



**PROJET MILLOC :
L'AVENTURE "WHISKY FRANÇAIS"
DE DENIS LESGOURGUES**



DENIS LESGOURGUES DÉVOILE SON NOUVEAU PROJET DE WHISKY FRANÇAIS À BASE DE MAÏS

Denis Lesgourgues, du Château de Laubade, a placé le goût du défi et la volonté de partager des émotions au cœur de son projet de créer un whisky singulier à base de maïs. Avec ce nouveau whisky, l'empreinte de la nouvelle génération Lesgourgues s'illustrera dans le paysage des spiritueux français par une approche centrée sur l'histoire familiale et le terroir.

LE PROJET MILLOC, L'INNOVATION DANS LE RESPECT DES TRADITIONS

Depuis plus de 50 ans, la famille Lesgourgues contribue au rayonnement de l'Armagnac dans le monde entier en sortant des sentiers battus et en relevant des défis avec cette eau-de-vie emblématique de Gascogne. Tout en respectant les racines historiques du Château de Laubade, Denis Lesgourgues incarne cette nouvelle génération qui ose bousculer les conventions et qui se démarque par sa créativité. Avec Milloc, ce projet à part entière, il fait un pas de côté en utilisant ses connaissances et la richesse des terroirs gascons pour créer un whisky authentique et unique à base de maïs.

« J'aime sortir de ma zone de confort, c'est ancré dans l'ADN familial. Déjà à l'époque, nous voulions inventer l'Armagnac de demain et notre premier pas de côté a été d'élaborer les Curiosités de Laubade. Cependant, comme le terrain de jeu reste limité avec l'appellation Armagnac, j'ai voulu prendre le chemin de l'exploration et mon envol avec un spiritueux inédit. Dès 2019, pour concevoir un whisky français authentique, je réalise que la spécificité du maïs gascon lui donnerait de la force et de la singularité. »

Denis Lesgourgues, propriétaire du Château de Laubade



LE MILLOC : LE MAÏS EN TERRE DE GASCOGNE

Qu'on l'appelle milh, milh gròs, milhòc ou encore milloc ... le maïs est une céréale emblématique de la Gascogne et de son patrimoine culturel. Le Milloc, nom typiquement gascon, prend son essor dans la région au cours du 18^{ème} siècle suite aux voyages de Christophe Colomb en Amérique 300 ans auparavant.



LE PROJET MILLOC, UN INGRÉDIENT SINGULIER POUR CE WHISKY FRANÇAIS

Pour donner du sens à son projet, Denis Lesgourgues s'inspire du terroir gascon et de son histoire familiale pour concevoir un whisky français singulier élaboré à base de maïs. Il rend hommage à la tradition locale de la culture du maïs et plus particulièrement à son grand-père et son père, anciens producteurs de semences de renom, en sélectionnant cette céréale jusqu'à présent utilisée de façon très confidentielle dans le paysage du whisky français. Plus qu'un hommage, Jean-Jacques Lesgourgues a été au cœur du processus de sélection de cette semence pour retenir un maïs de qualité qui correspond aux exigences de ce projet.

Ce maïs est d'ores et déjà cultivé localement sur 17 hectares appartenant à la famille afin de contrôler son environnement pour récolter une matière première de qualité. Pour cela, Denis Lesgourgues a fait le choix d'une culture vertueuse avec une production sans OGM, sans irrigation et qui favorise la rotation des sols pour les préserver et rendre ainsi le projet durable. La première récolte a eu lieu le 8 septembre 2022 sur les terres du Château de Laubade et ouvre une nouvelle voie pour la continuité du lancement de ce nouveau whisky.



