



FICHE TECHNIQUE SUR L'ARMAGNAC

L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de vin produite dans le Sud Ouest de la France, au cœur de la Gascogne. Elle est obtenue par la distillation de vin blanc dans un alambic à simple chauffe, dit « alambic armagnacais » et mise en fûts de chêne pendant de longues années.

Avant tout, l'Armagnac est un produit artisanal, élaboré en petite quantité par des vigneron et des maisons de négoce 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 TERROIR D'ARMAGNAC

Qu'est qu'un terroir :

C'est l'ensemble des facteurs naturels, qui caractérise un vignoble donné, à savoir : le sol, sa nature, son exposition, et le microclimat qui en résulte. Le terroir est l'un des trois facteurs, qui interviennent sur la qualité et les caractères des vins, les deux autres étant les cépages et le facteur humain (vinifications et élevage).

Localisation :

la région d'armagnac s'étend sur une grande partie du département du gers, la partie est des landes et la pointe sud du lot et garonne.

La carte de l'appellation à la particularité de ressembler à une feuille de vigne.

L'appellation se divise en trois sous-appellations :

le Bas-Armagnac, la Ténarèze et le Haut-Armagnac.



Les sols :

« une grande diversité » :

Toute la zone comprise entre les pyrénées et le massif central occupe la place d'un ancien golfe qui demeura longtemps immergé. Les eaux ne se retirèrent que très tard, à la fin du tertiaire, laissant sur place une forte épaisseur de vases qui sont aujourd'hui des molasses argileuses entremêlées de bancs calcaires (appelées la grande messe de l'armagnac) : ce sont donc des terres faites de débris pyrénéens, brassés par la mer qui vont constituer le sous sol du plateau de l'armagnac.

A l'ouest du gers et sur une partie des landes, la mer a laissé une formation miocène appelée « sables fauves » et constituée de sables quartzueux fins, colorés par de petites quantités d'hydroxydes de fer.

On trouve également des boubènes, sols limoneux de formation plus récente,

Au centre de l'appellation, se trouve la ténarèze (chemin de crête), véritable épine dorsale sépare le bas-armagnac du haut armagnac qui représente la ligne de partage des eaux entre la garonne d'un côté et l'adour de l'autre. C'est une zone de transition où on va trouver, en plus des boubènes, des sols érodés parfois jusqu'à la roche mère calcaire, les peyrusquets, quelques terreforts argilo-calcaires, et des sables fauves sur les pentes.

Le haut-armagnac, sera le territoire le plus calcaire avec en majorité des terreforts argilo-calcaires.

Le climat :

C'est l'influence de l'océan atlantique qui va être prépondérante, surtout à l'ouest de l'appellation, dans le bas armagnac. La forêt des landes va jouer le rôle d'écran pour la pluie, et de tampon thermique. (le mauvais temps vient toujours de la mer, d'ailleurs, les maisons tournent toutes le dos au mauvais temps et sont tournées vers l'est)

Plus on va aller vers l'est de l'appellation, plus on va être soumis au climat toulousain : vents d'est et de sud-est (restes du vent d'autan) qui va faire monter les températures et assécher les terres.

La notion de micro-climat vient tempérer ces généralités, suivant si les vignes sont situées sur un coteau ou un bas-fond.



Les cépages :

L'adaptation du cépage au terroir a toujours été dicté par les observations de générations de vigneron qui au fil du temps, ont adapté chaque cépage à chaque terroir. C'est un petit peu moins vrai, aujourd'hui à cause de la double fin du vignoble : les vins de distillation et les vins de bouche.

Reste que des cépages donnant des vins peu aromatiques, acides et de faible degré sont ceux qui donnent les bonnes eaux de vie.

Des cépages trop aromatiques vont donner des eaux de vie «trop parfumées» pour être honnêtes.

Le décret du 6 août 1936 prévoit les cépages suivants :

La folle blanche et jaune, le piquepout du pays, l'ugni blanc, le colombard, le jurançon, la blanquette, le mauzac, la clairette, le meslier saint-françois, le plant de grèce et le baco22A.

Aujourd'hui, dans l'appellation,

4 cépages sont majoritairement utilisés :

L'ugni-blanc, le colombard, la folle blanche et le baco22A.

Les trois premiers sont des plants greffés sur des porte-greffes résistants au phylloxéra. Quant au baco 22A, c'est un hybride producteur direct, c'est à dire une croisement entre le noah, plant américain, et la folle blanche (cépage historique de l'ouest de la France). C'est d'ailleurs le dernier hybride autorisé en Europe.

Le baco 22A se complait dans les sables fauves et notamment ceux du bas-armagnac. Il donne des eaux de vie grasses, pleines, aptes au vieillissement.

