

L'ARMAGNAC - Eau-de-vie de vin

Source : BNIA

SITUATION ET ZONES DE PRODUCTION

En France

- Sud-ouest : une partie de Nouvelle-Aquitaine et d'Occitanie

Exclusivement en France, dans le Sud-ouest, au cœur de la Gascogne, sur une partie des départements du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne.

On distingue trois sous-régions de production (décret Fallière du 25 mai 1909) :

- Le Bas-Armagnac, à l'ouest,
- L'armagnac Ténarèze, au centre,
- Le Haut-Armagnac, à l'est.

Le vignoble est constitué de coteaux à pentes douces et bien exposées.



DÉFINITION

L'armagnac, eau-de-vie la plus ancienne de France, est une eau-de-vie de vin obtenue par la distillation de vin blanc dans un alambic continu armagnacais et vieilli en fûts de chêne avant d'être commercialisée.

L'armagnac est proposé en assemblages ou, spécificité armagnacaise, en millésimes.

Les terroirs de l'armagnac ainsi que sa méthode d'élaboration répondent à des règles définies par l'A.O.C obtenue le 6 août 1936 et qui reconnaît cinq appellations :

- Armagnac,
- Bas-Armagnac,
- Armagnac-Ténarèze,
- Haut-Armagnac,
- Blanche Armagnac.

Les quatre premières appellations sont réservées à des eaux-de-vie de vin vieilles et assemblées ou non.

L'appellation « Blanche Armagnac » est réservée aux eaux-de-vie blanches élevées en récipient inerte (en verre) et ne présentant aucune coloration.

Une nouvelle révision du cahier des charges a vu le jour en décembre 2014, pour s'adapter aux textes européens. L'armagnac, autrefois constitué des 5 appellations citées précédemment, les rassemble désormais dans une seule aire d'appellation.

Aujourd'hui les terroirs, Bas Armagnac, Armagnac-Ténarèze et Haut Armagnac, sont considérés comme des indications géographiques, et la Blanche Armagnac comme une catégorie.

Selon le décret n° 2014-1 642 du 26 décembre 2014 : L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » est réservée aux eaux-de-vie de vin vieilles sous bois ou mûries en récipients inertes, à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés, qui peuvent ne pas être vieilles ou mûries. L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » peut être complétée par les dénominations géographiques complémentaires suivantes : « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » dans les conditions spécifiques prévues pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges. L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » peut être complétée par mention « Blanche Armagnac » dans les conditions spécifiques prévues pour cette mention dans le présent cahier des charges...

HISTORIQUE : PLUS DE 200 ANS D'HISTOIRE

La culture de la vigne dans cette région remonte aux temps romains. En témoignent les mosaïques superbes découvertes à la Villa gallo-romaine de Séviac avec leurs volutes tout en grappes, ceps et feuilles, chantant les vendanges.

Dans cette région, les Romains introduisirent la vigne, les Arabes, l'alambic et les Celtes le fût. De ces trois cultures est né l'armagnac.

Fin VI^e siècle : les Vascons, montagnards barbares, envahissent le pays qui deviendra « Gascogne » et sera en 670 le premier Duché de Gascogne. En se penchant sur le nom d'Armagnac, les historiens ont retrouvé les traces d'un chevalier, Herreman, compagnon du fougueux Clovis, à qui un fief a été donné en récompense de sa bravoure. Latinisé par les copistes médiévaux, Herreman serait devenu « Arminius », jusqu'à ce que le langage local s'en empare pour le muer en Armagnac.

X^e siècle : un petit comté portant le nom glorieux d'Armagnac voit le jour en Gascogne. C'est le Duc Garsie Sanche qui sera le premier Comte d'Armagnac.

L'armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de France : le premier témoignage de son utilisation remonte à l'an 1310, quand Maître Vital Dufour, Prieur d'Eauze et de Saint Mont, vantait en latin les 40 vertus de cette « Aygue Ardente » dans son livre *Pour garder la santé et rester en bonne forme*.

