



Vignoble de l'Armagnac



TOURISME & TERROIRS
VINS & GASTRONOMIE

l'Oenotourisme

DIGNOBLES & TOURISME EN FRANCE

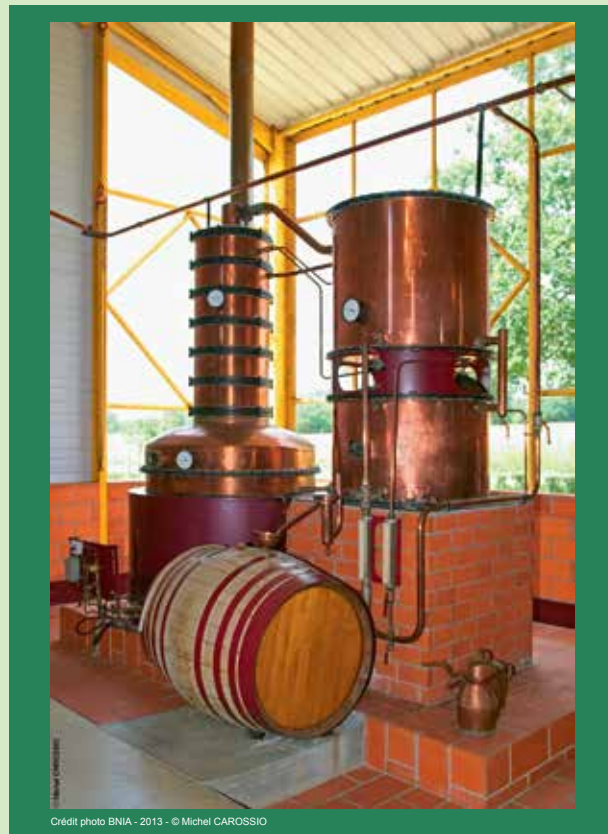




Les vignobles d'Armagnac en chiffre...

- **700 ans** d'histoire : l'Armagnac est considéré comme la plus vieille eau-de-vie de France.
- **3** Régions de production distinctes.
- **15000** hectares de vignes.
- **31 mars** : date limite pour la distillation du vin de la récolte précédente et la date de naissance d'un Armagnac est donnée au 1er avril.
- **1 Alambic spécifique** : l'alambic continu armagnacais.
- **400 litres** : volume des "pièces" futs de chêne issus de la forêt de Gascogne ou du Limousin destiné au vieillissement de l'Armagnac.

Sources d'informations 2013 :
 Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac
 Conseil Régional du Tourisme de Midi-Pyrénées
 Comité départemental du Tourisme du Gers
 Conseil Régional du Tourisme d'Aquitaine



