

L'ÉLABORATION DE L'EAU-DE-VIE D'ARMAGNAC



Vignoble du Bas-Armagnac.
© Sites remarquables du goût,
2020.

Élevage sous-bois.
© Sites remarquables du goût,
2020.

Tonnellerie.
© Sites remarquables du goût,
2020.

Description sommaire

L'eau-de-vie d'Armagnac se rattache, dans le sud-ouest de la France, aux départements des Landes, du Gers et de Lot-et-Garonne. Le territoire se distingue, dans le Bas-Armagnac, par des sols propices à la production d'eau-de-vie et par son réseau de bastides ou « villes neuves », à l'urbanisme de référence qui soutiennent sa production, comme Labastide d'Armagnac, dont le terroir produit les eaux-de-vie les plus réputées.

Élaborée depuis 700 ans selon des savoir-faire artisanaux, l'eau-de-vie d'Armagnac est obtenue à partir de la distillation de vin blanc, essentiellement à partir de cépages de Baco blanc, unique par sa résistance aux maladies et son aptitude au vieillissement, de Folle blanche, par son ancienneté dans le vignoble armagnacais, sa finesse et ses notes florales, de Colombard, pour son épicé, et d'Ugni blanc, pour sa finesse et sa productivité. La rondeur de l'Armagnac et la richesse en arômes sont réputées résulter de la distillation armagnacaise continue, élaborée à partir d'une seule chauffe de vin dans un alambic à colonnes, spécifique à l'Armagnac.

Après avoir été élevée de longues années dans des fûts de chêne, l'eau-de-vie « aux quarante vertus », invoquée par le prieur d'Eauze dans un ouvrage conservé au Vatican, est douce, élégante et tonifiante. Elle se singularise par le fameux « Armagnac millésimé », issu d'une seule et même année de récolte, n'ayant subi aucun assemblage avec des millésimes différents.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

L'élaboration de l'eau-de-vie d'Armagnac

En langue régionale

Lo har de l'aiga ardentia (en gascon)

I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO

- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique

Petite production de Gascogne, l'Armagnac se distingue par la diversité de ses eaux-de-vie, personnalisées chacune par les propriétaires de petites et moyennes exploitations ou de grands domaines, autour d'une communauté variée, soudée, profondément attachée à sa région depuis des siècles, avec, comme maîtres-mots de l'élaboration, la passion et la patience. Chaque propriétaire donne à l'eau-de-vie qu'il produit un caractère propre à son terroir, à son goût, lié à la vigne, à la distillation et à la patience, puisqu'il faut dix ans au minimum d'élevage en fût pour élaborer un armagnac millésimé. « C'est une eau de vie d'auteur, il n'y a pas deux eaux-de-vie pareilles », selon Olivier Goujon, directeur du Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA).

La communauté de vignerons et de distillateurs compte aujourd'hui 844 détenteurs de stocks référencés : dans l'Armagnac la production s'évalue en stock, l'eau-de-vie prenant sa valeur dans des barriques, c'est-à-dire « sous-bois ». Le BNIA, qui rassemble les opérateurs et négociants d'Armagnac, répertorie 682 comptes de producteurs actifs et 733 autres viticulteurs, composés de vignerons indépendants et de coopérateurs appuyés pour la commercialisation par un réseau de 164 négociants actifs.

Sont aussi partie-prenantes de cette communauté les employés, les fermiers, les maîtres de chai, les saisonniers, locaux ou ressortissants européens (dont portugais et espagnols, en particulier) et parfois retraités, les apprentis qui travaillent à la vigne et dans les caves des propriétés, les prestataires œnologues, les laboratoires et les accompagnateurs du service public.

