

APPELLATION ARMAGNAC TENAREZE

# ARMAGNAC

## Château Le Courrejot

APPELLATION ARMAGNAC TENAREZE



Patrick GIACOSA – Château Le Courrejot - 32100 CONDOM  
Tél/Fax : 05 62 68 23 80 – Port : 06 76 74 61 70  
[patrick.giacosa@orange.fr](mailto:patrick.giacosa@orange.fr)

[www.chatealecourrejot.fr](http://www.chatealecourrejot.fr)

La propriété est située sur les coteaux argilo-calcaires de la commune de Condom : un micro climat rayonne sur le vignoble !!



Visite d'un chai traditionnel avec son alambic, vente à la propriété, tous les jours, toute l'année. Groupes sur RDV Vente par correspondance



*Patrick Giacosa*  
Viticulteur-Récoltant

“Château Le Courréjot”  
32100 CONDOM

Tél./Fax 05 62 68 23 80  
Port. 06 76 74 61 70

E-mail : patrick.giacosa@orange.fr  
www.chateaulcourrejojot.com

Site des Ets Meunier - 32100 Condom

# ARMAGNAC

## Château Le Courréjot

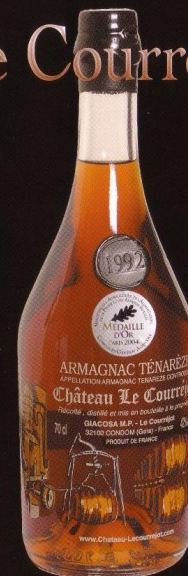


Photo Vicenté Nérac

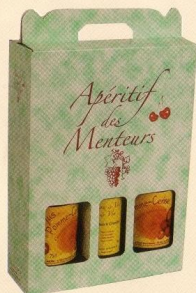


**BLANCHE**

L'Eau de vie blanche

L'Eau de vie, tout juste sortie de l'alambic, d'une grande vitalité et très fruitée, peut se boire en apéritif, cocktail ou digestif.

*Apéritif  
des  
Menteurs*



Cocktail créé avec la collaboration d'un copain, qui produit des jus de fruits.

La recette est la suivante :  
Mélangez :

- 1 bouteille de pétillant de cerise (sans alcool)
  - 1/2 bouteille d'eau de vie blanche.
- L'apéritif ainsi obtenu, très fruité, est à 6,5 % vol.  
A boire très frais.

### Armagnac Ténarèze “Château Le Courréjot”

Dans la pure tradition armagnacaise, nos armagnacs sont distillés, vieillis en fûts de chêne, et mis en bouteille sur la propriété familiale.

Un très long vieillissement leur permet d'acquérir une couleur ambrée, une palette très riche de parfums (pruneau, orange confite, coing, chêne, vanille, épices) suivant les millésimes.

La Foire Agricole de Paris a récompensé d'une Médaille d'Or quatre de nos meilleurs millésimes!

*Prix  
Spécial  
Armagnac  
et  
Encre Noire  
2005*



### Ténarèze Armagnac “Château Le Courréjot”

In the pure Armagnac tradition, our armagnacs are distilled, aged in oak barrels and bottled on the family property. Through a long aging process, they acquire an amber color, a very rich range of aromas (prune, candied orange, quince, oak, vanilla, spices) depending on the vintage.

Four of our vintages have been awarded Gold medals at Paris Agricultural Fair.

## Armagnac Château Le Courréjot 1992 - 50cl.

Armagnac "Ténarèze" 1992 : Nez fin typé, épice, fruits confits, velouté et harmonieux en bouche, floral, pruneaux, coing.  
Médaille d'Or à Paris en 2004.



La bouteille de 50cl. : 36,00€



Initialement, le Château le Courréjot abritait des religieuses. Sur le cadastre Napoléonien de 1824, de nombreuses bâtisses étaient ainsi représentées. Depuis cette date, seule subsiste une partie des bâtiments. Il fut acquis par la famille GIACOSA en 1967.

Les bâtiments existants ont été rénovés, l'exploitation agrandie et le vignoble renouvelé pour aboutir à la première distillation en 1973.

Distillateur sur un alambic itinérant pendant 10 ans, en plus de son activité sur l'exploitation familiale auprès de ses parents, Patrick GIACOSA reprend, en 1987, l'activité et la développe, conforté par l'expérience ainsi accumulée.

Il y produit un "Armagnac Ténarèze" sur des coteaux argilo-calcaires, au nord de Condom.

Le vin blanc de cépage ugni-blanc est distillé de suite après sa fermentation par un alambic armagnacais (jet continu).