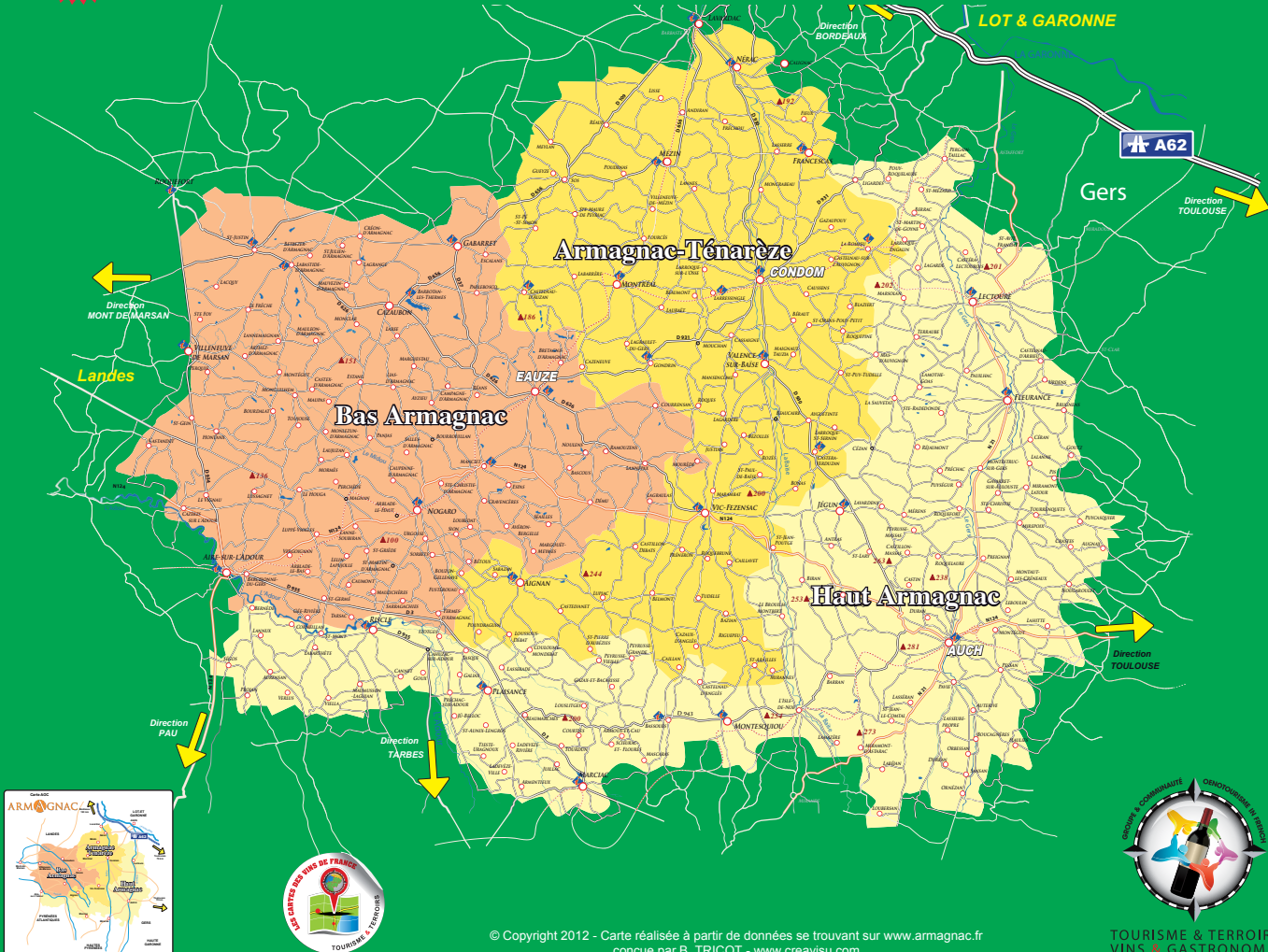
Crédit photo BNIA - 2013 - © Michel CAROSSIO



www.armagnac.fr



ARMAGNAC



DÉCOUVREZ L'ARMAGNAC



L'essentiel

L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de vin produite dans le Sud Ouest de la France, au coeur de la Gascogne. Elle est obtenue par la distillation de vin blanc dans un alambic armagnacais et mise en vieillissement de longues années en fûts de chêne avant d'être commercialisée. Elle est proposée en assemblages, ou spécificité armagnacaise, en millésimes.

Les terroirs de l'Armagnac ainsi que sa méthode d'élaboration répondent à des règles définies par l'Appellation d'Origine Contrôlée obtenue par cette eau-de-vie dès 1936.

Avant tout, l'Armagnac est un produit artisanal, élaboré en petite quantité par des vigneron et des artisans éleveurs (négociants) porteurs d'un savoir-faire ancien. La diversité des terroirs, des cépages, donnent à cette eau-de-vie une personnalité riche, diversifiée, proche de la nature et des hommes qui la font.

Le 1^{er} "spiritueux"

L'Armagnac est un produit noble, mais ce n'est pas un produit élitiste. Non : c'est un produit porteur de valeur(s).

À l'heure de la surconsommation, à l'heure de l'hyper choix, ce qui compte c'est d'apporter au consommateur une signification à sa consommation.

En ce sens, l'Armagnac, la plus ancienne des eaux de vie, est aussi la plus moderne : en n'étant pas un spiritueux parmi les autres mais bien un « spiritueux », c'est à dire un alcool qui a de l'esprit et des vertus.

- **De l'esprit** : car il est l'essence même de l'esprit gascon ;
- **Et des vertus** : car il doit être ni un produit d'addiction, ni un produit de consommation mais un produit de dégustation.

Il ne faut jamais oublier que la dégustation reste un instant personnel, c'est une rencontre avec soi même, et un partage avec les autres. La dégustation d'un Armagnac fait appel aux sens et en particulier à la respiration des arômes, spécificité de l'Armagnac à nulle autre pareille.

La dégustation d'un Armagnac est le révélateur d'un moment magique, d'un instant de plaisir.