Tous travaillent de pair avec des artisans dépositaires de savoir-faire incontournables dans l'élaboration de l'eau-de-vie : les traditionnels bouilleurs de cru ambulants, les tonneliers et les mérandiers.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

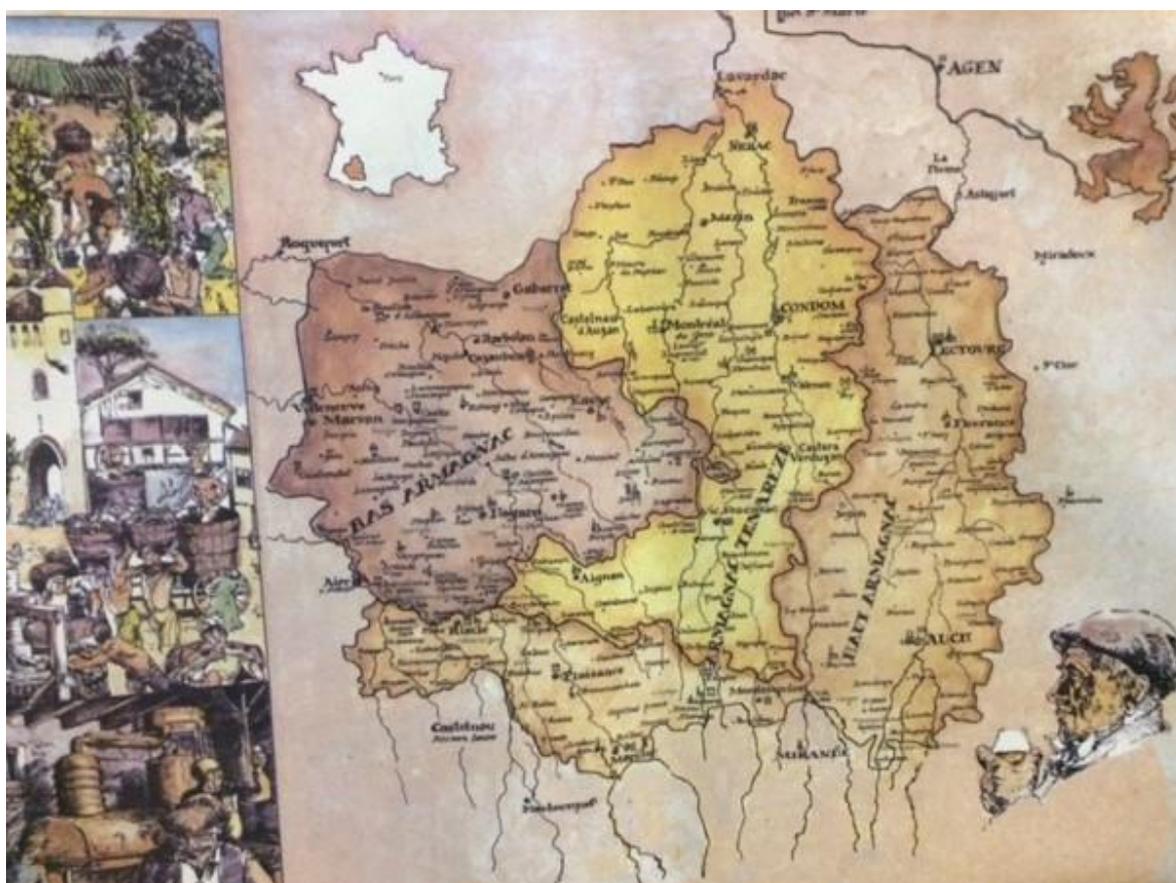
Située entre l'océan Atlantique, la Garonne et les Pyrénées, dans le sud-ouest de la France, la Gascogne accueille, dans les départements des Landes, du Gers et de Lot-et-Garonne, des savoir-faire propres à l'élaboration de l'eau-de-vie de la contrée appelée « Armagnac ».

