

Saveurs Jean-Claude Ribaut
L'armagnac, 700 ans,
bon pied bon œil



Un fameux traité de médecine de 1310 conservé au Vatican, établi par maître Vital Dufour, prieur d'Eauze, énumère, parmi les quarante vertus de l'armagnac, son utilité souveraine pour les « *mélancoliques, les podagres* », ainsi que pour « *la femme enceinte, si elle en boit de temps en temps modérément* » (sic). L'armagnac, plus ancienne eau-de-vie de France, célèbre, cette année, sept siècles d'histoire. Produit en Gascogne par distillation dans un alambic de vins blancs secs issus de quatre cépages (l'ugni blanc, le baco blanc, le colombar et la folle-blanche) conservés plusieurs années dans des fûts de chêne, son taux en alcool est au moins de 40 %.

Le premier dessin d'un alambic a

On considère, parfois à tort, l'armagnac comme rustique par rapport au cognac

été imaginé par Zosime de Panopolis, un gnostique vivant dans le sud de l'Égypte au III^e siècle. Ce sont les Arabes qui apportèrent en Méditerranée le savoir et les pratiques alchimiques et le vocabulaire de la distillation (alcool, alambic). La présence d'Al Andalus pendant sept siècles en Espagne, explique pourquoi les Gascons ont été les premiers à distiller les produits de leurs vignes, au moment où les Anglais, maîtres de l'Aquitaine, instituaient un « *privilege* » qui interdisait le franchissement de la Garonne à tous les vins autres que ceux de Bordeaux. Or, les eaux-de-vie échappaient à cette règle. Aujourd'hui, l'armagnac est une appellation d'origine contrôlée produite dans trois terroirs principaux (le Bas-Armagnac, le Haut-Armagnac et l'Armagnac Ténarè-

ze) à cheval sur trois départements (le Gers, les Landes et le Lot-et-Garonne). Les meilleurs sont ceux de Ténarèze et du Bas-Armagnac, dont les sols de sable fauve donnent des eaux-de-vie fruitées, fines et particulièrement complexes.

On considère parfois à tort l'armagnac comme rustique par rapport au cognac. Il n'est pas râpeux, mais plus souvent velouté et plus sec, car moins édulcoré que beaucoup de cognacs.

L'étiquetage des bouteilles a été simplifié en 2009. Trois étoiles ou la mention « VS » désignent des armagnacs d'un à trois ans.

« VSOP » ou « Napoléon », des eaux-de-vie de quatre à neuf ans. « XO » ou « Hors d'âge » s'appliquent à des bouteilles de plus de dix ans de vieillissement et « XO Premium » si elles ont plus de vingt ans de fût de chêne. Certains armagnacs (dix ans minimum) précisent l'année de la récolte. Les mentions « 15 ans, 20 ans, 30 ans », s'appliquent à la plus jeune des eaux-de-vie entrant dans l'assemblage. La simplification reste relative ! Une bonne dégustation de l'armagnac se fait dans un verre tulipe, que l'on tient au creux de la main. Sa couleur – dorée, ambrée ou acajou – dépend de son âge. Au nez s'expriment d'abord le montant, puis les différentes familles aromatiques : celle des fruits et des fleurs. On perçoit ensuite les arômes boisés, le vanillé, l'épicé et le grillé, puis le rancio avec ses notes de noisette et de noix. En bouche, par petites gorgées, l'attaque est vite compensée par une onctuosité caractéristique.

Les meilleures cartes d'armagnac à Paris sont celles d'Alain Dutournier au Carré des feuillants et de Michel Rostang (domaine Boingnières, domaine Laberdolive). ☞