieil or, brillante et parfaitement limpide. Nez expressif qui évolue autour de notes de fruits confits, écorce d'orange amère, gingembre confit. En bouche, de superbes notes de cacao signent une finale de caractère.

Fût n° : 9
Volume total disponible :
430 Litres
Bouteille n° 0001 à 0860.
Degré naturel : 45,6°

1978

Un été mitigé, relativement sec avec une arrière-saison splendide qui permettra aux grains d'atteindre une belle maturité.

Une couleur ambrée intense aux reflets cuivrés profonds. Nez franc, qui révèle un boisé parfaitement fondu ainsi que de belles notes d'évolution, pruneau, feuilles de tabac. En bouche, une structure équilibrée et complexe. Une eau-de-vie tout à la fois ronde et puissante.

Fût n° : 15
Volume total disponible :
155 Litres
Bouteille n° 0001 à 0310.
Degré naturel : 43,4°

1986

Un été tempéré et sec donnera des grains concentrés, puissants.

Éclatante couleur dorée, brillante et limpide. Nez chaleureux et souple qui développe des notes miellées et épicées. Attaque en bouche franche et bien équilibrée, finale droite et persistante autour de notes puissantes de cacao. Une eau-de-vie ronde et raffinée.

Fût n° : 6
Volume total disponible :
310 Litres
Bouteille n° 0001 à 0620.
Degré naturel : 45,4°

1974

Un été capricieux durant lequel le soleil finira par l'emporter sur la pluie.

Une belle couleur ambrée soutenue. Un nez riche et bien équilibré autour de fruits confits, abricot, figue séchée. En bouche, c'est la rondeur qui s'impose avec des notes gourmandes, subtilement réglissées. Une eau-de-vie harmonieuse et merveilleusement longue en bouche.

Fût n° : 48
Volume total disponible :
110 Litres
Bouteille n° 0001 à 0220.
Degré naturel : 42,6°

1964

Une arrière saison courte mais chaude et suffisamment sèche permettra de récolter d'excellents raisins.

Très belle couleur ambrée aux reflets verts. Limpide et brillante. Grande intensité aromatique au nez, comme en bouche. Des arômes complexes, généreux révèlent des notes de fruits confits, noyaux, pruneaux, figes, noix. Une finale structurée qui se prolonge avec une grande élégance. Un Millésime remarquable.

Fût n° : 13
Volume total disponible :
120 Litres
Bouteille n° 0001 à 0240.
Degré naturel : 41,5°



CONTACT PRESSE

Caroline ROZÈS

TÉL. : +33 6 63 55 32 79

E-MAIL :

caroline.rozes@chateaudeleberon.com

Armagnac Château de Léberon
32 100 Cassaigne – FRANCE

www.chateaudeleberon.com

Visuels disponibles sur simple demande