Cette production est particulièrement significative à l'est des Landes, dans le terroir du Bas-

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Armagnac, réputé pour les sables fauves de son sol, propice à la culture du vignoble armagnacais aux plus anciennes eaux-de-vie, et pour son bourg emblématique de Labastide d'Armagnac. Les sables fauves remontant à l'ère tertiaire, lorsque l'océan recouvrait les terres, y dominent, caractérisés par un sol au mélange d'argile et de silice, unique et idéal pour la vigne à Armagnac. Des conditions spécifiques à toute la région ont engendré le développement du vignoble, qui prospère sur les coteaux protégés par la barrière de la forêt des Landes et sur les sommets par les forêts de chênes. Le climat de la région, favorable au vignoble, est océanique et tempéré, avec une pluviométrie régulière et abondante au cours de l'année, sans période vraiment sèche en été à l'ouest, mais avec une sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été à l'est.

Trois terroirs relatifs à la production d'Armagnac se distinguent les uns des autres par la nature des sols, plus ou moins siliceux, argileux, caillouteux ou calcaires, et par la nature du climat, plus ou moins océanique ou continental : le Bas-Armagnac, à l'ouest de l'appellation, le Haut-Armagnac, à l'est, et l'Armagnac-Ténarèze, entre les deux.



Carte des terroirs de l'Armagnac.
© Sites remarquables du goût, 2020.

Face aux ravages du phylloxéra, qui a sévi dans la région, mais moins dans le Bas-Armagnac, la zone de production s'est organisée selon des types de cépages adaptés et contrôlés. Le décret du 25 mai 1909 a délimité la zone de production des eaux-de-vie d'Armagnac et les trois terroirs évoqués, qui représentent de nos jours 20 000 ha de vignes plantées, dont 5300 ha identifiés pour produire l'Armagnac et 2420 affectés à l'Armagnac pour l'appellation.

Le Bas-Armagnac, avec sa capitale Eauze, à l'ouest du pays d'Armagnac, s'étend sur une partie des départements des Landes et du Gers et représente 67 % des surfaces identifiées en Armagnac, caractérisées par ses sols sablo-limoneux, dits « sables fauves » où sont réputées produites les meilleures eaux-de-vie, délicates et fruitées.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

L'Armagnac-Ténarèze, autour de Condom, couvre le nord-ouest du Gers et le sud de Lot-et-Garonne et représente environ 32 % des surfaces identifiées en Armagnac, caractérisées par ses sols boulbènes et argilo-calcaires.

Le Haut-Armagnac, avec ses sols calcaires qui affleurent dans cette partie du pays, comprend l'est du département du Gers et une partie de Lot-et-Garonne. La culture de la vigne s'y est développée au XIX^e siècle en période de forte demande et quelques producteurs y maintiennent encore la production.

Selon le cahier des charges de l'AOC « *Armagnac* », défini par les décrets de 1936 et de 2014, ces eaux-de-vie doivent provenir de vins issus de raisins récoltés sur les territoires de communes listées dans les trois départements cités, étant entendu que leur vinification, leur distillation, le vieillissement et/ou la maturation et la finition des eaux-de-vie obtenues sont effectués dans l'aire géographique ainsi délimitée. Les parcelles dédiées à la production de l'Armagnac sont enregistrées, pour chaque propriété de l'aire, auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG).

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

La communauté ne relève pas de pratique équivalente à ce jour.

Quoique proches de l'élaboration du Cognac en France (cf. Inventaire national du patrimoine culturel immatériel : <https://www.culture.gouv.fr/Sites-thematiques/Patrimoine-culturel-immateriel/L-inventaire-national-du-PCI/Inventaire-national/Savoirs-et-savoir-faire>, fiche « Les savoir-faire de l'élaboration du cognac », 2020_67717_INV_PCI_FRANCE_00466), les pratiques d'élaboration des eaux-de-vie d'Armagnac diffèrent par sa méthode de distillation, par les cépages utilisés et par l'élevage et la commercialisation en millésimes.