Le précieux liquide ainsi obtenu est mis dans des pièces en chêne de 400 litres où il vieillit de longues années, pour donner un Armagnac millésimé. En à peine 20 ans, Patrick GIACOSA détient déjà trois Médailles d'Or au prestigieux Concours Général Agricole de Paris, sans compter de nombreuses autres récompenses, à Eauze en particulier.

Source : <http://www.gersbonheur.com/>

CONDOM. Au château de Courréjot, la famille Giacosa ne propose que des armagnacs médaillés d'or

# L'armagnac en passion

de Philippe Campa

C'est l'histoire d'une famille italo-gasconne. Italienne par Mario, arrivé dans les années 1930 avec ses parents, gasconne par son épouse qu'il rencontra dans le Condomois. Ensemble, ils ont acheté une première propriété agricole. Puis une seconde. C'était en 1967. Le domaine de Courréjot constitué de 24 hectares leur tendait les bras. Une propriété sur laquelle la famille Giacosa développe vignes, céréales et élevage. L'excellente année viticole que fut 1973 décidait Mario à s'essayer à la distillation. Pour un coup d'essai, ce fut un coup de maître. En 2001, le concours agricole de Paris lui décernait une médaille d'or.

**« Ce fut une récompense pour mes parents, pour trente années de travail »**

« Ce fut une récompense pour mes parents, pour trente années de travail », dit Patrick qui depuis 1987 a pris la responsabilité de l'entreprise agricole. Dès l'âge de 17 ans, il choisissait de rester sur la ferme familiale et développait le vignoble qui aujourd'hui s'étend sur une dizaine d'hectares. « J'ai toujours travaillé la vigne, raconte Patrick. Mais ma passion pour l'armagnac n'est arrivée qu'avec la distillation. C'est Philippe Gironi (un ami distillateur) qui, tous les ans, transforme notre vin en eau-de-vie. J'ai beaucoup travaillé à ses côtés au point qu'aujourd'hui c'est moi même qui distille avec son alambic. »

**L'art de distiller.** Depuis qu'il est aux commandes de la propriété Patrick Giacosa est en quelque sorte le « commercial » de son père à qui appartient le stock d'armagnac. Mais au fur et à mesure qu'il s'est familiarisé avec l'art de créer puis d'élever l'eau-de-vie gasconne, Patrick a pris l'entière responsabilité du volet armagnac. Au point d'apporter un soin tout particulier au moindre détail. Il en est ainsi pour le choix de sa futaille. « Je fais travailler un tonnelier condomois qui réalise de superbes barriques. Avec lui, j'ai observé combien, par exemple, le temps de chauffe du bois influe sur les arômes de l'armagnac jeune. »

De la même façon, le jeune Armagnacais veille aux différences de température (nécessaires au bon vieillissement) de son chai, aère régulièrement ses eaux-de-vie et choisit méticuleusement les fûts qui bonifieront ces armagnacs. « Vous savez, lance-t-il, il en est de l'armagnac comme des enfants. On fait tout pour le mettre dans de bonnes conditions pour qu'il devienne adulte. On lui donne des bases solides, on l'éduque, et après c'est lui qui



Patrick Giacosa, un passionné d'armagnac qui croit en des produits haut de gamme

PHOTO THIERRY SURE

décide. » Les deux derniers présentés par la famille Giacosa à Paris ont tiré parti de leur éducation. Le 1980 de Mario et le 1992 de Patrick sont revenus avec une médaille d'or de Paris.

**Pas de défaut.** « Bien sûr que cela fait plaisir; sourit Patrick, mais cela ne veut pas dire que notre armagnac est le meilleur. C'est seulement le signe qu'il n'a pas de défaut et qu'il a plu à un jury donné. C'est également pour nous le signe d'une certaine

**« Cela ne veut pas dire que notre armagnac est le meilleur »**

continuité. Avec le 1973 et le 1986 (qui obtenait un premier prix au concours d'Eauze) nous n'avons que des médailles d'or à proposer à nos clients. » Au château de Courréjot, si la modestie est de mise, elle ne dissimule pas pour

autant un savoir-faire qui se traduit aujourd'hui par une qualité logiquement récompensée.

Toutefois, Patrick Giacosa ne s'enflamme pas. « Aujourd'hui, commente-t-il, la vente d'armagnac sur la propriété ne nous fait pas vivre. Disons qu'il s'agit d'une passion qui nous coûte cher. » A moins que les Giacosa, parents et fils ne se constituent une retraite avec leur stock d'eau-de-vie. « Oui, plaisante Patrick. A la condition de le vendre cet armagnac. » Cela renvoie donc à

l'avenir de l'alcool ambré. « La reconnaissance de la blanche, ajoute le viticulteur, doit permettre d'écarter petit à petit les armagnacs de trois ans pour privilégier le haut de gamme et tirer l'ensemble de la production vers la qualité. »

Ce parti est déjà pris chez Giacosa. Un petit producteur qui a opté pour le millésime uniquement, et des armagnacs que l'on laisse s'exprimer plusieurs dizaines d'années dans des bois de chêne.