Dans un monde, normalisé, à la recherche de la sécurité de produits toujours identiques, sans surprises, il y a des produits riches, des produits pépites.

L'Armagnac en est un, il est l'affirmation des vertus de notre savoir-faire et de l'éthique de ceux qui le produisent et le vendent.



700 ans d'histoire



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

La culture de la vigne dans cette région privilégiée remonte aux temps romains. En témoignent les mosaïques superbes découvertes à la Villa gallo-romaine de Séviac ; les plus belles, avec leurs volûtes tout en grappes, ceps et feuilles, chantent les vendanges.

Plus tard, vers la fin du VIème siècle les Vascons envahissent le pays qui va porter leur nom, lequel deviendra en 670 le premier Duché de Gascogne. En se penchant sur le nom d'Armagnac, les historiens ont retrouvé les traces d'un chevalier, Hererman, compagnon du fougueux Clovis, à qui un fief a été donné en récompense de sa bravoure. Latinisé par les capistes médiévaux, Herreman serait devenu "Arminius", jusqu'à ce que le langage local s'en empare pour le muer en Armagnac. Au Xème siècle, un petit comté portant ce nom glorieux voit le jour en Gascogne.

L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de France : le premier témoignage de son utilisation remonte à l'an 1310, quand Maître Vital Dufour, Prieur d'Eauze et de Saint Mont, vantait en latin les 40 vertus de cette Aygue Ardente dans son livre « Pour garder la Santé et rester en bonne forme ». Ensuite, son histoire se confond intimement avec celle de la Gascogne. Au XVème siècle, entre 1411 et 1441, apparaissent les preuves de sa commercialisation. Selon René Cuzaq, l'Armagnac est, dès 1461, un produit courant sur le marché de Saint Sever dans les Landes.

Une eau d'immortalité : à l'origine, ce produit mystérieux touchant presque à l'alchimie, ne se consomme guère. On lui attribue des vertus thérapeutiques... L'eau qui brûle : "aqua ardens". Une eau d'immortalité aux arômes et aux saveurs complexes.

Au XVIIe : un marché de l'Armagnac... Les mentions des eaux-de-vie en Gascogne se multiplient jusqu'à trouver au XVIIème siècle les traces d'un véritable marché de l'Armagnac à Mont-de-Marsan et Aire-sur-l'Adour.

...boosté par les hollandais.

Au XVIIème siècle, les Hollandais achètent à peu près tous les vins de la côte atlantique française, excepté ceux de Bordeaux qui sont aux Anglais. Ils remontent alors la Garonne et concluent leur premier contrat avec les vigneron du Gers. Craignant la concurrence, les Bordelais interceptent les convois qui descendent le fleuve sous prétexte qu'aucun vin autre que le Bordeaux ne peut être transporté par voie fluviale. Si le vin est interdit, l'alcool ne l'est pas, et c'est ainsi que l'on commence à distiller les vins dans la région de Gascogne. Les Hollandais achètent dès lors en Armagnac des grandes quantités d'alcool qui servent à enrichir et à stabiliser les vins dont ils fournissent les peuples du Nord de l'Europe.

Un trésor issu du bois ! En 1730, l'eau-de-vie est un véritable produit commercial qui subit les fluctuations des années, bonnes ou mauvaises. Pour pallier les lacunes, on met en réserve l'eau-de-vie dans des fûts de bois que l'on connaît depuis les Gaulois et, ô miracle ! on découvre un trésor : la couleur, la rondeur et les meilleures senteurs que le vieillissement offre en héritage.





700 ans d'histoire... (suite)

La guerre d'indépendance des Etats-Unis influe la qualité.

Au XVIIIème siècle, la guerre d'indépendance des Etats-Unis donne un essor supplémentaire aux affaires. A partir de la seconde moitié du XIXème siècle, certains négociants de la région construisent des chais, surveillent le vieillissement et tentent de faire connaître et apprécier l'Armagnac pour lui-même. Soucieux de leur réputation, de la qualité de leurs eaux-de-vie, et de la pérennité de leurs entreprises, les négociants cherchent déjà à améliorer la qualité de leurs Armagnacs. Ils commencent alors à mener des opérations très minutieuses de coupages, à effectuer des contrôles rigoureux des vieillissements et à maîtriser leur stock et les caractéristiques de chaque lot.