I.5. Description détaillée de la pratique

L'encépagement

Le décret de 1936 promulguant l'appellation d'origine contrôlée Armagnac répertorie dix cépages entrant dans le cahier des charges : Baco blanc B, Blanc Dame B, Colombard B, Folle blanche B, Plant de Graisse B, Jurançon B, Mauzac B, Mauzac rose Rs, Meslier Saint-François B, Ugni blanc B.

La Folle blanche, *piquepoult* en gascon, est le cépage historique du vignoble armagnacais : il était le principal cépage utilisé pour la fabrication de l'eau-de-vie d'armagnac jusqu'à l'arrivée du phylloxéra, le puceron ravageur qui décima le vignoble à la fin du XIX^e siècle. Ce cépage est aujourd'hui greffé sur un pied de vigne résistant à ce parasite, mais reste néanmoins fragile, craignant les gelées, car elle pousse vite. « *Quand la folle s'affole, il faut s'affoler* » dit un producteur ; elle est sensible aux maladies de la vigne comme la pourriture grise et le *black-rot*. Elle est fine et donne des eaux-de-vie élégantes aux notes florales. Elle ne représente plus que 5 à 8 % des surfaces déclarées pour la production d'armagnac.

Avec la replantation du vignoble à la fin du XIX^e siècle, de nouveaux cépages firent leur apparition, tels l'Ugni blanc charentais, provenant du cognaçais, et le Baco blanc. L'Ugni blanc est le cépage emblématique de la distillation, qui garantit des eaux-de-vie fines et de qualité et représente 55 % des surfaces déclarées pour la production d'armagnac. Le Baco blanc est le fruit de la passion d'un instituteur et pépiniériste landais, qui mit au point ce cépage hybride, entre la Folle blanche et le Noah, pour sauver la viticulture locale. François Baco essaya de greffer des porte-greffes américains résistants sur des vignes françaises. Sur ses 6000 essais, une dizaine donna de bons résultats et de belles grappes, dont le « Baco 22 A », qui correspondait au 22^e pied du sillon A, sélectionné en 1898. Le Baco se plaît depuis lors dans les sables fauves et boulbènes du Bas-Armagnac, en y arborant de bons rendements, mais moins dans les sols calcaires. Résistant par nature aux maladies cryptogamiques et aux gelées, il contient de l'eugénol, molécule aux vertus antiseptiques,

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

résistante aux maladies et qui produit aussi de la vanille. Il est écologique, donne des vins peu alcoolisés et leur apporte l'acidité attendue pour élaborer des eaux-de-vie aromatiques aptes à de longs vieillissements. L'interprofession mène actuellement des recherches sur ce cépage pour caractériser ses arômes.

Un quatrième cépage, le Colombard, plus épicé et couramment utilisé en Gascogne, est préféré pour les vins de pays et le jus de raisin.

Les producteurs ont appris à adopter les cépages qui expriment l'esprit du terroir, leur propre sensibilité et les caractères recherchés. Ainsi, dans le Bas-Armagnac, pour Martine Lafitte renommée pour ses eaux-de-vie de Folle blanche, mais qui utilise aussi l'Ugni blanc et le Colombard, « l'Ugni blanc est plus tardif et risque moins le gel ; il donne plus de volume que la Folle ». Au domaine du Hourtica, la moitié de l'exploitation est en Baco et un peu en Folle blanche, l'autre moitié en Colombard blanc, pour le jus de raisin et la production de floc, et en Ugni blanc. Au domaine de Luquet, Maryse Escoubet a choisi de privilégier le baco : « il est parfaitement adapté au Bas-Armagnac landais ; il s'épanouit et se bonifie pour donner, après un long vieillissement, des millésimes d'exception ».

