

L'ARMAGNAC, 7 SIÈCLES D'HISTOIRE

Le 25 mai 2009 voit fêter le 100ème anniversaire du décret Fallières, qui délimita le 25 mai 1909 la zone de la production de l'Armagnac et identifia trois régions : Bas Armagnac, Haut Armagnac et Armagnac Ténarèze. Ce décret a pris le nom du Président de la République d'alors, Armand Fallières, fils d'Armagnac né à Mézin (Lot-Et-Garonne).

Mais l'Armagnac, plus vieille eau-de-vie française, a des racines historiques bien plus profondes encore : déjà en 1310 Maître Vital Dufour, homme d'église nommé Prieur d'Eauze et érudit féru de médecine, vantait les 40 vertus de l'Aygue Ardente, l'ancêtre de l'Armagnac. Son ouvrage intitulé « De Maître Vital Dufour, Livre très utile pour conserver la santé et rester en bonne forme » fut même imprimé en Allemagne en 1531 et est conservé depuis lors aux archives du Vatican.

Au XVème siècle, entre 1411 et 1441, apparaissent de nombreuses preuves de la production de l'Armagnac, de sa consommation et de sa commercialisation. Selon René Cuzacq (Historien des Landes et de Bayonne, 1901-1977), l'Armagnac est, dès 1461, un produit courant sur le marché de Saint Sever dans les Landes.

Forte de son passé et résolument tournée vers l'avenir, animée d'une dynamique inébranlable, la filière Armagnac se prépare à célébrer comme il se doit en 2010 sept siècles d'histoire de l'Armagnac. Un rendez-vous à ne pas manquer, et quelques surprises en perspective pour « L'Année de l'Armagnac ».

Des anecdotes au fil de l'histoire...

- C'est le Président Fallières qui a introduit l'Armagnac à l'Elysée pendant son mandat ;
- De Gaulle, lui, y a en son temps interdit le whisky.

Le Saviez-Vous ?

- En Armagnac, les Romains introduisirent la vigne, les Arabes, l'alambic et les Celtes le fût. De la rencontre de ces trois cultures est né l'Armagnac.

UNE EAU-DE-VIE D'AUTEURS

Les eaux-de-vie d'Armagnac sont le fruit d'une longue **histoire humaine** qui s'est transmise dans le temps depuis près de **sept siècles**. Elles sont attachées à un **terroir**, celui de la **Gascogne** et leur notoriété repose sur des **traditions de fabrication** conservées qui font d'elles des **eaux-de-vie d'auteurs**.

Elles empruntent à chacun d'eux le **meilleur de leurs savoir-faire** et les réunit autour de la notion d'**Appellation d'Origine Contrôlée**.

La contribution de chacun de ces auteurs est guidée par les notions de **respect** :

- Le **respect du Temps**. Celui de la vigne et de l'élevage en fûts de chêne.
- Le **respect de la Nature** et de l'environnement, dans une volonté régulière
- de progresser en matière de techniques éco-responsables.
- Le **respect de l'Homme**. Par la prise de conscience et le rappel que l'addiction est un fléau, qu'il faut combattre par l'information et la responsabilisation de chacun.

Et de **responsabilité** :

- **Pour le producteur** qui personnalise un produit artisanal dans le respect de règles interprofessionnelles strictes.
- **Pour le vendeur** ou revendeur qui trouve le bon chemin entre le refus de la diabolisation du produit et le refus de sa banalisation.
- **Pour le dégustateur** qui sait tirer plaisir d'une consommation de qualité.

L'Armagnac est un spiritueux actuel dont le vrai luxe est d'être authentique !

Lorsqu'on n'a pas les moyens de pratiquer le mass marketing, il faut se différencier en mettant en avant les valeurs du produit.

L'Armagnac refuse l'uniformité, bien loin des produits standardisés et « marketés » qui inondent le marché aujourd'hui.

TERROIR ET TRADITION

Un Produit, Trois Terroirs

Le **Bas-Armagnac**, avec sa capitale Eauze, s'étend sur une partie des départements des Landes et du Gers et représente 70 % des surfaces identifiées en Armagnac. Cette zone aux sols sablo-limoneux, dits sables fauves, produit des eaux-de-vie fruitées, légères, délicates et très réputées.