Connu au Moyen Âge pour ses vertus thérapeutiques, l'armagnac prit son essor au XVI^e siècle pour devenir un véritable produit de consommation.

XV^e siècle : entre 1411 et 1441 apparaissent les preuves de sa production, de sa consommation et de sa commercialisation. Les alambics commencent à se multiplier dans la région bien avant la Saintonge et le commerce de « l'aygue ardente » se développe, grâce aux Hollandais, maîtres des échanges maritimes. En 1461, c'est la première apparition de l'eau-de-vie sur le marché de Saint-Sever. Elle est taxée pour la première fois.

XVII^e siècle : les mentions des eaux-de-vie en Gascogne se multiplient jusqu'à trouver les traces d'un véritable marché de l'armagnac à Mont-de-Marsan et Aire-sur-l'Adour.

Les Hollandais achètent à peu près tous les vins de la côte atlantique française, excepté ceux de Bordeaux qui sont aux Anglais. Ils remontent alors la Garonne et concluent leur premier contrat avec les vigneron du Gers. Craignant la concurrence, les Bordelais interceptent les convois qui descendent le fleuve sous prétexte qu'aucun vin autre que le bordeaux ne peut être transporté par voie fluviale. Si le vin est interdit, l'alcool ne l'est pas, et c'est ainsi que l'on commence à distiller les vins dans la région de Gascogne. Les Hollandais achètent dès lors en Armagnac des grandes quantités d'alcool qui servent à enrichir et à stabiliser les vins dont ils fournissent les peuples du nord de l'Europe.

XVIII^e siècle : en 1730, l'eau-de-vie est un véritable produit commercial qui subit les fluctuations des années. Pour pallier les lacunes, on met en réserve l'eau-de-vie dans des fûts de bois que l'on connaît depuis les Gaulois et qui apporteront couleur, rondeur et les meilleures senteurs. La guerre d'indépendance des États-Unis donne un essor supplémentaire aux affaires. La notion de crus fait son apparition et les eaux-de-vie de Bas Armagnac sont très rapidement les plus réputées en même temps que leur prix se met à flamber.

XIX^e siècle : dans la seconde moitié de ce siècle, certains négociants de la région construisent des chais, surveillent le vieillissement et tentent de faire connaître et apprécier l'armagnac pour lui-même. Soucieux de leur réputation, de la qualité de leurs eaux-de-vie, et de la pérennité de leurs entreprises, les négociants cherchent à améliorer la qualité de leurs Armagnacs. Ils commencent alors à mener des opérations très minutieuses de coupage, à effectuer des contrôles rigoureux des vieillissements et à maîtriser leur stock et les caractéristiques de chaque lot.

Devant l'Hérault et la Gironde, le Gers devient le premier département viticole français. La fin du XIX^e siècle va martyriser la région d'Armagnac en même temps qu'elle ralentira la production de l'eau-de-vie. En 1860, c'est l'apparition de l'oïdium, bientôt suivi en 1879 par le phylloxéra qui fera d'énormes ravages. Le mildiou en 1887 puis le black-rot en 1890 mettront un terme à cette longue série noire. Presque tout le vignoble est ravagé, seul le Bas Armagnac est en partie épargné et il est impossible de replanter. Il faudra attendre le début du XX^e siècle et de nouveaux plants hybrides pour que le vignoble s'étende à nouveau. Des 100 000 hectares de vigne, un quart seulement sera replanté.

XX^e siècle : la région s'organise :

- le décret du 25 mai 1909 délimite la zone de production des eaux-de-vie d'Armagnac et ses trois régions,
- le décret du 6 août 1936 définit l'Appellation d'Origine Contrôlée Armagnac et ses conditions d'élaboration.

L'armagnac se vend alors traditionnellement en fût pour la commodité des transports. Après la guerre de 39-45, les consommateurs, plus exigeants, souhaitent mieux connaître l'identité des produits et l'usage se répand de mettre les Armagnacs en bouteilles, donnant une meilleure garantie d'authenticité à l'eau-de-vie de Gascogne.