Le renouvellement des plantations

L'encépagement, la densité de plantation minimale de 2200 pieds à l'hectare, l'écartement maximal entre rangs de 3,50 m sont déterminés par le cahier des charges de l'appellation. Des plants de Baco propres au Bas-Armagnac sont conservés en particulier dans les Landes, au musée de Montfort-en-Chalosse, et dans quelques conservatoires. L'Association pour la restructuration du vignoble encourage les replantations et apporte des aides aux viticulteurs. L'affectation annuelle des parcelles destinées à la production d'Armagnac est déclarée auprès de l'Organisme de défense et de gestion (ODG) pour l'appellation « Armagnac ».

La taille de la vigne

L'hiver est la période de façonnage de la vigne, de réfection des piquets, de liage et réparation des liages, mais aussi de la taille. La taille s'effectue en général dès les premiers froids, de novembre à mi-février, avec l'aide de saisonniers recrutés par les propriétaires. Elle a pour objectif de contrôler le développement de la vigne, qui est une liane, mais aussi le nombre et volume des grappes de raisin pour une productivité adaptée. Les types de taille préconisées selon les cépages sont :

- la taille Guyot simple, à un long bois (avec cinq à huit bourgeons) et un courson (avec deux bourgeons), qui laisse une baguette à un ou deux coursons ; la baguette est formée par le sarment supérieur et le courson par le sarment inférieur ; un palissage sur fil de fer est nécessaire pour ce système de taille ;

- la taille Guyot double, pour les vignes hautes, à deux baguettes et deux coursons selon un palissage classique : le pied de vigne est structuré avec deux bras portant chacun un courson et un long bois (baguette), dont la longueur varie en fonction de la vigueur du cépage (taille longue) ; la baguette est formée par le sarment supérieur et le courson par le sarment inférieur ;

- la taille en cordon de Royat, pour le sommet des vignes, système le plus adapté à la mécanisation : le pied de vigne est coudé ; sur la partie horizontale sont dressés quelques bras taillés courts, sur lesquels un courson est conservé (taille courte) ; un palissage sur fil de fer est nécessaire.

Avant 1950, les vigneronns pratiquaient la taille dite « en gobelet », sans fil de fer.

L'entretien de la vigne

Les travaux à la vigne commencent, lorsque celle-ci se réveille, avant le printemps. Au Domaine de Lassabatju, selon Frédéric Blondeau, l'armagnaculteur « demande au pied de vigne ce qu'il peut produire ». Il a gardé les haies autour des parcelles de vignes afin de préserver la biodiversité, mais se réfère aux études selon lesquelles les végétaux

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

communiquent entre eux. Il remet en place les équilibres et replante des rangées d'arbres.

Vincent Buffaumène, sur le Domaine de Maupas, exploitation certifiée « Haute Valeur environnementale », qui certifie des exploitations agricoles pour leur démarche particulièrement respectueuse de l'environnement, introduit des haies de bosquets autour des vignes, met des couverts végétaux : fèverolles, avoine, graminées, céréales en inter-rangs.

Avec la même démarche, Frédéric Blondeau travaille avec la lune pour faire les traitements efficaces, trois jours avant et trois jours après la pleine lune. Certains préfèrent laisser les vignes enherbées l'hiver pour ralentir leur croissance ; d'autres les laissent enherbées un rang sur deux ; certains pratiquent l'épandage de fumier, chacun selon sa propre méthode, adaptée à son histoire et à sa vigne. En période de débourrement, de mars à avril, les bourgeons commencent à se développer, puis, de mai à juin, vient le moment « *d'épamprer les ceps* », c'est-à-dire de les débarrasser des gourmands. Il est important, durant l'été, avant les vendanges, de palisser en redressant les sarments à la verticale, de rogner et d'écimer les vignes.

Les vendanges

Les vendanges ont lieu entre septembre et octobre et sont, depuis quelque temps, avancées d'une quinzaine de jours selon la maturité du raisin, en raison du changement climatique. C'est le moment de la récolte, puis immédiatement après, celui du pressurage du raisin éraflé. Ces étapes se font principalement à la machine, parfois à la main, le principal objectif étant de ne pas altérer les grappes de raisins pour éviter l'oxydation. Pour une partie, les jus vont à la production du floc de Gascogne et pour l'autre à celle de l'Armagnac.