Le phylloxera sévit. Devant l'Hérault et la Gironde, le Gers devient le premier département viticole français. Mais le vignoble d'Armagnac va, lui aussi, connaître le fléau du phylloxéra en 1870. Des 100 000 hectares de vigne existantes auparavant, un quart seulement sera replanté.

L'officialisation par les décrets. La région s'organise : le Décret du 25 mai 1909 délimite la zone de production des eaux-de-vie d'Armagnac et ses trois régions, le Décret du 6 août 1936 définit l'Appellation d'Origine Contrôlée Armagnac et ses conditions d'élaboration.

Arrivée de la bouteille.

L'Armagnac se vend alors traditionnellement en fût pour la commodité des transports. Après la guerre de 39-45, les consommateurs, plus exigeants, souhaitent mieux connaître l'identité des produits et l'usage se répand de mettre les Armagnacs en bouteilles, donnant une meilleure garantie d'authenticité à l'eau-de-vie de Gascogne.



www.armagnac.fr



L'Oenotourisme en Armagnac



Au nord-est de Mont-de-Marsan, les Landes d'Armagnac constituent la partie bas-armagnac de l'appellation, tandis que le Lot-et-Garonne voisin produit l'armagnac ténarèze (le haut-armagnac, quant à lui, se trouve dans le département du Gers). Ce terroir perpétue des traditions viticoles, culinaires et festives qui ne manqueront pas de vous réjouir... Labastide-d'Armagnac, doublement bien nommée



© Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

Village fondé en 1291, Labastide d'Armagnac vous permet non seulement de découvrir une de ces villes du Moyen-Age au plan et à la place centrale si caractéristique mais aussi de visiter l'écomusée de l'Armagnac. Situés au château Garreau, son musée du vigneron, son musée des alambics, l'exposition de bouteilles et le parcours nature vous raconteront tout de cette culture ancestrale. Oui, ancestrale, une reproduction du plus vieil appareil connu de distillation vous en convaincra : 3 500 avant Jésus-Christ !
L'alambic du domaine d'Ognoas

D'autres propriétés donnent à voir ces machines à la fois belles et étranges que sont les alambics. Parmi elles, le domaine départemental d'Ognoas, à Arthez-d'Armagnac vous ouvre ses portes, notamment celles de la distillerie et des chais. Vous pouvez même y séjourner : deux gîtes labellisés Gîtes de France vignoble permettent une totale... immersion !

De châteaux en arènes

Outre ces propriétés viticoles à l'architecture typique, la région est riche de plusieurs lieux de visites : village de Roquefort, haut lieu de passage des pèlerins vers Saint-Jacques de Compostelle ; bastide de Saint-Justin et son château de Fondat ou bien celui de Ravignan à Perquie ; sources de Moncaut ; arènes de Gabarret et de Villeneuve-de-Marsan. Là se trouve également un étonnant théâtre de verdure, lieu de quelques belles manifestations. Et n'oublions pas Notre-Dame-des-cyclistes, aux abords de Labastide-d'Armagnac, cette chapelle romane du XI^{ème} siècle dédiée depuis 1959 à la petite reine.
La nature à loisirs