L'**Armagnac-Ténarèze**, autour de Condom, couvre le nord-ouest du Gers et le sud du Lot et Garonne. Elle représente environ 28 % des surfaces identifiées en Armagnac. Les sols argilo-calcaires donnent des eaux-de-vie plus riches, plus corsées, qui, après un vieillissement prolongé, atteignent enfin leur maturité.

Le **Haut-Armagnac**, dit Armagnac Blanc en raison des calcaires qui affleurent dans cette partie du pays, comprend l'est du département du Gers et une partie du Lot et Garonne.

La culture de la vigne s'y est développée au XIXème siècle en période de forte demande. Aujourd'hui le vignoble n'y est plus présent que par îlots

TERROIR ET TRADITION

Une diversité de cépages

Dix cépages sont indiqués dans le décret de l'Appellation d'Origine Contrôlée Armagnac.

L'Armagnac est obtenu par la distillation de vins blancs produits essentiellement de 4 cépages :

- **L'Ugni-blanc** est le cépage de distillation par excellence. Il donne des vins acides, peu alcoolisés, qui après distillation produisent des eaux-de-vie fines et de qualité. Ce cépage s'adapte aussi bien au Bas-Armagnac qu'à l'Armagnac-Ténarèze.
- **La Folle Blanche** est le plus connu mais sa culture sur porte-greffe le rend plus fragile, aussi est-il peu représenté. La Folle Blanche produit des eaux-de-vie fines, souvent florales et d'une grande élégance qui sont particulièrement valorisées en Blanche ou dans les Armagnacs jeunes.
- **Le Baco** est une originalité dans le paysage viticole français. C'est un croisement interspécifique, fils de la Folle Blanche et du Noah. Il a été inventé à la fin du XIXème siècle par un instituteur landais, Monsieur Baco à la suite du phylloxéra. Il s'est particulièrement adapté aux sables du Bas-Armagnac où il donne aux eaux-de-vie de la rondeur, de la suavité et des arômes de fruits mûrs, particulièrement après un long vieillissement.
- **Le Colombard** est aujourd'hui très utilisé et valorisé dans la vinification des Vins des Côtes de Gascogne. Sa distillation est plus confidentielle ; ses arômes fruités et épicés sont appréciés en assemblages.

La Clairette de Gascogne, le Jurançon blanc, le Plant de Graise, le Meslier Saint François ou le Mauzac blanc et rosé sont tous des cépages anciens, autorisés dans le décret d'appellation, mais ils ne sont représentés aujourd'hui que par quelques hectares de vigne.

TERROIR ET TRADITION

Vinification

Le vin de distillation est élaboré de manière traditionnelle. Une particularité notable le différencie d'une vinification classique : le soufrage du vin et la chaptalisation sont interdits.

Seuls peuvent servir à la production des eaux-de-vie des appellations contrôlées **Armagnac, Bas-Armagnac, Armagnac-Ténarèze, Haut-Armagnac et Blanche Armagnac**, les vins vinifiés conformément aux usages locaux contenant encore les lies fines.

Distillation

Elle se pratique pendant l'hiver dès les fermentations terminées, avec une limite au 31 mars de l'année qui suit la récolte.

Un décret de campagne peut limiter chaque année cette période de distillation. Elle est menée :

- soit à la propriété, souvent grâce aux alambics ambulants qui parcourent la campagne
- soit dans un atelier de distillation : bouilleur de profession ou cave-coopérative.

L'alambic :

L'essentiel des eaux-de-vie d'Armagnac provient de la distillation dans un alambic spécifique : l'alambic Armagnacais.

Il s'agit d'un appareil en cuivre pur, martelé ou laminé, qui fut consacré dès 1818 par un brevet déposé par le sieur Tuillière sous le règne du roi Louis XVIII. Sa caractéristique principale est son fonctionnement en continu.

Vieillessement

Dès sa distillation, l'Armagnac est mis en vieillissement dans des fûts de chênes ou "pièces" de 400 litres. Ces pièces sont entreposées dans des chais où les variations de température entre l'hiver et l'été et l'humidité naturelle jouent un rôle positif sur l'élevage.

Au cours du vieillissement, **trois phénomènes importants se produisent :**

- l'extraction des composés tanniques de la pièce
- l'évaporation d'une partie de l'eau-de-vie et la diminution du degré alcoolique (environ 1/2 degré par an), c'est la "part des anges"
- l'évolution des arômes issus du bois et du vin par une lente oxydation de l'Armagnac au contact de l'air à travers le fût.