GRANS / Jusqu'à ce soir, profitez du salon des saveurs et traditions

## C'est une simple histoire de goûts !

**D**epuis cinq ans, chaque troisième week-end de mars, le village accueille le "Salon des saveurs et traditions", organisé par le comité des fêtes. Et pour cette édition 2007, l'intérieur de la salle Gérard-Philippe ne suffisait plus. "Cette année, nous avons eu une augmentation de près de 50% du nombre d'exposants, explique Christian Giraud. De 33, nous sommes passés à 55 stands. On espère aller jusqu'à 70 exposants l'an prochain et organiser le salon dans un espace gransois plus grand".

### Produits originaux

Qui dit nouveaux exposants dit aussi nouveaux produits, parmi lesquels de la choucroute d'Alsace, des chocolats, des gâteaux à la broche, des huiles, et d'autres produits prestigieux tels que du Bourgogne Clos Vougeot ou de l'Armagnac. Originaires de toutes les régions de France, les exposants sont tous producteurs. Les exposants reviennent d'une an-



► Comme tous les exposants, Patrick et Solange Giacosa font goûter leurs produits et en racontent l'histoire.

PHOTO A.T.

née sur l'autre. Tout comme les visiteurs, qui ont été 2 500 à se déplacer l'an passé. Un succès que la gratuité de l'entrée et l'extension du salon sur l'extérieur devraient contribuer à confirmer pour cette 5<sup>e</sup> édition, qui se termine ce soir à 18h. "C'est un salon qui se porte bien, témoigne Gérard Esposito, producteur de confitures artisanales installé à Oppède-le-Vieux, et avec une clientèle qui a de bonnes intentions d'achat". Pour sa quatrième participation au salon, il propose 40 variétés de confitures dont la confiture à la tomate verte ou du sorbet de citron-thym. Ses voisins, Patrick et Solange Giacosa, sont viticulteurs médaillés et producteurs d'Armagnac dans le Gers. Nouveaux venus, ils proposent une boisson inédite, l'apéritif des Menteurs, mélange de pétillant de pomme-cerise et d'eau-de-vie. ■

### PRATIQUE

Aujourd'hui de 10h à 18h, entrée gratuite.

Eauze. Armagnac : un concours sur fond de pages noires.

# Distillation et écriture

Un Ténarèze 1979 sacré « Armagnac et encre noire », c'est celui de Mario Giacosa. Le jury que présidait Jacques Vallet, auteur de romans policiers, ancien journaliste à Libération, composé de ces auteurs de polars participant au Salon « Noires de Pau » donnait le point d'orgue au dernier concours des grandes eaux-de-vie d'Armagnac.

Une rencontre de viticulteurs, de distillateurs et de négociants qui a quitté la semaine du Salon des antiquaires pour se joindre à la Flamme de l'armagnac. Pour ce concours 2005, quatre-vingt-treize échantillons, présentés par cinquante participants, passaient sous les papilles des dégustateurs, œnologues et sommeliers.

C'est cette journée, exceptionnelle pour l'eau-de-vie, qu'ont choisi le Salon de Pau et le Bureau national interprofessionnel de l'armagnac (BNIA) pour s'associer. Il n'y a, dans cette rencontre, rien contre nature. Dans l'alambic, tout est naturel. A l'arrivée, un petit miracle a eu lieu.

Avec des mots, simples et du quotidien, les auteurs de polars apportent le rêve et le dépaysement. Les deux travaillent de longs mois dans le silence et se prêtent au jugement sévère des jurys et du public.

Et puis, pourquoi se le cacher, tous les producteurs d'armagnac ne seraient pas fâchés que les héros de polars préfèrent, en arrivant au bar, commander un armagnac, plutôt qu'un cognac. On a vite compris que les auteurs de roman noir, Eric Tarrade, Mouloud Akkouche et Martine Otayek ont tout de suite sympathisé.

Tel un coupable, culpabilité du bon goût, Jacques Vallet est revenu rêver dans la distillerie de Jean-Pierre Gimet qui, en d'autres temps, fut le cadre d'un roman policier.

Déjeuner au pied des alambics est un véritable bonheur quand le silence de la campagne est simplement troublé par le chuintement de la blanche qui coule et les murmures du vin à la limite de l'ébullition. Jacques Vallet apprécie hautement.