La vinification

L'eau-de-vie d'Armagnac est produite à partir de vins blancs issus de raisins blancs ayant une bonne acidité et un faible degré alcoolique. Les différents cépages peuvent être vinifiés séparément ou ensemble. Pour faire un bon Armagnac, il faut du vin au degré d'alcool relativement faible, idéalement entre 8 et 10,5. Sachant qu'avec 17 g de sucre, on fait un degré d'alcool, le raisin récolté ne doit pas être trop sucré. Les vins blancs sont vinifiés de façon traditionnelle sans ajout de soufre, ni de sucre dans les moûts, ce qui est interdit. La fermentation (transformation du sucre en alcool) se fait naturellement, soit par les levures indigènes, naturellement présentes sur le raisin et dans le chai, soit avec des levures sèches actives pour accélérer le démarrage de la fermentation. Les lies fines, particules de levures en suspension, sont préservées au maximum pendant la conservation. Elles confèrent à l'eau-de-vie sa rondeur après la distillation. Le vin est contrôlé, analysé et parfois testé par des micro-distillations avant de commencer la distillation vers la Toussaint.

La distillation

La distillation en Armagnac, faite à partir de vins blancs, donne une eau-de-vie incolore à la sortie de l'alambic, qui doit titrer au minimum à 52%vol. Il faut 100 litres de vin pour obtenir 15 à 20 litres d'Armagnac. Pour produire la « Blanche Armagnac », le degré est en général relevé autour de 58-62%vol.

La distillation a lieu pendant l'hiver dans un alambic armagnacais (à colonnes de distillation), une dizaine de jours après la fermentation, et au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte. Continue, elle est élaborée à partir d'une seule chauffe de vin dans un alambic à colonnes, spécifique à l'Armagnac. Le principe de l'alambic armagnacais est de chauffer le vin pour le transformer en vapeurs d'alcool selon un processus très élaboré. Le vin, placé dans une cuve de charge située au sommet d'une première cuve appelée « réfrigérant » à 10°, est acheminé vers le bas de celle-ci, traversée par un serpentin contenant des vapeurs d'alcool, qui vont réchauffer le vin au fur et à mesure qu'il monte, pour atteindre 80°. Ce vin réchauffé est conduit dans la colonne où se trouve la chaudière, chauffée au bois ou au gaz et surmontée d'une série de plateaux superposés, qui vont se remplir un par un de vin jusqu'à remplir le fond de la cuve. En descendant de cette manière, le vin continue de se réchauffer

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

sous l'effet de la chaleur du foyer, atteignant même 110° environ. Les composés volatils et l'alcool s'évaporent. Les vapeurs remontent à contre-courant du vin, barbotant dans le vin au niveau de chaque plateau. Elles vont alors capter les arômes du vin qu'elles vont traverser et passeront ensuite par un col de cygne avant le serpentin de refroidissement qui va condenser et permettre de récupérer l'eau-de-vie incolore, qui titre entre 52 et 62%vol. environ. L'alambic à plateaux permet de gagner délicatement en qualité. Les résidus du vin sont évacués hors de l'alambic par un trop-plein. Pour les chauffes à bois, le choix du bois est aussi un art : il permet de contrôler la flamme, qui ne doit être ni trop ardente ni trop douce, mais régulière. Pour cela, selon les habitudes des distillateurs, on alterne un peu de bois de chêne pour sa puissance, un peu de charme, qui est sec, pour sa régularité et un peu d'acacia, qui brûle rapidement. Certains utilisent le gaz pour sa régularité. Le vin est souvent distillé à la propriété, parfois avec l'aide d'un distillateur ambulant (ou « bouilleur ambulant »), qui distille ainsi de chai en chai le vin des vigneron selon la coutume armagnacaise. Il est également produit dans des ateliers de distillation : bouilleurs de profession ou caves coopératives. Dans tous les cas, les bouilleurs distillent en continu 24h/24 pendant plusieurs semaines à tour de rôle à deux ou en équipe. Il faut surveiller l'alimentation en vin, la charge du bois et la puissance du feu, sentir la température et le crépitement du flux du vin et des vapeurs d'alcool, qui ne se mesurent qu'au ressenti du geste, de la chaleur, à l'odeur, à force de pratiques.