Les eaux-de-vie restent en pièces neuves jusqu'au moment où le taux de dissolution des substances du bois est optimal. Elles sont ensuite transférées dans des fûts plus âgés pour éviter une extraction excessive du bois et continuer leur lente évolution : les substances boisées s'affinent, des arômes de vanille et de pruneau se développent, le caractère « rancio » apparaît, et le degré alcoolique diminue progressivement par évaporation de l'alcool. L'eau-de-vie prend une belle couleur ambrée puis acajou.

CENTRÉ CONSOMMATION

Armagnac Découverte

Le pays d'Armagnac est une région réputée pour sa gastronomie simple et généreuse : foie gras, gibiers, croustades... Il n'est pas étonnant que l'Armagnac soit très fréquemment utilisé en cuisine pour réveiller une sauce, flamber une volaille ou des crustacés, déglacer une préparation, ou de mille autres façons en pâtisserie (cannelés, croustades, crêpes...). Pour cet usage « cuisinier », on préfère les armagnacs jeunes du type **VS** qui correspondent à des armagnacs ayant vieilli au minimum 12 à 36 mois.

Armagnac Initiation

L'Armagnac est le complice d'un apéritif (seul avec un glaçon, ou très simplement avec un tonic et une rondelle de citron) comme il peut être aussi la base de cocktails originaux à apprécier tout au long de la journée et de la nuit.

De façon très originale, l'Armagnac s'accorde également avec de nombreux plats, particulièrement les associations sucrées/salées comme le magret de canard au miel ou plus classiquement les desserts comme la tarte tatin ou un moelleux au chocolat... On choisit alors un Armagnac jeune mais déjà mature et exprimant toutes les qualités de l'Appellation, comme un **VSOP**, assemblage dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins 4 à 9 ans d'élevage sous bois.

Armagnac Plaisir

En digestif : c'est évidemment le moment le plus classique mais aussi le mieux adapté à la dégustation d'un Armagnac. A ce moment du repas où le temps semble s'arrêter, les amateurs d'Armagnac, épicuriens dans l'âme, apprécient de déguster un Armagnac de «10 ans d'âge», comme le **Hors d'Âge**, et bien au-delà.

On joue ici sur les accords que l'Armagnac offre naturellement avec d'autres plaisirs de la table : en accompagnement de mignardises à l'orange confite, à la cannelle, au chocolat, en association avec le café pour mettre l'accent sur les arômes liés à l'élevage (boisé, grillé, fumé, café, cacao...) qui correspondent bien aux arômes du café, ou encore dans la quiétude d'un excellent cigare, plaisir unique pour une association parfaite.

Armagnac Personnalisé

L'Armagnac est le prolongement naturel de la culture de la vigne, avec ses cycles, ses années... ses millésimes. Le **millésime** est une spécificité en Armagnac. A la fois proche des vins mais si différent, le millésime est le domaine du cousu main, du très haut de gamme.

Les amateurs aiment les millésimes d'Armagnac parce qu'ils découvrent des eaux-de-vie originales, qui les surprennent ou qui font écho à leur goût. Les producteurs, les cavistes, les restaurateurs par leur travail de sélection, leur connaissance des produits et leur passion guident ces clients à la recherche de typicité.

L'Armagnac millésimé est souvent aussi associé aux dates anniversaires de la vie. Un anniversaire de naissance, de mariage est fêté 20 ans, 50 ans après, avec le millésime de l'année.

Une manière avec l'Armagnac millésimé de **remonter le temps, d'évoquer le chemin parcouru, de mesurer la maturité acquise et de souligner une certaine originalité.**

LES PARFUMS DE L'ARMAGNAC

Les arômes de l'Armagnac se déclinent naturellement avec l'âge des eaux-de-vie. Du plus jeune Armagnac au plus ancien, leur évolution est progressive et continue. Le cœur de cette palette donne des repères d'âge. Ils témoignent de l'évolution des familles aromatiques qui apparaissent ou qui dominent avec le temps.

Les termes cités dans la partie extérieure de cette palette peuvent et doivent être complétés à loisir car si chaque Armagnac a sa propre personnalité, chaque dégustateur a ses références et son imaginaire personnel pour interpréter ses sensations!

