

2016 Terre de Vins

Novembre/Décembre N° 44



TALENT LES ARMAGNACAIS



Maison Goudoulin

PLUS D'UN SIÈCLE ET PAS UNE RIDE

Les grandes maisons ne meurent jamais. En Armagnac tout du moins. Parmi les plus anciennes et renommées, notamment dans la restauration haut de gamme, la Maison Goudoulin s'offre une deuxième vie. Longtemps portée par Jeanne Goudoulin, cette eau-de-vie gasconne appartient depuis 2009 à Michel Miclo. Le propriétaire de la distillerie éponyme, installée en Alsace. L'homme qui distillait des eaux de fruits en Polynésie est tombé amoureux de l'armagnac au début des années 2000. Catherine Bouteloup est sa directrice armagnac, chargée de poursuivre la belle histoire.

« Notre ambition est de réveiller la belle endormie, sourit-elle.

"Notre ambition est de réveiller la belle endormie, sourit-elle. Depuis des décennies, l'armagnac Goudoulin jouit d'in positionnement haut de gamme, très présent sur les tables des chefétoilés et chez les cavistes. "Une niche, diront d'aucuns. Avec un chiffre d'affaires de 800 000 euros et 60 % de ses volumes vendus en France, l'armagnac Goudoulin cultive la tradition de spiritueux séculaire qui n'a jamais transigé sur la qualité, et avec une arme rare : ses millésimes.

De 1898 à 2002 (plus jeune armagnac commercialisé au- Catherine Bouteloup.

jourd'hui), la maison possède un siècle de millésimes. Se les périodes de guerre ou des années climatiques exceptionelles expliquent l'absence de quatre ou cinq années la collection. « C'est une richesse, c'est vrai, reconnaît Carine Bouteloup. Mais cette force n'existe que si le cavine mesure de présenter 15 ou 20 millésimes à ses clients. On asstock a un coût. » La directrice de la maison gersoise a traille parade. « Nous avons créé une gamme de millésime à 10 cl. une armagnothèque permettant la présentation d'unigiaine de millésimes. Lorsque le client fait son chois sommes capables de lui livrer une bouteille de 70 d'au 24 heures. »

En empruntant aux champions de la commercialisation un service ultra-rapide, Goudoulin conjugue l'authenticité, la rareté (aucune autre eau-de-vie ne possède autant de millésimes que l'armagnac) et la nécessaire adaptation à une demande toujours plus exigeante. « Sans jamais oublier de raconter l'histoire de notre maison, de nos cuvées », ponctue Catherine Bouteloup.