

Un armagnac en or

Le domaine de Pujo est désormais un habitué du Salon de l'agriculture de Paris, puisqu'il y présente ses productions depuis 2003. Et pas une année Daniel Dubos n'est revenu sans une médaille. La semaine dernière, présent sur le stand d'Excellence Gers, il a récolté sa cinquième médaille d'or pour un armagnac (un assemblage catégorie hors d'âge, 10 ans, issu de bacco à l'arôme très particulier de pruneau, prunelle et vanille), une autre pour la blanche (issue de la distillation de vin du cépage folle blanche à 52°, commercialisé à 45°), toute nouvelle AOC (depuis trois ans au Salon de l'agriculture), et l'argent pour un vin blanc sec côtes de Gascogne.

Daniel Dubos aime faire visiter son domaine et révèle volontiers ses secrets de fabrication : « Pour obtenir un bon armagnac, il faut un bon vin de bacco, vinifié à l'ancienne, un bon alambic, de type armagnacais, simple chauffe méthode traditionnelle, des fûts neufs pour le début du vieillissement puis laisser vieillir dans des fûts plus anciens. » Et, suivant les conseils de son père Iréné : « Laisse fermenter tranquillement ton vin et distille le plus rapidement après la fermentation, tu auras une



Entre hors d'âge et blanche, Daniel Dubos affirme le savoir-faire du domaine de Pujo. Photo DDM, N.P.

bonne eau-de-vie». La savoir-faire familial a du bon puisqu'après une médaille d'or (pour un vin rouge) au concours des vins de pays côtes de Gascogne d'Eauze, et un stand sur un salon consacré aux vins français à Londres (seul producteur d'armagnac et de côtes de Gascogne présent), Daniel Dubos récolte encore des prix et des espoirs quant à l'avenir de son activité. A la tête de 150 hectares et d'une équipe efficace, qu'il associe bien évidemment à ses succès, Daniel Dubos prépare sereinement la saison en plantant 10 hectares de plus.