BLANCHE Armagnac

Singulière en élégance, Plurielle en saveur

Terre des arômes subtils et des mets les plus fins, l'Armagnac s'appuie sur un savoir-faire millénaire en matière de distillation. Fortement identifiées au cœur de la GASCOGNE, les eaux-de-vie font, ici, partie du patrimoine.

Fruit de hautes exigences techniques, cette nouvelle eau-de-vie propose une véritable originalité dans le monde des alcools blancs.

Depuis 2005, l'INAO a reconnu une nouvelle AOC (Appellation d' Origine Contrôlée) sur ce même territoire : vinifiée majoritairement à partir des cépages Baco, Folle Blanche et Ugni-blanc pour révéler tous ses arômes fruités et floraux, la « Blanche » apporte une offre produit totalement innovante.

La BLANCHE, ce qu'il faut savoir

La BLANCHE est une eau-de-vie traditionnelle du Pays d'Armagnac mise au grand jour par la volonté des producteurs.

Elle a obtenu en 2005 l'Appellation d'Origine Contrôlée auprès de l'INAO. C'est la plus jeune des AOC françaises dans le monde des spiritueux. Elle est le résultat à la fois de règles voulues par la profession et traduites par les textes, et d'exigences de qualité qui nécessitent un itinéraire technique adapté.

La BLANCHE c'est la concentration des arômes fruités et floraux du vin associés à la rondeur d'une eau-de-vie finement distillée. Cette qualité est le résultat d'un travail particulier des vignerons et distillateurs :

- > les cépages sélectionnés sont la Folle blanche, l'Ugni-blanc et le Baco, utilisés pur ou en assemblage.

- > Les vinifications privilégient la recherche de fruité, la conservation de vins riches en lies légères qui libéreront leurs arômes dans l'alambic.

- > Les distillations sont très précoces afin de préserver les qualités du vin et les coulages sélectionnés pour leur finesse, avec des degrés de distillation plus élevés que pour l'Armagnac.

- > Afin de préserver ses arômes et son aspect cristallin, la Blanche est conservée en contenant inerte.

- > La période de maturation (3 mois minimum, mais souvent beaucoup plus) est mise à profit pour travailler, aérer l'eau-de-vie, abaisser son degré alcoolique. La fougue originelle de l'eau-de-vie est alors tempérée et sa richesse aromatique, sa rondeur révélées.

Enfin, cas unique dans l'univers des eaux-de-vie, c'est un contrôle qualité obligatoire par lot dirigé par l'Organisme de Défense et de Gestion de l'Armagnac qui autorise la commercialisation de la Blanche.

La BLANCHE en vente libre !

Authentique et innovante, fruit d'exigences techniques spécifiques, la BLANCHE propose une véritable originalité dans le monde des alcools blancs.

Naturellement positionnée dans l'univers Haut de Gamme, sur des modes de consommations très actuels (sec, on ice, en cocktail...) la BLANCHE s'habille d'une bouteille sérigraphiée de type KENDO et de contenance 70 cl.

Distribuée dans le réseau traditionnel d'abord, son prix de vente recommandé auprès des consommateurs est de 25-30 Euros.

Très rare les premières années (nouvelle AOC oblige), la BLANCHE devrait dépasser en France le cap des 50.000 bouteilles d'ici à 2011 sur le réseau des cavistes et du CHR. Rapidement, la BLANCHE séduira de nouveaux marchés, notamment à l'exportation.

BLANCHE : apéritif, cocktails ou accord gourmand ?

Nouveau produit, nouvel espace de liberté. La BLANCHE, parce qu'elle est à la fois riche et élégante, puissante et ronde, se prête à des modes de consommation éclectiques.

La déguster simplement frappée, ou avec un glaçon est un bon moyen de faire connaissance.

Les plus audacieux (probablement au féminin), pourront marier la BLANCHE avec du caviar, des poissons fumés (saumon, hareng,..), avec des charcuteries d'exception (Porc Noir de Bigorre par exemple), du foie gras en terrine ou poêlé et de nombreux desserts, tarte au citron, tatin de poire...

Un produit facile à mixer, qui se marie avec tous les fruits, les sirops de gingembre, de violette, le citron, la liqueur de café,...A proposer en shooter, long drink ou cocktails très sophistiqués. Par exemple :