



# L'HEURE est craft

STÉPHANE DE LUZE A PLUSIEURS CORDES À SA GNAQUE. HOMME D'ACTIONS, IL SERAIT UN PEU CARICATURAL DE L'INSTALLER DANS LES CLICHÉS CONFORTABLES DU GENTILHOMME GASCON. HOMME DE COMBATS, IL CONNAÎT BIEN LES CONTOURS DU MOT DÉFI. HOMME DE PARTAGE, IL NE FAIT RIEN SANS ÊTRE CONVAINCU QUE LE MESSAGE NÉCESSAIRE DE L'ENGAGEMENT EST BIEN REÇU. PARCE QU'ICI, ON NE PLAISANTE PAS AVEC LA TRADITION ET LE PLAISIR.

— PAR CHRISTOPHE LABES

Il commence son expérience de vie aux États-Unis, à Boston, étudiant en finance. Là-bas, loin de ses bases pour mieux apprendre qui il est, il découvre un monde et un état d'esprit. Il observe, parle peu et il s'imprègne de liberté, d'excellence et d'expertise. Sans faire de bruit. Ses débuts professionnels débutent en Espagne dans l'industrie automobile puis dans la salle des marchés de la Société Générale à la Défense. Si le monde des finances l'occupe encore aujourd'hui, il est aussi le gardien d'un Temple: celui de l'armagnac, produit par sa famille dans les Landes depuis plus de 160 ans.

À Mauvezin-d'Armagnac, depuis 1864, dans le château de Briat, demeure de famille, on produit un armagnac intact: brut de fût, sans réduction, sans ajouts, sans rien travestir et sans rien modifier. C'est l'ancêtre de Stéphane, Raoul Pichon de Longueville, qui acquiert ce lieu unique, ancien relais de chasse édifié par Jeanne d'Albret, future mère d'Henri IV.

Et la tradition familiale commence. Le père de Stéphane, pendant de longues années, travaillera avec une passion jalouse et exclusive le bel armagnac de Briat.

« J'ai beaucoup bougé, beaucoup démissionné, beaucoup recommencé. Et c'est ici à Briat aux côtés de mon père, dans mes parenthèses d'action, que je venais apprendre le temps en travaillant l'armagnac. Rupture de rythme et apprentissage du calme et de l'excellence ». Stéphane, encore, observe et apprend.

Le père de Stéphane est le co-fondateur de l'Association des

cinq crus légendaires qui adhère à une charte de qualité commune: une production d'armagnacs non réduits pour les millésimes, un vieillissement en fûts (20 ans minimum pour un millésime) et un affichage de la date de mise en bouteille. Et Stéphane est pris par le virus.

## Craft spirit

« Il n'y a rien qui m'agace autant que l'utilisation abusive du terme « craft spirit ». À l'image de ces productions industrielles de whiskys qui, par opportunisme marchand, nous racontent n'importe quoi ». Stéphane n'est pas du style à s'irriter. Sauf lorsqu'il évoque le supplément d'âme de l'armagnac: le local, l'origine, l'authentique, le traditionnel. En un mot, les valeurs intactes de la petite production signée et typée portées ici en Gascogne depuis toujours et partout sur son territoire de production. L'armagnac est « craft spirit » depuis 700 ans: modernité revendiquée et marketing visionnaire.

En 2003, le drame, ses parents disparaissent et Stéphane reprend le château: « Ma vie change en un tour de main et je deviens producteur d'armagnac. C'est la séquence des salons pendant 10 ans et mon destin semble désormais écrit. Je continue l'histoire familiale ».

Mais très vite, il faut bouger, changer, innover, explorer et conquérir. Ailleurs. Alors c'est l'export avec les États-Unis et la Chine qui, en production directe ou bien en négoce, constitue désormais l'activité principale de commercialisation de l'armagnac de Briat.



Stéphane de Luze est donc fidèle à lui-même: il redoute l'enfermement pour mieux honorer les valeurs fondamentales de l'armagnac.

« N'oublions jamais que ce beau produit crée du plaisir; il ne s'agit pas d'ivresse mais d'évasion positive, mesurée et contrôlée. Voilà aussi ce que permet de vivre l'armagnac, il ne faut jamais l'oublier, nous sommes des producteurs de plaisir ».

L'armagnac est un hommage au bonheur: celui des vacances de son

enfance, lorsque, petit parisien, il grimpeait au petit matin sur le tracteur pour partir dans les vignes avec les journaliers. « Nous revenions à 10 h pour le petit-déjeuner et je me souviendrai toute ma vie des œufs au plat avec du lard et des bols de vin blanc de la propriété servis en guise de petit-déjeuner aux ouvriers agricoles ».

■ 40240 Mauvezin-d'Armagnac  
armagnacs-pichon-longueville.com

“ N'oublions jamais que ce beau produit crée du plaisir; il ne s'agit pas d'ivresse mais d'évasion positive, mesurée et contrôlée.

## 160 ANS D'ARMAGNAC POUR LE CHÂTEAU DE BRIAT

Stéphane bouge beaucoup mais il ne fuit rien. Il est au contraire heureux de se sentir protégé par sa mission d'excellence et inquiet de protéger l'esprit qui règne ici, au cœur des Landes: « Je vis à Paris. Mais je ne laisse à personne le soin de travailler l'armagnac de Briat. Je reviens ici très souvent, fier de travailler avec la même équipe depuis près de 35 ans sur les 9 hectares du domaine. Si Briat est ce qu'il est aujourd'hui, c'est aussi grâce à la famille Lequertier pour la tenue de la vigne, M<sup>r</sup> Saint Martin pour ses alambics au feu de bois, Gilles Bartholomo pour ses barriques, Colette, Ruben et Laetitia pour les mises en bouteille, Marie Jo, Carlos et Maria pour s'être occupé de la maison en mon absence. Cela m'a permis de travailler dans le chai à mon rythme, d'assembler ou pas certains cépages, de transvaser dans des bois plus anciens, de goûter et regoûter, de comprendre la complexité de ce produit et de pouvoir en parler avec la passion qu'il mérite à ma clientèle. »

Stéphane de Luze est un calme authentique. Posé et attentif, il sait que le temps a toujours le dernier mot. Celle de son histoire intime, bousculée, pluriactive et multiforme est canalisée par l'hommage que l'on doit à la nécessité de se poser et donner du plaisir. Vigilant, intransigent, combatif, il ne supporte pas le faux et le mensonge. Ici à Briat, au cœur de l'armagnac vrai, l'heure est craft.