Le baco est d'autant plus intéressant qu'il est très résistant aux principales maladies de la vigne (exceptée la flavescence dorée).

La folle-blanche exprime également toutes ses qualités dans des sols sableux : à partir d'un vin acide et peu alcoolisé, les eaux de vie obtenues seront très aromatiques et raffinées. Au vieillissement, ces arômes de fruits très présents s'estompent au bout d'une quinzaine d'année.

L'ugni-blanc donne des eaux de vie dites simples, qui serviront la plupart du temps à faire des bases d'assemblage. Certains vigneron cependant, vinifient et distillent l'ugni-blanc à part, pour des résultats quelques-fois surprenants.

Le colombard est rarement distillé, car il donne des vins aromatiques très appréciés. Les armagnacs de colombard sont rares et toujours utilisés en assemblage.



LE SAVOIR FAIRE

La conduite de la vigne :

Elle est adaptée à chaque cas particulier, cépage, sol ou climat. Il s'agit d'amener à maturité des raisins les plus sains possibles, en adoptant des méthodes culturales bien maîtrisées, et en raisonnant au mieux les traitements contre les différents parasites et maladies de la vigne.

Vinification :

Il n'y a aucune adjonction de produits œnologiques, dont le soufre. Les vins obtenus auront un degré alcoolique assez faible de 8 à 10% vol., et une acidité totale importante qui est le seul moyen de conservation jusqu'à la distillation. La conservation se fera sur lies fines après soutirage, jusqu'à la distillation.

La distillation :

Elle se fait traditionnellement avec l'alambic armagnacais consacré en 1818 par un brevet du roi Louis XVIII: le vin est alors distillé de façon continue.

Cette méthode, plus douce permet de conserver davantage de composants du raisin (grâce à un degré de distillation plus faible) lui conférant un goût plus particulier.

A la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie est incolore et titre entre 52 et 60 % vol (72 % vol. étant le maximum légal).

Fonctionnement de l'alambic : (prévoir schéma en face)

Le vin alimente en permanence l'alambic par le bas du réfrigérant. C'est grâce à lui que les vapeurs d'alcool contenues dans le serpentin se refroidissent. Il est conduit vers la colonne où il descend de plateau en plateau jusqu'à la chaudière. Sous l'effet de la forte chaleur produite par le foyer, des vapeurs de vin remontent à contre courant et « barbotent » dans le vin au niveau de chaque plateau. Elles s'enrichissent de l'alcool et de la majorité des substances aromatiques du vin et sont condensées puis refroidies dans le serpentin.

A la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie est incolore. L'Armagnac est encore plein de fougue, mais il est déjà d'une grande richesse aromatique : très fruité (prune, raisin sec) et souvent floral (fleur de vigne ou de tilleul).



Le vieillissement :

Le vieillissement dans le chêne permet aux eaux-de-vie de s'affiner et de s'enrichir à la suite de réactions complexes au cours desquelles les matières tanniques et aromatiques du bois se dissolvent dans l'alcool.

Les eaux-de-vie jeunes restent en pièces neuves (400 l) jusqu'au moment où le taux de dissolution des substances du bois est optimal.

Elles sont ensuite transférées dans des fûts plus âgés (fûts roux) pour terminer les transformations amorcées.

Pendant toute la durée du vieillissement, le degré alcoolique diminue progressivement par évaporation de l'alcool: «la part des Anges». Le volume diminue également, par évaporation d'eau, provoquant une concentration de l'eau de vie.

Ces pièces sont entreposées dans des chais où la température et l'humidité sont importantes pour la qualité du vieillissement. 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 (c'est la « part des anges »). L'eau-de-vie prend une belle couleur ambrée puis acajou.



L'assemblage :

Lorsque le vieillissement est jugé suffisant, on commence les coupes, c'est-à-dire l'assemblage harmonieux de plusieurs eaux-de-vie d'origine et d'âge différents. Le degré de consommation (40 % vol. au minimum) peut s'obtenir par addition progressive de «petites eaux» constituées par un mélange d'eau distillée et d'Armagnac.

Les millésimes :

Le millésime, correspond exclusivement à l'année de récolte. La réduction n'est pas ici toujours pratiquée, car lorsque le chai de vieillissement est humide, les eaux-de-vie sont vendues à leur degré naturel de vieillissement compris généralement entre 40% et 48% vol.

L'armagnac ainsi proposé va offrir toute son originalité, son authenticité. Ce sont les eaux de vie les plus appréciées par les gens qui aiment l'armagnac.



L'ARMAGNAC AUTREMENT

