

# CHRONIQUE ŒNOLOGIQUE

par Gérard HUET (64).

## ARMAGNAC : LE MOT et LA CHOSE



Gérard  
HUET.

**Armagnac**, le mot sonne clair : Il désigne la plus vieille eau de vie du monde, ... la plus fascinante et peut être la moins connue.

En 25 avant J.-C., l'Empereur Auguste décide d'étendre la province d'Aquitaine jusqu'à la Loire. Les proconsuls romains de cette nouvelle région, la Novempopulanie, (le pays des neufs peuples) résidaient à Elusabris, ou Elusa, puis Eauze, qui aujourd'hui

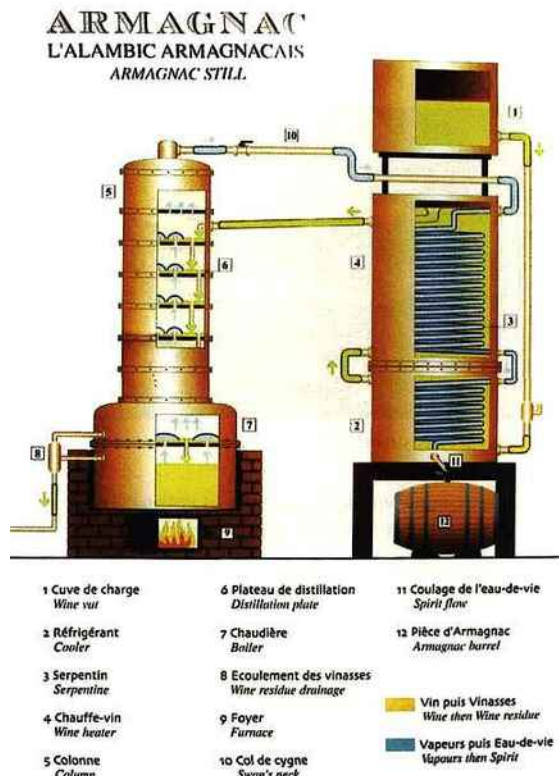
revendique avec fierté un autre titre de capitale, celle de l'Armagnac (que lui conteste d'ailleurs Condom, distante de 45 kilomètres).

Vers l'an 410, la légende veut qu'un certain chevalier Herman, compagnon de Clovis, ait reçu en récompense de sa bravoure, un fief dans ce qui allait devenir vers 670 le premier duché de Gascogne. Latinisé, Herman serait devenu "Arminius" puis "Arminiacus". Gasconnisé, par le suffixe "ac" et modifié par la prononciation il aurait pris le nom définitif et promis à un destin glorieux d'"Armagnac".

Sa longue et pittoresque histoire se confond avec celle de la Gascogne de d'Artagnan depuis qu'au XV<sup>e</sup> siècle, entre 1411 et 1441, apparaissent les preuves de sa production (à Toulouse), de sa consommation, et de sa commercialisation (archives du marché de Saint Sever dans les Landes).

Son territoire se recoupe avec les frontières du Gers, des Landes, du Lot-et-Garonne. Ici la Nature semble avoir concentré tous les éléments...

♦ **Le sol d'abord.** Avec des terroirs divers qui font de l'Armagnac son originalité et sa réputation. Ils s'étirent des confins de la forêt landaise, avec des boubènes aux sables siliceux, si propices aux "Bas Armagnacs" jusqu'aux terrains calcaires du Haut Armagnac. Entre les deux la Ténarèze ("chemin de crêtes") avec un sous-sol où alternent le calcaire et l'argile. La diversité de ces sols



produit des raisins, puis des eaux de vie dont la différence est largement reconnue et confirmée dans le décret du 25 mai 1909 qui fixe commune par commune les trois régions de production. (Armand Fallières, président de la République en exercice était né à Mézin, en Lot-et-Garonne).

♦ **Le climat :** Entre le climat landais et le climat toulousain, celui de l'Armagnac se balance selon l'influence maritime (avec un régime pluvieux au travers de la forêt landaise) ou languedocienne (avec le vent d'autan qui souffle sur les collines gersoises, assèche les mares, mais tonifie les vignes).

