

Actualités En vue**SPIRITUEUX****L'armagnac prépare son avenir**

Devant la montée des marchés à l'export, l'armagnac prépare son avenir en affirmant son identité et en prévoyant, à terme, un doublement de la production.



Le vieillissement en fûts de chêne ou pièces de 400 litres.

Une croissance à l'export de 16,6 % en 2007, une progression de 25 % en valeur et 41 % en volumes vers la Russie. L'armagnac, dont plus de la moitié de la production part à l'exportation, va devoir faire face à la montée de la demande.

Un produit d'auteur

« La qualité est au cœur de notre démarche » annonce Pierre Tabarin, président du Bureau national in-



L'essentiel de l'armagnac provient de la distillation par alambic armagnacais qui distille en continu.

terprofessionnel de l'armagnac, le BNIA. En effet, comment se préparer à répondre au développement des exportations et dynamiser la consommation intérieure ? Une image forte fondée sur le savoir-faire et la qualité, une augmentation de la production : les maîtres mots du BNIA qui s'est donné trois ans pour mener à bien ses projets.

« Nous voulons nous situer sur la dégustation d'un produit du terroir, un produit d'auteur ». La diversité des trois terroirs et des cépages de l'Armagnac, sur les départements des Landes, du Gers et du Lot-et-Garonne est mise en valeur par les 300 producteurs commercialisant l'eau-de-vie en bouteilles. L'oenotourisme, sera développé dès l'été 2008, avec parcours visite chez les producteurs et participation des restaurants. Faire mieux connaître l'armagnac mais dans une consommation modérée, Le Conseil scientifique santé et armagnac créé il y a quelques mois, s'y attelle. D'ores et déjà, en décidant de ne pas participer aux manifestations pouvant créer une addiction. Un groupe de chercheurs planche sur le rôle métabolique de l'armagnac et l'analyse des ressorts d'une consommation responsable. Les résultats devraient être communiqués au cours de cette année.

Pierre Tabarin,
président du BNIA
« nous voulons
être le spirit
vertueux ».



Six millions de bouteilles d'armagnac vendues dans le monde en 2007.

Vers des regroupements... en douceur

Reste l'orientation commerciale, « nous pensons qu'il faut des regroupements, une dizaine d'entreprises pour 80 % de la production », poursuit Pierre Tabarin. Avec du temps, « dans une interprofession de multiples petites entités, il faut gérer en douceur. »

Dans l'immédiat, le renforcement d'alliances commerciales avec les partenaires des trois destinations stratégiques, le Royaume-Uni, les États-Unis et la Russie, est en cours. Le Royaume-Uni restant le marché extérieur n°1, absorbant la moitié des exportations.

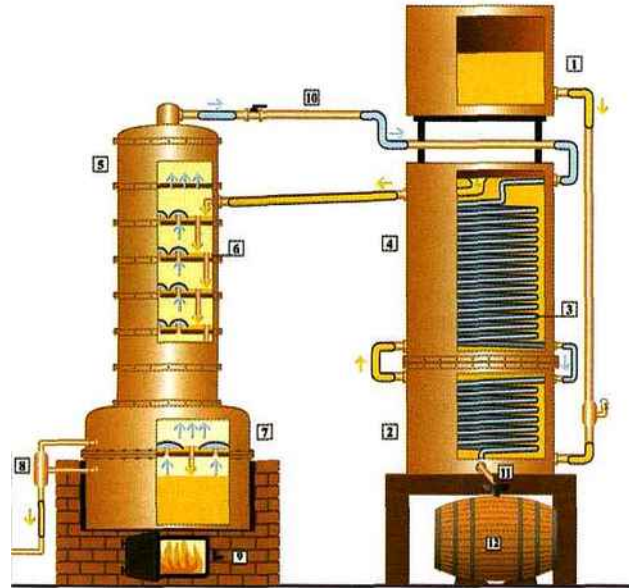
Vers un doublement de la production

Si l'ère de l'AOC compte 3 700 hectares identifiés, seulement la moitié de la surface produit actuellement pour la distillation. « Notre objectif est de doubler la production pour atteindre 25 000 hl d'ici à 2012. » Une évolution qui ne se fera pas sans consolidation de la filière amont. Sans compter les choix que devront faire

ARMAGNAC

L'Alambic Armagnacais
Armagnac Still

La distillation en continue : spécificité de l'armagnac



- | | | |
|------------------------------|--|--|
| 1 Cuve de charge
Wine vat | 6 Plateau de distillation
Distillation plate | 11 Coulage de l'eau-de-vie
Spirit flow |
| 2 Réfrigérant
Cooler | 7 Chaudière
Boiler | 12 Pièce d'Armagnac
Armagnac barrel |
| 3 Serpentin
Serpentine | 8 Ecoulement des vinasses
Wine residue drainage | Vin puis Vinasses
Wine then Wine residue |
| 4 Chauffe-vin
Wine heater | 9 Foyer
Furnace | Vapeurs puis Eau-de-vie
Vapours then Spirit |
| 5 Colonne
Column | 10 Col de cygne
Swan's neck | |



les producteurs : répondre aux sirènes des vins blancs dont la demande est forte ou miser sur l'avenir en produisant du cognac qui doit passer quelques années en élevage avant d'être vendu. De plus, les pays demandeurs sont très gourmands des haut de gamme et la qualité devra être au rendez-vous, pour que le cognac devienne « le spirit vertueux ».

La blanche veut séduire les plus jeunes consommateurs.