

Armagnac : Le 4 septembre prochain, dans le cadre des
; "journées élevage et terroirs", une trentaine d'amoureux
de l'armagnac aura la difficile tâche de désigner les meilleurs
Bas Armagnacs landais présentés au concours.

Prêts pour la dégustation

Le vendredi 4 septembre aura lieu le concours des Bas Armagnac landais, dans le cadre des "journées élevage et terroirs" à Amou. Si le concours existe depuis très longtemps, il s'agit là de la quatorzième édition de la manifestation dans sa version actuelle. Il est organisé par la chambre d'agriculture des Landes et le syndicat des Vignerons des terroirs landais.

L'Armagnac des sables fauves

Le concours concerne exclusivement les armagnacs produits sur les sables fauves des Landes. Sables qui leur donnent une certaine spécificité. Les armagnacs de la Ténarèze, sur sols argillo-calcaires, sont très différents. Pour Pierre Robert, ancien conseiller viticole à la chambre d'agriculture et qui a de nombreuses fois organisé la manifestation, la mission principale du concours est de mettre en valeur cette spécificité de l'Armagnac landais, mais aussi de faire parler des vignobles du département qui sont peu connus.

Avec les efforts engagés depuis plusieurs années sur la qualité des produits présentés et sur le professionnalisme des différents acteurs, le concours connaît un succès grandissant. Tous les ans, une vingtaine de producteurs présente une cinquantaine d'échantillons. Et une certaine appréhension est toujours présente : « Il y a un classement, avec une démarche d'offrir son produit



Lors des dégustations, chaque échantillon recouvert d'une chaussette se voit attribuer un code que seule la personne ayant effectué l'anonymat connaît. Photo Ch. Agri. 40

à la critique. Ce n'est pas toujours facile. Pourtant, le résultat du classement est toujours positif car même si on ne gagne pas la médaille, on a un moyen d'évaluer la qualité de ses produits pour chercher à les améliorer » fait remarquer Pierre Robert. L'avis du jury sur les échantillons présentés est mis à la disposition du producteur qui peut en discuter avec ses conseillers.

Concernant l'organisation du concours, tout est fait pour assurer un maximum d'impartialité. Ainsi, une seule personne assure les prélèvements et une autre, indépendante du syndicat et de la chambre d'agriculture, procède à l'anonymat. Pour chaque catégorie d'échantillons, un jury composé de cinq dégustateurs (trois au minimum) garantit la qualité de jugement des