Le processus de distillation continue, propre à l'Armagnac, le distingue des autres eaux-de-vie. Selon les connaisseurs, ce type de distillation préserve et valorise la diversité des arômes au cours du vieillissement. 5 % des producteurs locaux utilisent aussi le système dit « à repasse », qui n'est pas prohibé. Utilisé en particulier pour faire le Cognac, ce procédé à repasse, effectué avec un « alambic charentais », permet une double distillation en deux chauffes successives. La première chauffe transforme le vin en brouillis et la bonne chauffe transforme le brouillis en eau-de-vie. Celle-ci permet de séparer trois liquides en fonction de la température de distillation : la « tête », le « cœur » et la « queue ». La « tête », liquide aux arômes très concentrés, est écarté. Le « cœur », conservé, donne l'eau-de-vie à vieillir, pure et translucide. De moindre qualité, la « queue » est de nouveau mélangée à la « tête » et au vin, avant de repasser dans l'alambic. Chaque cycle de chauffe dure de 11 à 13 heures pour 24 heures de distillation (*cf.* section I.4 *Pratique similaire*).

L'élevage

« C'est simple, pour faire de l'Armagnac, il faut distiller, mettre dans le fût et attendre. Il faut bien attendre trois-quatre ans avant de le sortir » (témoignage de Fabien Laberdolive). Une fois distillée, l'eau-de-vie d'Armagnac est conservée, pour l'élevage, dans des fûts de chêne de 420 litres, dits communément « pièces ». Le bois permet aux arômes des eaux-de-vie d'évoluer, de se complexifier et de s'enrichir selon leurs notes de base, florales ou fruitées, pouvant aller progressivement vers celles de pruneau, de fruits confits, de vanille, de sous-bois, de boisé ou d'humus selon la nature du bois des fûts utilisés, de la température ambiante ou de l'humidité des chais pour atteindre l'harmonie recherchée. Le viticulteur s'applique à travailler, aérer, transvaser, déguster et éventuellement assembler les eaux-de-vie pour obtenir le meilleur Armagnac. L'influence du contenant est essentielle pendant le vieillissement. L'Armagnac est élevé dans des pièces de « chêne pédonculé » principalement, durant deux, trois, cinq ans ou plus dans un fût neuf, puis, le reste du temps, dans un fût plus âgé en milieu humide. Le fût neuf libère des composés du bois et des tanins, qui confèrent aux eaux-de-vie des notes vanillées ; les fûts anciens contribuent à la lente oxydation des eaux-de-vie pour apporter de la douceur.

La durée des premières années en fûts est essentielle et définie par la dégustation. Celle-ci se pratique régulièrement au cours de l'élevage, plusieurs fois par an, pour vérifier les eaux-de-vie des pièces, pour savoir s'il faut changer de fût, s'il faut assembler, etc.

Un autre facteur déterminant est l'humidité des chais : le degré alcoolique diminue par évaporation, appelée couramment « part des anges ». Un chai très humide se caractérise par

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

une « part des anges » élevée, avec une forte perte en degré alcoolique, et se lit au sol, dans bien des cas, par l'apparition de champignons qui deviennent orangés. Les douanes autorisent 6 % d'évaporation par an. Plus il y a d'humidité, plus l'alcool s'évapore. Plus le chai est sec, plus on perd en volume d'armagnac. Le logement sous-bois des eaux-de-vie a notamment pour effet d'abaisser leur degré alcoolique pour atteindre celui choisi pour la commercialisation, entre 40 et 50 degrés.