Jacques Vallet (à gauche) et Eric Tarrade, interrogation et inquiétudes pour juger. Photo DDM.J.-M. DI.

Un roman policier entre vigne et alambic, pourquoi pas un jour... Hier, le Ténarèze de Mario Giacosa se hissait au niveau d'un prix littéraire.

Jean-Michel Dussol

Résultats du concours. VSOP, médaille d'or, Armagnac Sempé; hors d'âge 10 à 15 ans, médaille d'or domaine de Leda à Sorbets; hors d'âge de plus de 16 ans, Gélas, Vic-Fezensac; millésimes, armagnac 1986 médaille d'argent, Ténarèze,

domaine de Moura; bas armagnac 1990, médaille d'or, domaine de Maouhum, Aline Lasseignou, Le Frêche; armagnac 1979, Ténarèze château Le Courréjot, Mario Giacosa; bas armagnac 1978 Delord et frères Lantepax.

Château  
Le Courréjot

ARMAGNAC TÉNARÈZE  
APPELLATION ARMAGNAC TENAREZE CONTROLEE

Récolté, distillé  
et mis en bouteille à la propriété

GIACOSA

Château Le Courréjot - 32100 Condom (Gers) - France  
www.chateaucourrejot.com

70 cl

PRODUIT DE FRANCE

42%vol


ARMAGNAC TÉNARÈZE  
 APPELLATION TÉNAREZE CONTRÔLÉE  
**Château Le Courrejot**  
 Récolté, distillé et mis en bouteille à la propriété  
 GIACOSA  
 50 cl. CONDOM - GERS - FRANCE 42% vol




[www.chateau-lecourrejot.com](http://www.chateau-lecourrejot.com)

**Château  
 Le Courréjot**  
 ARMAGNAC TÉNARÈZE  
 APPELLATION ARMAGNAC TÉNAREZE CONTRÔLÉE

*Récolté, distillé  
 et mis en bouteille  
 à la propriété*



**GIACOSA**  
 Château Le Courréjot - 32100 Condom (Gers) - France  
[www.chateaulcourrejot.com](http://www.chateaulcourrejot.com)

1,5L PRODUIT DE FRANCE  42%VOL

*Armagnac  
 Ténarèze*  
 APPELLATION ARMAGNAC TÉNAREZE CONTRÔLÉE

Château Le Courrejot  
 de  
**Cannes**

Récolté, distillé et  
 mis en bouteille à la propriété

GIACOSA - 32100 Condom  
 50 cl. Production Gers (France) 42%vol.  
[www.Chateau-Lecourrejot.com](http://www.Chateau-Lecourrejot.com)



# Armagnac

## Château Le Courrejot



APPELLATION ARMAGNAC TENAREZE

Cet élixir est produit sur des coteaux argilo-calcaires dans la région Armagnac Ténarèze. Le vin blanc de cépage ugni-blanc est distillé de suite après sa fermentation par un alambic armagnacais (jet continu).

Le produit obtenu est mis dans des pièces en chêne de 400 litres où il vieillit de longues années, pour donner un Armagnac millésimé. Nous commercialisons actuellement les millésimes, 1974, 1979, 1980, 1989, 1992 et 1994.

.Les millésimes 1980 et 1992 ont reçu la médaille d'or à Paris-en 2004.

Le millésime 1994 a reçu la médaille d'or à Paris le 5 Mars 2007.

Nous avons actuellement un nouveau produit dans notre gamme : l'apéritif des Menteurs. Il se présente sous la forme d'un coffret de trois bouteilles : deux bouteilles de 70 cl de pétillant de cerise non alcoolisé (fabriqué par un voisin de Moncrabeau , capitale des Menteurs !!) et une bouteille de 35 cl d'eau de vie blanche. Vous mélangez dans une carafe une bouteille de pétillant avec la moitié de la bouteille d'eau de vie blanche ! Servir frais à l'apéritif !

Tarifs de nos produits récoltés, distillés et mis en bouteilles à la propriété : Prix TTC, jusqu'au 31 /12/08. Frais d'expédition en supplément : tarifs d'expédition en France pour les bouteilles de 50 cl et 70 cl : 1 B : 12 € ; 2 B : 16 € ; 3 B : 20 €.

Années /contenances	10 cl	50 cl	70 cl	150 cl
1974 -1979-1980	non	40 €	46 €	94 €
1989	non	30 €	38 €	76 €
1992	10 €	26 €	32 €	65 €
1994	non	24 €	28 €	58 €
Coffret 10 cl avec 3 médailles	30 €			
Eau de vie 70 cl	18 €			
Apéritif des Menteurs	25 €			