Aujourd'hui, l'armagnac a conquis le monde entier. Ses 6 millions de bouteilles annuelles sont consommées dans plus de 130 pays.

SCHÉMA D'ÉLABORATION

L'armagnac est élaboré en deux temps.

1^{er} temps : élaboration d'un vin blanc frais et acide, non soufré ni chaptalisé, issu d'une dizaine de cépages dont l'Ugni blanc, Baco 22A, la Folle Blanche, le Colombard qui sont majoritaires mais aussi pour une moindre part des cépages traditionnels de la région tels que : Clairette de Gascogne, Plant de Graise, Jurançon blanc, Mauzac blanc et rosé, Meslier Saint-François... Ce vin appelé « vin nouveau », riche en acidité et dont on conserve des lies fines, titre entre 7,5 % et 12 % volume (voir vinification en blanc traditionnelle).

2^e temps : ce vin blanc est distillé afin d'obtenir une eau-de-vie.

La distillation

Elle se déroule chaque année de novembre au 31 mars de l'année qui suit la récolte. Depuis quelques années cette date est avancée par un décret annuel. Le vin est souvent distillé à la propriété, parfois avec l'aide d'un distillateur ambulant (ou « bouilleur ambulant ») qui va ainsi de chai en chai distiller le vin des vignerons mais aussi dans des « ateliers de distillation » : bouilleurs de profession ou caves coopératives.

Traditionnellement les vins (environ 95 % de la production) sont distillés de façon continue dans l'alambic armagnacais consacré en 1818 par un brevet déposé par le sieur Tuillière sous le règne du roi Louis XVIII.

La distillation à "double-chauffe" est pratiquée pour une très faible partie de la production par quelques Maisons d'Armagnac qui y restent très attachées.

À la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie incolore mais puissante et parfumée titre entre 52 et 72 % vol (mais elle est traditionnellement comprise entre 52 % et 60 %).

Principe (voir schéma page 230)

Le vin alimente en permanence l'alambic par le bas du réfrigérant. C'est grâce à lui que les vapeurs d'alcool contenues dans le serpentin se refroidissent et se condensent.

En échange, ce vin est chauffé par les vapeurs contenues dans ce serpentin.

Lorsque le vin réchauffé parvient à la partie supérieure du chauffe-vin, il est à une température comprise entre 70 et 75 °C. À ce stade certains alcools, les éthers, s'évaporent et sont éliminés au moyen d'un serpentin spécial ☐ élimination des « têtes ».

Dépouillé des têtes, le vin est conduit vers la colonne de distillation par le plateau supérieur. Puis il descend de plateau en plateau jusqu'à la chaudière d'où il sera rejeté sous forme de « vinasses ».

Sous l'effet de la forte chaleur produite par le foyer, des vapeurs de vin remontent à contre-courant et « barbotent » dans le vin au niveau de chaque plateau. Elles s'enrichissent de l'alcool et de la majorité des substances aromatiques du vin et sont condensées puis refroidies dans le serpentin.

À ce stade, l'armagnac est encore plein de fougue, mais il est déjà d'une grande richesse aromatique : très fruité (prune, raisin) et souvent floral (fleur de vigne ou de tilleul).

Le vieillissement sous bois lui conférera une complexité et une douceur supplémentaires.

Vieillessement

Dans des pièces de chêne d'une contenance de 400 à 420 litres dont le bois provient des forêts de Gascogne et du Limousin et entreposées dans des chais où la température et l'humidité sont contrôlées car importantes pour la qualité du vieillissement. Les eaux-de-vie jeunes sont, généralement, mises en fûts neufs, jusqu'au moment où la dissolution des matières du bois est optimale, puis transférées dans des pièces plus anciennes pour continuer leur lente évolution.

L'eau-de-vie s'enrichit peu à peu de toutes les senteurs des fûts (vanille, fruits confits, pruneaux...), tout en prenant une belle couleur ambrée.

