



Actualités

En vue

L'armagnac, 700 ans, jeune et dynamique

La plus ancienne eau-de-vie française célèbre ses sept siècles d'histoire en 2010. Au pays des Gascons, terre de l'armagnac, on a mis les petits plats dans les grands pour porter l'image de l'armagnac hors de nos frontières.



Les fûts de chêne ou « pièces » proviennent des forêts de Gascogne ou du Limousin.

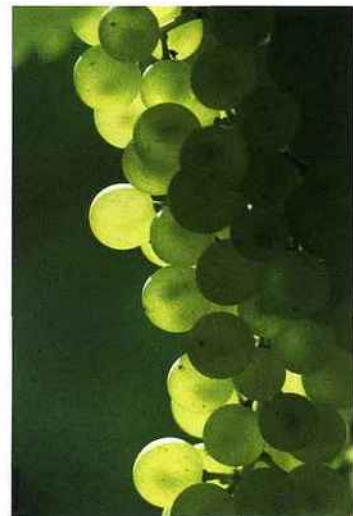
Et pour commencer la célébration, une délégation de l'interprofession doit se rendre à Rome courant mars pour recevoir le facsimile du document fondateur de l'armagnac

C'est en effet, à un homme d'église Maître Vital Doufour prieur d'Eauze que l'on doit la description des « quarante vertus » de cet élixir en 1310 dans son ouvrage le Livre très

utile pour conserver la santé et rester en bonne forme. On y apprend que quelques gouttes d'armagnac « guérit les blessures par application... aiguise l'esprit si l'on en prend avec modération... ». Ce recueil, une fois remis aux représentants de la délégation, fera un petit tour du monde pour les festivités prévues à Londres, Moscou, Chicago. Avec la présence des Cadets de Gascogne et du capi-

À chaque âge sa dénomination

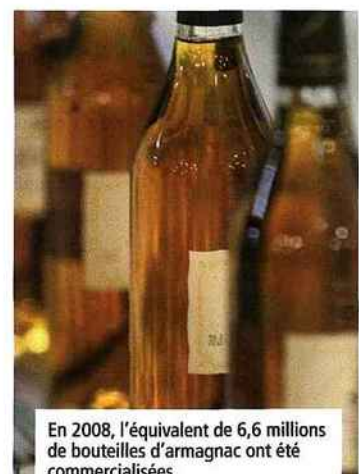
VS ou *** : armagnacs jeunes de 1 à 3 ans,
VSOP ou Napoléon : de 4 à 9 ans,
XO ou Hors d'âge : à partir de 10 ans,
XO Premium : au-delà de 20 ans et millésime.



taine de l'équipe descendant en ligne directe de d'Artagnan. La fête a déjà commencé à la société D'Artagnan d'Ariane Daguin à New York pour son 25^e anniversaire.



Deuxième étape du vieillissement en vieux fûts.



En 2008, l'équivalent de 6,6 millions de bouteilles d'armagnac ont été commercialisées.

Objectif 9 millions de bouteilles à l'horizon 2013

S'il est « une goutte d'eau dans l'océan des spiritueux » remarque Sébastien Lacroix, directeur du BNI Armagnac, le spiritueux en question revendique « son caractère artisanal d'eau-de-vie d'auteur ». Une eau-de-vie d'auteur qui n'a pas peur d'aller vers un nouveau mode de consommation, le

La Blanche Armagnac, AOC depuis 2005, est élevée en cuves de verre ou d'inox pour préserver son aspect transparent.



THOMAS LACROIX

cocktail. En partenariat avec l'Association des barmen français, l'interprofession a publié un livret de recettes des barmen des grands hôtels français. Et pour mettre l'identité de l'armagnac à la portée

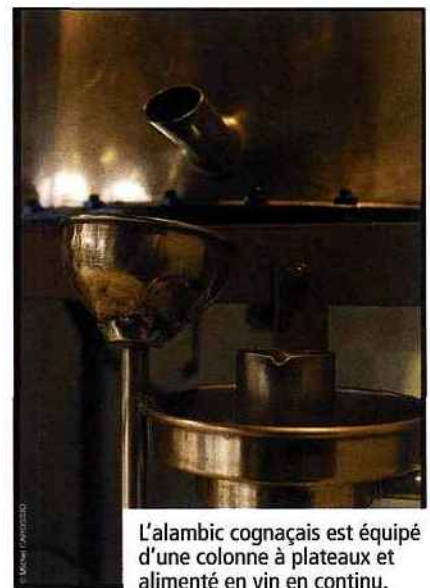
de tous le livre « L'armagnac pour les nuls » vient de sortir sous la plume de Chantal ...Armagnac. Sortir « le digestif » de l'après repas pour le boire à l'heure de l'apéritif, donne de l'espoir à la filière qui s'est fixé de passer de 5,4 millions de bouteilles en 2007 à 9 millions d'ici à 2013. L'exportation ne sera pas en reste pour mener le projet à son terme : les pays émergents prennent une part croissante. La Russie, premier marché, représente près de 12 % des volumes exportés, la Chine

Les armagnacs sont vendus à un degré minimum de 40 % vol d'alcool.



a fait son entrée dans le Top 10 des pays export de l'armagnac avec une progression de 67 % en volume sur l'année.

Enfin sortir le spiritueux dans les bars certes mais avec modération : depuis l'année dernière le BNIC affecte 1 % de son budget de communication aux activités de formation et de prévention.



L'alambic cognaçais est équipé d'une colonne à plateaux et alimenté en vin en continu.

© BICOM (P. BOUTIER)

En Armagnac, trois terroirs et dix cépages

Les 14 000 hectares de l'AOC Armagnac s'étendent sur trois départements le Gers, les Landes et le Lot-et-Garonne. Le vignoble comprend le Bas-Armagnac à l'ouest qui donne des eaux-de-vie fruitées, l'Armagnac-Ténarèze au centre produit des eaux-de-vie corsees : le Haut-Armagnac à l'Est et au sud sous influence méditerranéenne compte quelques îlots de production. Aujourd'hui, 800 viticulteurs et une quarantaine de maisons de négoce représentent la filière armagnac.

Les 10 cépages de vins blancs mentionnés dans le décret de l'AOC armagnac sont dominés par l'ugni-blanc, la folle blanche, le baco et le colombar. Quelques hectares seulement pour les cépages anciens que sont la clairette de Gascogne, le jurançon blanc, le plant de grasse, le meslier saint-françois et le mauzac blanc ou rosé.