« Nous produisons notre propre maïs avec une culture naturelle qui privilégie la qualité à la quantité. Pour notre première production, je me suis appuyé sur les incroyables connaissances agricoles de mon père, ainsi que sur celles de François Laura notre Maître de chais, ingénieur agronome et lui-même agriculteur, et nous avons sélectionné un maïs précoce avec une récolte dans la première quinzaine de septembre. Planté assez tôt dans la saison, nous avons bénéficié des pluies du printemps et du soleil estival. »


Denis Lesgourgues, propriétaire du Château de Laubade

LE PROJET MILLOC, UNE ÉLABORATION DANS LES RÈGLES DE L'ART

Pour marquer de son empreinte ce nouveau whisky, Denis Lesgourgues s'inspire des bourbons américains qu'il prend le temps de découvrir lors d'un long séjour aux Etats-Unis. Cependant, très attaché à perpétuer une approche « traditionnelle » dans ses spiritueux, il s'écarte volontairement des standards américains pour concevoir un whisky avec un véritable cachet local qui intègre le savoir-faire et l'excellence.

Dès le mois de juillet 2021, Denis Lesgourgues a pu amorcer son projet en élaborant une première distillation en continu dans un petit alambic à colonne. Ensuite, il a sélectionné minutieusement une palette très large de fûts de la propriété qui ont élevé de grands armagnacs et de fûts neufs pour apporter le grain, le boisé et les tanins au whisky et ainsi pouvoir définir son propre style.

Ce projet verra concrètement le jour d'ici 2025, afin de garantir un temps optimal du vieillissement en fût. Denis Lesgourgues prévoit de lancer dans un premier temps son whisky puis ensuite une gamme entière complétée par d'autres éditions, marquées par les choix d'élaboration, d'assemblage et de vieillissement.



« Pendant de nombreuses années aux Etats-Unis, j'ai pu constater l'essor des distilleries artisanales et la renaissance des whiskies américains. C'est en rentrant en France, que je me suis lancé dans l'aventure avec ma famille en m'appuyant sur notre savoir-faire dans l'élaboration d'Armagnac. Dans les règles de l'art, nous sommes en train d'élaborer un whisky single grain et nous avons découvert au fur et à mesure les spécificités de ce spiritueux. Nous apprenons pas à pas, nous testons, nous ajustons. Cela est très stimulant et enrichissant. Nous avons hâte de le révéler d'ici quelques années ! Mais en attendant de le déguster, vous pouvez suivre l'évolution de notre projet sur nos réseaux sociaux #WhiskyMilloc » Denis Lesgourgues propriétaire du Château de Laubade

LE CHÂTEAU DE LAUBADE, L'ICÔNE DU BAS ARMAGNAC

Bâti en 1870 à Sorbets, au cœur du Bas Armagnac, terroir le plus noble, le Château de Laubade, est la propriété de la Famille Lesgourgues depuis 1974. Dès 1998, fort d'une riche histoire familiale et d'un savoir-faire traditionnel, Arnaud et Denis, la 3ème génération de la famille, rejoints ensuite par Jeanne, s'inscrivent comme les garants d'une tradition de la Gascogne en Bas Armagnac historiquement tournée vers l'innovation. Ils poursuivent la quête de l'excellence et veillent à la destinée du plus grand vignoble de l'appellation de 103 hectares.

Aujourd'hui, en pérennisant la voie tracée depuis 50 ans par leur grand-père Maurice et leur père Jean-Jacques, Arnaud et Denis sont les gardiens d'un héritage fondé sur le respect de l'environnement, la traçabilité, l'authenticité et le respect des terroirs pour l'ensemble des Armagnacs élaborés au domaine.

Devenu une référence incontournable de l'Armagnac, le Château de Laubade crée des Armagnacs d'assemblage et des Armagnacs millésimés. Plus de 90 millésimes différents, le plus vieux datant de 1888, témoignent de l'histoire du domaine. Ces Armagnacs sont élevés par le Maître de Chai du Château de Laubade dans plus de 2 800 barriques de 420 litres réparties dans 7 chais de vieillissement.



POUR SUIVRE LE PROJET MILLOC :



@WhiskyMilloc



@WhiskyMilloc



WhiskyMilloc

CONTACT PRESSE

AGENCE MCS COM

Mélanie Correia | Tél : 06 29 44 41 67 | Mail : mcorreia@mcscm.fr