Le degré diminue progressivement, environ 0,5 % vol. par an, par évaporation naturelle de l'alcool appelée « la part des anges ».

Elles sont ensuite transférées :

- Soit dans des fûts « épuisés » c'est-à-dire n'apportant plus de tanin pour éviter un goût de bois excessif et continuer leur lente évolution,
- Soit dans des bonbonnes en verre recouvertes d'osier, appelées « Dame-Jeanne », afin d'arrêter le processus de vieillissement,
- Soit assemblées dans des cuves.

LES EAUX-DE-VIE D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« Armagnac », « Bas Armagnac », « Armagnac-Ténarèze » et « Haut Armagnac » destinées à la consommation humaine directe sont conservées, dès la fin de la période de distillation, pendant une période minimale d'un an à compter du 1er avril de l'année qui suit la récolte, dans des récipients en bois issu de chêne.
(Article 11 du Décret du 27 mai 2005 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac »)

Coupes ou assemblages

C'est l'action d'assembler, pendant leur vieillissement, des eaux-de-vie d'âges et d'origines différents afin d'obtenir un produit régulier qui fait la réputation de la marque.

L'âge de l'armagnac est légalement celui de la plus jeune eau-de-vie entrant dans le mariage et non la moyenne d'âge du mélange.

Réduction du degré alcoolique

Elle a lieu au cours du vieillissement et a pour but d'amener progressivement l'armagnac à 40 % volume minimum (degré légal de consommation autorisé en France) :

- soit naturellement par vieillissement, c'est le cas de quelques vieux Armagnacs, souvent millésimés, vendus à leur degré naturel de vieillissement compris entre 40 % et 48 % vol,
- soit par addition de « petites eaux » constituées d'un mélange d'eau distillée et d'Armagnac.

Mise en bouteille

Lorsque l'armagnac est prêt à être commercialisé, il est mis en bouteille et étiqueté (les bouteilles sont préalablement avinées à l'armagnac et les bouchons en sont imprégnés).

En bouteille, l'armagnac ne vieillit plus, il faut veiller à conserver le flacon debout pour que l'alcool n'atteigne pas le bouchon.

Jusqu'après la Seconde Guerre mondiale, l'armagnac était vendu en barriques pour faciliter le transport. Ensuite, la mise en bouteille s'est développée. La bouteille la plus courante est la « Basquaise », bouteille plate aux flancs bombés d'une contenance de 50, 70 et 150 cl. Sont utilisés également le « Pot Gascon » aux flancs droits d'une contenance de 250 cl et la « Cognaçaise » également aux flancs droits et d'une contenance de 70 cl.

PARTICULARITÉS

En Armagnac, le terroir se décline au pluriel. Le Bas-Armagnac, l'armagnac-Ténarèze et le Haut-Armagnac constituent ensemble un vignoble à la forme d'une feuille de vigne qui représente 15 000 hectares de vignes plantées sur une partie des trois départements : le Gers, les Landes et le Lot-et-Garonne.

Le climat y est tempéré et doux. L'influence océanique, humide, atténuée par la forêt des Landes, est surtout sensible dans l'ouest de l'Appellation. À l'est, c'est le climat méditerranéen qui s'exprime avec le vent d'autan.

La Blanche Armagnac AOC est une eau-de-vie née en 2005 de la volonté des producteurs, qui avaient l'habitude de conserver une partie de l'eau-de-vie fraîchement distillée pour leurs besoins propres, notamment gastronomiques. Issue du même terroir que l'armagnac mais la différence majeure l'armagnac est qu'il s'agit d'un alcool blanc, aux arômes fruités et floraux et avec de la fraîcheur.

Afin de préserver ses arômes et son aspect cristallin, elle est conservée en contenant inerte. Pendant la maturation, le producteur abaisse son degré alcoolique afin de mettre en valeur son fruité et sa rondeur en bouche.

Enfin, cas unique dans l'univers des eaux-de-vie AOC, c'est un contrôle, analyse et dégustation du produit par un jury expert, du produit obligatoire lot par lot qui autorise sa commercialisation, et fait de la Blanche Armagnac AOC un produit technique, exigeant, et hautement qualitatif.