www.armagnac.fr

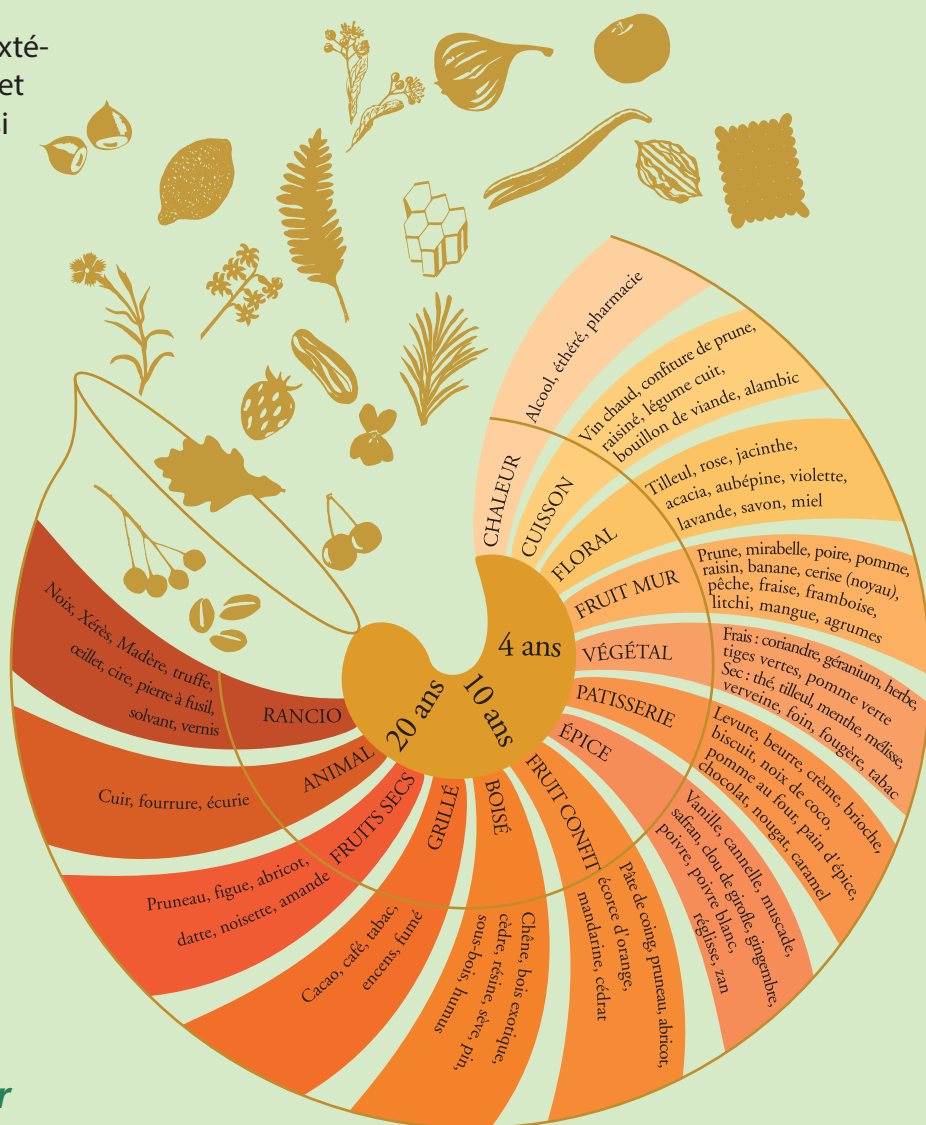
Les Arômes



Les arômes de l'Armagnac se déclinent naturellement avec l'âge des eaux-de-vie, ils font partis de son identité.

Du plus jeune Armagnac au plus ancien, leur évolution est progressive et continue. Le coeur 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 !





Les adresses en Armagnac

Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

Place de la Liberté
32800 EAUZE - FRANCE

Tél. 05 62 08 11 01 - Fax. 05 62 08 11 01

site web : www.armagnac.fr



Agence de Développement Touristique du Lot-et-Garonne

271 rue de Péchabout
47000 AGEN

Tél. 05 53 66 14 14 - Fax. 05 53 66 08 01

mail : cdt47@tourisme-lotetgaronne.com
site web : www.tourisme-lotetgaronne.com



Comité Régional du Tourisme Midi-Pyrénées

54 Bd de l'embouchure - BP 52 166
31022 TOULOUSE CEDEX 22 - FRANCE

Tél. 05 61 13 55 48 - Fax. 05 61 47 17 16

mail : information@crtmp.com
site web : www.tourisme-midi-pyrenees.com



Agence des Landes

4 Avenue Aristide Briand
40012 MONT DE MARSAN

Tél. 05 58 06 89 89 - Fax. 05 58 06 90 90

mail : contact@cdt40.com
site web : www.tourismelandes.com



Comité Régional du Tourisme Aquitaine

Cité Mondiale - 23 parvis des Chartrons
33074 BORDEAUX Cedex - FRANCE

Tél. 05 56 01 70 00 - Fax. 05 56 01 70 07

site web : www.nouvelle-aquitaine-tourisme.com/fr



TOURISME & TERROIRS
VINS & GASTRONOMIE

Agence de Développement Touristique du Gers en Gascogne

3 Bd Roquelaure
32002 AUCH

Tél. 05 62 05 95 95

mail : info@tourisme-gers.com
site web : www.vins-tourisme-gers.com
www.tourisme-gers.com



Nous remercions sincèrement ces identités qui nous ont permis de réaliser ce chapitre :
Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac
Conseil Régional du Tourisme de Midi-Pyrénées
Comité départemental du Tourisme du Gers
Conseil Régional du Tourisme d'Aquitaine



info@armagnac.fr