♦ **Les cépages :** Avant la crise phylloxérique, le Piquepout ("pique lèvres") était le cépage le plus répandu. Il fournissait des vins vifs et pétillants, propres à la distillation. Aujourd'hui les cépages recommandés sont : le Saint Emilion (Ugni Blanc), le Colombard (qui donne un excellent vin blanc commercialisé en primeur) et la Folle blanche (ex Piquepout)

♦ **La forêt :** Ce bois de chêne blanc dans lequel seront taillés à la main les "douelles" (planches dont l'assemblage constituera un tonneau, une "pièce" de 400 à 420 litres). Il va de soi que le bois gascon n'échappe pas à sa destination finale : brûler. La qualité du feu constitue l'âme de la distillation. Le choix du bois par le "brûleur" n'est pas indifférent. Il doit être sec, non résineux, laisser un minimum de cendres et brûler sans fumée (bois d'aulne, de chataignier,...)

Le sol, le climat, la vigne, la forêt. Tous ces éléments favorables rassemblés devaient conduire à produire l'Armagnac en Gascogne.



21 AVENUE GOURGAUD  
75017 PARIS - 01 44 01 05 50

## Une antériorité française avérée

On ne saurait préciser à coup sûr à qui revient l'idée de faire rencontrer le vin de la vigne avec un alambic. Le premier auteur à avoir écrit sur la distillation est un médecin du pape : Arnaud de Villeneuve, en 1285. En 1348 à Moissac (Tarn-et-Garonne), des actes d'archives évoquent la présence d'un alambic (inventé par les Arabes). L'appareil servait à distiller l'eau de rose. En 1411 un nommé Antoine se signalait à Toulouse en distillant du vin. Il obtenait ce qu'on appelait "aygue ardente"\*, (eau ardente), dite aussi eau-de-vie, désignation qui lui restera. Aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles les alambics, ou cauderos, se répandent dans la région. Ils fonctionnent en distillation discontinue (ou repasse). Ils seront ensuite remplacés progressivement par l'alambic armagnacais qui réalise une distillation continue.

L'alambic traditionnel était composé de trois éléments : la chaudière où l'on mettait le vin, le chapiteau qui retenait la liqueur en évaporation et le serpentin où cette même liqueur se condensait. La routine acquise par tradition était le seul guide de conduite de la distillation.

L'alambic armagnacais est composé de cinq éléments : la chaudière, une colonne en cuivre placée sous l'ouverture de la chaudière, un condenseur qui recouvre la colonne, un vase en cuivre appelé chauffe-vin-réfrigérant et un serpentin placé dans ce vase pour rafraîchir les vapeurs. *Le vin n'est jamais mis dans la chaudière.* Dans la colonne, chaque plateau possède des trop-pleins qui permettent d'évacuer le vin vers le plateau inférieur et des dispositifs de barbotage (tuyau en palmettes) qui permettent à la vapeur ascendante de "passer le plateau" en se frayant un passage à travers le vin du plateau. C'est le vin lui-même qui refroidit les vapeurs qui sortent de la colonne. Il se réchauffe progressivement et arrive à haute température dans la colonne. Sur le plateau d'arrivée, le vin contient environ 10 % d'alcool,

Aujourd'hui : "aguardiente" en espagnol,  
"aiguardent" en catalan,  
"aigourden" en occitan  
"aigardent"



la température d'ébullition est de 92 à 95 °C. Au fur et à mesure de la progression, les vapeurs contiennent entre 50 et 70 % d'alcool avec des températures d'ébullition qui progressent jusqu'à 103°C. Les distillations actuelles produisent des eaux de vie entre 58 et 63 % de degré alcoolique.

## La "guéguerre" des alambics

Ce procédé en continu se développe au cours du XIX<sup>e</sup> siècle et l'emporte au regard de la législation (décret du 6 août 1936). Cependant depuis 1972 des alambics "à repasse" (ou charentais) sont à nouveau tolérés. En effet, ils produisent un Armagnac qui atteint sa maturité plus tôt (moins de 10 ans) que celui obtenu avec la méthode armagnacaise dans laquelle l'élimination des produits de "tête" (aldéhydes, mais aussi esters aromatiques) et de "queue" (acides gras) élabore une eau-de-vie apte à un long vieillissement en barrique...

Chaque année, la distillation se pratique dès le mois de Novembre quand les fermentations du vin sont terminées. Elle doit être achevée avant le 31 mars de l'année qui suit la récolte. Elle se déroule, soit dans les propriétés souvent grâce à des alambics ambulants qui vont de ferme en ferme, soit dans un atelier de distillation. ■

[ger.huet@wanadoo.fr](mailto:ger.huet@wanadoo.fr)

Les photos de cette page représentent un matériel en fonctionnement chez un producteur d'Armagnac de Mézin (Lot-et-Garonne) en Novembre 2007