Conditions de production et de mise en marché (décret du 26 décembre 2014)

La Blanche Armagnac ne peut être élaborée que dans la zone Armagnac, sur des vignes identifiées. Elle doit être conservée sous contenant inerte dès la distillation terminée et ne peut prétendre à l'autorisation de mise en marché après contrôle du produit par l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC) qu'après 3 mois de maturation. Dans la pratique, les cépages sélectionnés sont la Folle-blanche, l'Ugni blanc, le Baco et le Colombard, utilisés pur ou en assemblage. Les vinifications privilégient la recherche de fruité, la conservation de vins riches en lies légères qui libéreront leurs arômes dans l'alambic. Les distillations sont précoces afin de préserver les qualités du vin, avec des degrés de distillation plus élevés que pour l'armagnac. La période de maturation (3 mois minimum, mais souvent beaucoup plus) est mise à profit pour travailler, aérer l'eau-de-vie, abaisser son degré.

LECTURE DE L'ÉTIQUETTE (Source : BNIA)

Pour comprendre les mentions de l'étiquette qui habille la bouteille, il est nécessaire de connaître les diverses dénominations commerciales qui sont attribuées aux Armagnacs en fonction de leur durée de vieillissement sous bois.

Les mentions d'âge

Ces mentions, hors millésimes, se réfèrent toujours à l'âge de la plus jeune des eaux-de-vie entrant dans l'assemblage. Ces mentions se présentent généralement sous la forme : 15 ans, 20 ans, 30 ans, etc.

Les dénominations commerciales

On trouve sur le marché des armagnacs portant des dénominations particulières comme le V.S. et le 3 étoiles (1 à 3 ans), le V.S.O.P. (4 à 9 ans) mais aussi des plus vieux comme le Hors d'âge et le X.O. (10 à 19 ans).

Ces armagnacs sont issus d'un assemblage d'eaux-de-vie vieilles sous bois.

Exemple : le « hors d'âge » est un mariage d'eaux-de-vie dont la plus jeune a vieilli sous bois pendant plus de dix ans.

Millésime

Le millésime (10 ans minimum), spécificité armagnacaise, correspond exclusivement à l'année de récolte mentionnée sur l'étiquette.

La réduction n'est pas ici toujours pratiquée, car lorsque le chai de vieillissement est humide, les eaux-de-vie sont vendues à leur degré naturel de vieillissement compris généralement entre 40 % et 48 % vol.

LES COMPTES DE VIEILLISSEMENT DE L'ARMAGNAC

Les mentions du vieillissement indiquées sur l'étiquette d'un armagnac concernent toujours l'eau-de-vie la plus jeune, obligatoirement vieillie sous bois, pouvant entrer dans l'assemblage :

- V.S. ou 3* : armagnacs du compte 1 au compte 3. Minimum 1 année en fût,
- V.S.O.P. et/ou les mentions d'âge entre 4 et 9 ans : armagnacs du compte 4 au compte 9. Minimum 4 années en fût,
- X.O., hors d'âge et/ou mention d'âge au-delà de 10 ans : armagnacs de compte 10 et plus. Minimum 10 années en fût.

Le millésime, spécificité armagnacaise, correspond exclusivement à l'année de récolte mentionnée sur l'étiquette.

CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES

Le VS ou 3* : doré, nuances orangées. Dominante fruitée, poires, prunes, raisins, une touche de notes boisées et épicées. Pour ceux qui aiment les eaux-de-vie fruitées et chaleureuses. Les notes de fruits cuits dominent les arômes, chaleur et souplesse se conjuguent en bouche. Il sera à déguster sec ou avec un glaçon, et pourra exceller pour parfumer la cuisine ou pour réaliser de savoureux cocktails.

