

Armagnac



Cuvée Porthos 2001

Vous n'avez pas dans les mains qu'une simple bouteille d'Armagnac « Hors d'Age », vous avez un savoir-faire ancestral de 700 ans. L'Armagnac, première eau de vie de vin de France, est aussi le symbole de la Gascogne, de son terroir du bas Armagnac et de tout un art de vivre.

Ce millésime 2001 (distillé cette même année) est issu d'une culture en biodynamie. Il provient d'un monocépage « Folle Blanche », non réduit (brut de fût), sans colorant, sans sucre et mis en bouteille le 4 juillet 2023. Notre voisin et ami, Achdé, dessinateur de Lucky Luke depuis la disparition de son créateur Morris, a posé ses valises avec sa famille il y a 25 ans, près de notre domaine. Nous nous rencontrons avec bonheur sur ce projet de coffret et, même si nous sommes issus de 2 mondes différents, nous partageons ensemble l'amour de ces vignes. C'est donc avec bonheur que nous vous proposons de découvrir un peu de notre Gers au travers cet Armagnac « Bio » dont nous avons sélectionné le meilleur millésime.

Le Domaine de Saoubis ...

Notre Domaine est situé au cœur de l'appellation « Bas-Armagnac ». En 2023, nous fêtons les 120 ans de l'appartenance du domaine à la même famille ainsi que les 25 ans de la conversion du domaine à la culture en biodynamie, la plus exigeante des cultures biologiques.

Un patrimoine agricole tel que l'Armagnac et ses dérivés, doit aussi savoir se tourner vers le progrès pour envisager son avenir. Celui que nous avons choisi, il y plus de deux décennies, est celui qui préserve la nature, son rythme, sa flore et sa faune, en définitive, La vie.

N'hésitez pas à venir nous découvrir: Nous aimons partager ce savoir bien vivre.

Maurice et Achdé en leur vignoble

