



Une première distillation d'armagnac Bio au sein de la Maison Delord

DES ARMAGNACS AU CŒUR DE LA FAMILLE DELORD

Dans la famille Delord, Jérôme et Sylvain ont avant tout hérité de valeurs familiales fortes transmises par leur père, Jacques, et de la volonté de produire des bas-armagnacs authentiques, fidèles à leurs racines. Une ambition qui anime les Delord depuis quatre générations et 130 ans d'histoire familiale.



Deux frères, Sylvain et Jérôme Delord, poursuivent l'histoire de l'armagnac Delord. Celle-ci a débuté en 1893. Prosper, distillateur ambulant et maître de chai, mène son alambic de ferme en ferme afin de transformer du vin blanc en armagnac. Ce sont les fils de Prosper, Gaston et Georges, qui créent la Maison d'armagnac Delord Frères à Lannepax.

Producteurs, distillateurs et négociants, ils vendent progressivement leurs bas-armagnacs de la Gascogne aux Etats-Unis.

Aujourd'hui, les deux frères associés distillent pour la première fois une récolte bio et une première distillation d'armagnac bio. Pour eux, c'est une nouveauté.

La récolte vient du domaine de Galaubas, qui appartenait à leur grand-père.

Un domaine que les deux frères ont racheté en 2020 et totalement rénové.

- 170 HL de vin bio distillés
- 8 fûts de 400 litres remplis dont le chêne est lui même issu du domaine.

Rendez-vous dans quelques années pour déguster le premier millésime 100% bio de la Maison Delord.



Journées portes ouvertes 3 & 4 février 2024

La Maison Delord ouvrira ses portes les samedi 3 et dimanche 4 février. une belle occasion de visiter une très belle Maison familiale et d'y déguster des armagnacs.

Au programme :

- 10h : visite de la Maison par Jérôme et Sylvain Delord - voyage à travers 130 ans d'histoire
- 12h30 : déjeuner au pied de l'alambic proposé par l'Auberge de la Baquère.

Sur réservation uniquement (30 euros/personnes)