Le VSOP : or à nuances ambrées et aux arômes de fruits cuits, parfois confits, notes boisées, épicées. En bouche, la structure légère apportée par le bois est fondue, l'eau-de-vie est déjà d'une belle longueur. Le VSOP offre tous les styles aromatiques de l'armagnac, c'est une belle approche de la dégustation. Idéal pour une consommation sur glace ou dans les cocktails élaborés ; dans les deux cas, un VSOP fruité et peu boisé est parfait.

Le XO : ambré aux reflets acajou, apprécié à l'étranger, moins en France, où il ravira cependant ceux qui aiment les eaux-de-vie élégantes, riches et suaves. Grande richesse aromatique, pruneaux, fruits secs, noix, épicé, vanillé, ample, rond et long en bouche. Découvrez-le en digestif...

Le hors d'âge : c'est l'assemblage par excellence. On y retrouve le cœur des arômes de l'armagnac avec une palette de fruits confits (pruneau, abricot, écorce d'orange) associés aux arômes boisés totalement fondus. Parfois les arômes pâtisseries, épicés rajoutent de la gourmandise à l'ensemble. Souvent, les nuances du rancio et de fruits secs attestent de la maturité de l'assemblage. En bouche, on retrouve l'équilibre, la longueur, la chaleur maîtrisée. C'est une eau-de-vie de plaisir qui est dégustée à table avec un dessert, qui se partage avec des amis dans l'après-midi, qui accompagne un cigare le soir...

Le millésime : spécificité armagnacaise dont la qualité est en partie liée aux conditions climatiques de l'année. Chaque millésime de chaque producteur a sa personnalité propre, son style dominant fait d'arômes pâtisseries ou fruits secs, de notes volatiles ou plus douces, de puissance ou au contraire de légèreté.

Quel armagnac pour quelle utilisation ? Ce tableau synthétise les principales utilisations.

Gamme	Âge	Dénominations	Conseils de dégustation
Entrée de gamme	1 à 3 ans	V.S ou 3 étoiles	Cocktail élaboré ou cuisine : utilisation « gastronomique » traditionnelle
Milieu de gamme	4 à 9 ans	VSOP	Cocktails. Digestif. Bonne entrée pour l'initiation à la dégustation : un bon rapport qualité/prix, produit facile d'approche
Haut de gamme	10 à 19 ans	Hors d'Âge ou 10 ans, 15 ans, 25 ans... Millésimes*	Consommation dégustation-plaisir par excellence Produit présentant la typicité de l'armagnac en terme organoleptique : complexité, richesse...
Très haut de gamme	Égal ou supérieur à 20 ans	XO Premium, 20 ans, 25 ans, 30 ans, Millésimes*	Dégustation Plaisir du Connaisseur (forte typicité) Achat cadeau pour les connaisseurs

* Spécificité de l'armagnac.

Sous-régions	Caractéristiques générales	Superficie : 5 300 ha identifiés
Le Bas-Armagnac Capitale : Eauze À l'ouest : un pays vallonné La vigne y pousse sur des terrains argilo-siliceux pauvres et acides, par endroits mêlés d'éléments ferrugineux qui le colorent, d'où leur nom de « sables fauves ». Les boubènes, sédiments caractéristiques de la région sont des sols à dominante limoneuse.	Produit des eaux-de-vie légères, fruitées, délicates et très réputées.	Environ 3 550 ha Répartis sur le Gers et les Landes (67 % des surfaces)
L'armagnac-Ténarèze (chemin des crêtes en gascon) Autour de Condom. Au centre, est une zone de transition. Nord-ouest du Gers et le sud du Lot-et-Garonne. On y trouve des boubènes et des terreforts argilo-calcaires sols appelés ici « Peyrusquet ».	Les eaux-de-vie sont généralement plus corsées. Elles atteignent leur plénitude après un long vieillissement.	Environ 1 700 ha (32 % des surfaces)
Le Haut-Armagnac dit Armagnac Blanc Au sud et à l'est est très étendu. À l'est du Gers et une partie du Lot-et-Garonne. Les collines présentent des sols calcaires et argilo-calcaires dont les vallées sont parfois recouvertes de boubènes. La vigne y est représentée par quelques îlots.	Les Armagnacs sont plus vifs et en général vieillissent beaucoup moins longtemps. Ce sont des eaux-de-vie qu'il est préférable de boire jeunes.	Environ 50 ha (1 % des surfaces)

