

ARMAGNAC

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE

Pierre Tabarin, président du Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (B.N.I.A) a présenté en ce début d'année un plan d'action à trois ans, marquant la volonté des producteurs de se faire mieux connaître au-delà du seul public des connaisseurs.



CHIFFRES CLÉS

- 3.700 hectares de vignes identifiés pour la production d'Armagnac sur un potentiel de 14.000
- Production annuelle : 6 millions de bouteilles
- Plus d'un millier de détenteurs de stocks d'Armagnac
- 300 producteurs commercialisant l'Armagnac en bouteilles
- 50 maisons de négoce et 9 cave coopératives
- Une zone de production sur 3 départements : Gers, Landes et Lot-et-Garonne et 2 régions : Midi Pyrénées et Aquitaine
- 40% des ventes à l'exportation vers 132 pays
- L'Armagnac contribue pour 28 millions d'euros/an aux recettes de la collectivité publique

Source : Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (B.N.I.A)

« Après 15 années difficiles, c'est la deuxième année consécutive que s'affirme une évolution favorable pour l'Armagnac, introduit Pierre Tabarin, président du B.N.I.A. Un plan à trois ans a été tracé »

Un plan à trois ans pour une nouvelle dynamique

Le premier axe de ce plan est tourné sur les vertus de l'Armagnac qui se veut "centre d'idées" :

« Lorsque l'on n'a pas les moyens de pratiquer le mass marketing, il faut se différencier en mettant en avant les valeurs du produit, ses caractéristiques essentielles, son apport spécifique au consommateur, explique-t-il. Nous positionnons l'Armagnac comme un "Spirit Vertueux". À l'heure de hyperconsommation, nous sommes loin de cette logique d'addiction. Notre produit ne se conçoit pas comme un produit de luxe mais comme un produit noble, porteur de valeur de convivialité, de découverte, de responsabilité. Nous allons définir une charte de dégustation. L'éthique des professionnels est un point essentiel : cela se traduit par une traçabilité des plus complètes, la création du conseil scientifique santé et Armagnac, celle d'une charte de dégustation et le refus de participer à des manifestations susceptibles de contribuer à l'alcoolisation des consommateurs les plus fragiles.»

Le deuxième axe de ce plan d'action gravite autour du consommateur.

« La complexité de l'offre exige que le consommateur

comprene ce qu'il achète, prenne conscience d'une logique de gamme, nous allons proposer une offre plus claire et simple qui permet de se différencier de la concurrence, » précise-t-il.

L'aspect commercial est le troisième axe de ce plan, avec un investissement renforcé du BNIA dans les clubs exports, l'initiation d'un club marketing direct, la recherche d'alliance (distributeurs, industriels plats cuisinés, etc) mais aussi le développement de l'oenotourisme.

Enfin, le quatrième axe de ce plan est celui de la filière avec un objectif de 25.000 hectolitres en 2012 et favoriser la politique de contractualisation pluriannuelle entre producteurs et metteurs en marché pour l'achat du vin de distillation.

« *Rendez-vous est également donné en 2010 pour fêter le 700^{ème} anniversaire de l'Armagnac...* », concluait à l'issue de la présentation de ce premier plan d'action Pierre Tabarin.

Cuisine ou cocktail,
l'Armagnac n'est plus l'apanage des hommes,
amateurs et fumant le cigare !



Le pays de l'Armagnac est réputé pour ses nombreuses spécialités culinaires : foie gras, gibier, croustade... Rien d'étonnant à ce qu'il soit 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 préférera les armagnacs jeunes du type "trois étoiles" qui correspondent à des Armagnacs ayant vieilli au minimum deux ans sous bois.

Pour les plats sucrés/salés comme le magret de canard au miel ou les desserts comme la tarte tatin ou un moelleux au chocolat, un Armagnac plus jeune mais déjà mature type VSOP est tout à fait recommandé. De même pour une utilisation apéritive : seul avec un glaçon, avec un tonic et une rondelle de citron ou en base de cocktails.

La carte à jouer en CHR est donc intéressante. Les grandes maisons font montre d'une vraie appétence sur l'Armagnac. Signe que les choses évoluent dans le bon sens, l'intérêt porté par plusieurs groupes financiers, français ou étrangers et qui devrait se concrétiser par un certain nombre d'opérations en 2008.



DIX CÉPAGES INDIQUÉS DANS LE DÉCRET DE L'AOC

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

L'Ugni-blanc : 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 Folie Blanche : le plus connu mais sa culture sur porte-greffe le rend plus fragile, aussi est-il peu représenté. La Folie 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 Folie Blanche et du Noah. Il a été inventé par un instituteur landais, Monsieur Baco à la suite du phyloxéra. Il s'est particulièrement bien 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 Colombar : très utilisé aujourd'hui et valorisé dans la vinification des Vins de Pays des Côtes de Gascogne. Sa distillation est donc 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.