

Maison *J. Goudoulin* Haute couture en Armagnac

Un fringant alsacien réveille la Veuve Goudoulin qui s'assoupissait à Courrensan, l'habille en cousu main et la fait voyager.



Quelle est la route qui va de l'Alsace à l'Armagnac ? Et, plus précisément, de Lapoutroie, dans le Haut-Rhin, à Courrensan, dans le Gers ? Pour Michel Miclo, elle passe par Tahiti. Élané, souriant, l'air déterminé et serein, il explique tranquillement son parcours. Fils d'un distillateur qui avait monté son entreprise au pied des Vosges, il est parti là-bas mettre en place une fabrique d'eaux-de-vie de fruits exotiques. L'affaire a si bien marché qu'il a dû la revendre, un bon prix, à une grosse - et très pressante - société polynésienne. Sur place, il a réinvesti dans une affaire de crème glacée, qui va bien, merci pour lui. Entre temps, son père lui a laissé, à sa sœur et à lui, la responsabilité de la distillerie. Alors, de ce côté-ci de la planète, il a fait une première incursion dans le Gers, en 2003, et repris un négoce d'armagnacs, Esquerre&Bounoure, en vue de diversifier l'entreprise familiale et d'élargir son catalogue. Il se contente de gérer les stocks, mais c'est un bon moyen d'apprendre à connaître ce milieu un peu alambiqué. Et voilà qu'en 2009, l'occasion qu'il attendait se présente : la Veuve Goudoulin est à vendre. En 1925, à la mort de son mari, producteur d'armagnac à Courrensan, Jeanne Goudoulin avait pris la relève. Dix ans plus tard, forte des stocks constitués, elle lançait son affaire, qu'elle installait au domaine. En 1964, elle l'a transmise à son petit-fils, qui l'a, à son tour, bien développée. Mais, les dernières années, il n'avait plus l'énergie d'aller de l'avant et, en 2009, il a décidé de se retirer et de céder la belle endormie. Michel Miclo a eu le temps de se rendre compte que ce genre d'affaire ne court pas les rues, il n'hésite pas longtemps.

« Elle a une grande notoriété, une belle clientèle et des stocks, résume-t-il, donc un bon potentiel, à condition d'investir et d'y mettre une équipe compétente qui lui insuffle une seconde jeunesse. »

CAP SUR L'ASIE

C'est ce qu'il fait dans la foulée. La décennie passée « en roue libre » a diminué les stocks. Pour les reconstituer, il fusionne l'affaire avec Esquerre&Bounoure, puis il triple les achats d'eaux-de-vie. Il recrute comme directrice commerciale une femme entreprenante et joviale, Catherine Bouteloup. Un nouveau maître de chai, Aurélien Laye, originaire de la région, les a plus récemment rejoints. Ils ont pour projet de rajeunir la marque tout en réaffirmant la qualité de ses eaux-de-vie. Ils lui font d'abord quitter les habits noirs du veuvage en la rebaptisant « Armagnac J. Goudoulin ». Puis, pour compenser la stagnation des marchés français et européens, ils décident de l'emmener dans les pays lointains, l'Asie en particulier, l'eldorado des alcools de luxe. Afin qu'elle plaise là-bas, on lui taille une autre garde-robe. Le XO, rebaptisé « Cabaret », reçoit un nouveau flacon, ressemblant aux carafes où se pavanent les cognacs et paré d'une étiquette de style Tour

Pour fêter son centenaire, l'Eden Roc, célèbre palace du Cap d'Antibes, a choisi le millésime 1914 de la maison Goudoulin



Eiffel et french cancan. Un nouvel élixir haut de gamme voit le jour : « Orum » est un assemblage de trois vieilles eaux-de-vie (entre 40 et 80 ans) qui doit laisser baba les Chinois. Michel Miclo et son équipe récoltent assez vite les fruits de leurs efforts. Les exportations croissent de plus de 50 % et le chiffre d'affaires de 40 %.

CUVÉES PARTICULIÈRES

En fait, la dynamique initiée s'avère payante aussi en France, où les ventes augmentent de plus d'un tiers. Le pronostic du nouveau propriétaire était juste : la clientèle de marque n'avait pas déserté, elle n'attendait qu'un signe pour se manifester. Restaurants étoilés, palaces, cavistes réputés et connaisseurs se sont montrés sensibles à la volonté de maintenir la qualité des armagnacs Goudoulin et même de les « tirer vers le haut ».

Dans le jargon professionnel, on parle de « positionnement premium ». Ici, on préfère parler de « haute couture » et ce n'est pas un mot en l'air. « *Tout est fait à la main, explique Catherine Bouteloup. Les bouteilles sont traitées une par une. Et nous faisons aussi du travail sur mesure, avec des assemblages à la demande.* » En clair, si un client a une préférence pour un goût spécifique qu'il ne trouve pas dans la gamme, le maître de chai peut lui proposer différents assemblages qu'il déguste avant de faire son choix, à condition bien sûr que la commande en vaille la peine.

Mais ne pas trouver son bonheur dans la gamme, c'est assez difficile. Dans les eaux-de-vie encore jeunes, le « Réserve », de

3 ans, se montre déjà fin et rond, avec des notes florales et fruitées et une pointe de vanille et d'épices douces. Pour sa part, le « VSOP », qui a vieilli six années au lieu des quatre réglementaires, offre beaucoup de fruits, avec un boisé fin, des notes de fruits secs, d'abricot et d'épices, et a reçu plusieurs prix internationaux. La maison se distingue aussi dans les eaux-de-vie plus anciennes, c'est même ce qui fait sa force, à l'image de son « Hors d'âge ». Celui-ci affiche quinze ans de vieillissement au lieu des dix requis, couronne son bouquet de saveurs d'un fin « rancio » et collectionne, lui aussi, les médailles. Pour cela, la maison a deux producteurs sous contrat exclusif, qui lui assurent un approvisionnement régulier et de qualité, et sont, en contrepartie, contrôlés de la vigne jusqu'à l'alambic. Elle reste aussi à l'affût des meilleurs stocks à racheter et ne laisse pas passer les occasions. En témoigne sa collection de vieux millésimes. Parmi ceux-ci, le 1985 offre une belle complexité et une longue finale où le rancio souligne épices, réglisse et pruneau. Avec le 1973, rond, riche et subtil, avec des notes des notes de réglisse, de cuir et de poivre blanc, et un rancio sans fin qui appelle le cigare. Quant au 1914, il est... au-delà des mots. Je vous en parlerai dans les cent prochaines années, à moins que vous n'alliez à l'Eden Roc. Pour fêter dignement son centenaire, le palace du Cap d'Antibes, fidèle client de la maison, l'a sollicitée afin de pouvoir le servir sans retenue à ses hôtes. —

Armagnac J. Goudoulin
Le Clos du Presbytère
32330 Courrensan
05 62 06 35 02
armagnac-goudoulin.com

Dans le jargon professionnel, on parle de *positionnement premium*. Ici, on préfère parler de haute couture