QUELQUES MARQUES COMMERCIALES

- Armagnac Baron de Sigognac,
- Domaine Boingnières (Le Frêche),
- Château de Ravignan,
- Château de Briat Baron de Pichon,
- Armagnacs Laberdolive,
- Château de Lacquy,
- Château Arton (Haut Armagnac),
- Château du Busca-Maniban,
- Le Domaine d'Espérance,
- Sempé,
- Clés des Ducs,
- Chabot,
- Cavé Marquis de Montesquiou,
- Janneau
- Larressingle,
- Compagnie Générale de Guyenne,
- Laubade,
- Samalens,
- Delord,
- Darroze,
- Gélas,
- Dartigalongue,
- Château Tariquet domaine de Joÿ,
- Château Laballe,
- et bien d'autres, sans oublier les « petits » producteurs...

UTILISATION ET DOSAGE

X	EN COCKTAIL
X	EN APÉRITIF
X	AU RESTAURANT
X	EN CUISINE
X	EN PÂTISSERIE
X	EN FLAMBAGE
X	EN DIGESTIF

EXEMPLES
DE
COCKTAILS

Carnet de cocktails contemporains :

- Aucun

Cocktail créations...

Cocktails dérivés de « classiques » : Armagnac Old Fashioned, Armagnac Sour, Armagnac Fizz...

CONSOMMATION ET VERRERIE

Traditionnelle

C'est à la fin d'un bon repas, servi dans un verre à dégustation ou un verre tulipe, que les qualités et la richesse de l'armagnac s'expriment le mieux.

Le servir seul, à température ambiante, permettra de découvrir la richesse de son arôme et ses subtiles saveurs. Les qualités VSOP, XO et Hors d'âge sont à privilégier dans ce cas.

Actuelle

Marié harmonieusement avec l'eau pétillante, du tonic ou de la limonade, l'armagnac désaltère.

En long drink il apaisera la soif et sera apprécié en apéritif.

Consommé en cocktail sa présence discrète sera mise en valeur par une crème ou un sirop. Dans ce cas, un produit jeune est à privilégier ou la Blanche d'Armagnac.

Enfin, l'armagnac est conseillé dans la cuisine et la pâtisserie.



REMARQUES

N'oublions pas l'art de la dégustation, réelle invitation à l'éveil des sens, applicable à ce produit régional. Les principes généraux d'analyse sensorielle, examen visuel, olfactif et gustatif feront ressortir les principales caractéristiques aromatiques de

l'armagnac. Un nez chaleureux et des arômes qui évoquent la cuisson et la concentration des notes fruitées et florales du vin dans l'alambic sont la base aromatique de l'armagnac jeune.

Après vingt ans, beaucoup d'Armagnacs sont qualifiés de « rancio », un terme qui décrit une grande maturité de l'eau-de-vie. Ces saveurs exceptionnelles iront à la rencontre de la gastronomie. L'étonnante diversité des armagnacs lui confère le pouvoir d'accompagner harmonieusement tout un repas. Il suffit de modérer les doses proposées et de servir parallèlement un verre d'eau.

En tenant compte des doses habituellement servies, il y a autant d'alcool dans 3 verres de vin que dans 3 verres d'armagnac (de préférence verre tulipe ou ballon).

La blanche d'armagnac, et son incomparable fruité, sera le parfait allié du saumon fumé, des charcuteries, du foie gras de la tarte au citron.

Les armagnacs vieux conviennent aux plats sucrés/salés comme la pintade aux pêches, le magret de canard au miel. Ils font bonne figure sur les desserts : la forêt noire, la tarte Tatin, la charlotte aux poires, les oranges confites... le sucre du dessert adouci la vivacité de l'eau-de-vie.