

Repas alambic au domaine Laguile à Eauze 9 novembre 2025

12 adhérents se sont retrouvés aux alentours de midi, ce dimanche 9 novembre pour profiter de la chaleur du lieu dégagée par l'Alambic, trônant au milieu de la pièce.

Accueil des plus chaleureux par notre hôte, M Vignoli et ses filles.

Dans un premier temps, M Vignoli nous a expliqué le fonctionnement de l'alambic : le bouillonnement de l'alcool, la part des anges qui s'échappe et le degré d'alcool plus ou moins fort sortant de cette machine rutilante.

Il a fait goûter nos collègues pour vérifier que le degré diminuait au fur et à mesure qu'il tournait sa manette.

Des grimaces, des Ah prononcés, de l'alcool à plus de 70° ça réveille !

Il est temps non pas de passer à table mais de prendre l'apéritif, un spritz gascon, élaboré avec les produits du domaine, accompagné de pissaladière, toasts et autres friandises salées.

Bien sûr la ronde des toasts s'accompagnait de la ronde des vins du domaine.

Heureusement nous avons nommé un Sam pour revenir dans nos foyers !

Le déjeuner est enfin servi dans la bonne humeur, un repas excellent, copieux du fait maison avec des produits du terroir. De quoi régaler nos papilles.

Le clou du repas fût le brûlot, 9 l d'armagnac mis à flamber pour notre plus grand émerveillement. Chacun s'essaye à manipuler la louche et créer la flamme la plus grande possible.

Certains sont experts, n'est-ce-pas Jean Denis ?

Ce petit délice sucré avec peu d'alcool soi-disant a enchanté tous les convives et donné du rouge aux joues.

Les conversations se sont prolongées et à 17h, il fût temps de rentrer et laisser nos hôtes finir la distillation de leur production qui s'étale sur une semaine.

Enchantés par ce repas et dégustation, les adhérents sont rentrés heureux et repus !

Merci au domaine Laguile de nous avoir reçu ainsi.

L'ASCE du Gers