En dernière étape, afin d'atteindre la typicité de la Maison, les propriétaires ou les maîtres de chai pratiquent l'assemblage de différents cépages ou de différentes années, soit au cours de l'élevage soit en touche finale. Certains composent avec l'âge, avec la nature des fûts, la nature des lieux de vieillissement et de la palette aromatique. La dénomination commerciale indiquée est dictée par l'âge du plus jeune des Armagnacs entrant dans l'assemblage.

Mais la réputation armagnacaise s'est construite autour d'une autre pratique au fil du temps : celle de l'Armagnac millésimé, issu d'une seule et même année de récolte et n'ayant subi aucun assemblage avec des millésimes différents. Certaines Maisons en font une exclusivité, en conservant précieusement des pièces de chaque année.

La tonnellerie

En Armagnac, la tonnellerie, élément clé de l'écosystème lié à l'eau-de-vie, est un savoir-faire artisanal dont le matériau est directement issu des bois de chêne du sud-ouest de la France, le plus souvent. L'art est de fabriquer des fûts de chêne de forme ventrue sur-mesure, qui permettront de stocker l'eau-de-vie afin qu'elle se transforme, s'exprime, gagne en arômes et en couleur tout au long du vieillissement en quinze ou cinquante ans. Plusieurs entreprises perpétuent encore la tonnellerie en Gascogne et se fournissent essentiellement en « chêne pédonculé » ou parfois en « chêne sessile » des Landes, du Gers, des Pyrénées, de Dordogne, de Lot-et-Garonne et du Limousin. La fabrication des fûts procède d'une série d'étapes déterminantes qui sont la sélection, la maturation et la chauffe du bois dont le temps et l'intensité imprègnent l'Armagnac de son caractère.

L'approvisionnement

Il appartient à chaque propriétaire ou négociant de choisir avec le tonnelier la qualité ou le grain du bois en fonction des tanins ou des arômes qu'il peut apporter à l'eau-de-vie recherchée. Le « chêne pédonculé » à gros grains libèrerait plus fortement les tanins, tandis que le « chêne sessile » à grains fins libèrerait les arômes fruités. Certains tonneliers possèdent dans leurs ateliers du bois coupé venant des propriétés de leurs clients, mais la plupart achète des « merrains », planches de bois fendues, au « mérandier », qui parcourt les bois pour choisir les chênes les plus vieux à partir de 100 ans d'âge, les tronçonne, les fend, les trie et les prépare pour la livraison. Ces bois sont travaillés par des mérandiers de la région, au pied des Pyrénées ou en Charente. Les « merrains » de bois vert livrés sont ensuite empilés à claire-voie et laissés à l'air libre entre 30 et 36 mois pour favoriser l'étanchéité du bois et pour éliminer les mauvais tanins grâce à la pluie.

La fabrication des douelles

Plusieurs manipulations sont à effectuer : l'« écourtage », qui consiste à découper les pièces de bois à assembler ; le rabotage, qui respecte la forme extérieure et intérieure du fût ; puis le jointage, toutes opérations réalisées en 35 minutes dans l'atelier de Gilles Bartholomo. Le jointage est l'opération qui consiste à rétrécir les extrémités des douelles pour qu'elles s'ajustent entre-elles selon la forme arrondie du fût avant d'être appareillées à la main, en juxtaposant à plat les 30 à 36 douelles, selon la circonférence définie. Dans un fût, la largeur des « douelles » varie selon son diamètre.

Le montage du fût

Le fût commence à prendre forme avec la « mise en rose » : les douelles sont assemblées debout, à l'intérieur d'un cercle, pour former la coque du fût ; les trois cercles en fer ordinaire (le « têtier », le plus haut ; le « bouge », celui du milieu ; le « collet », entre les deux) sont

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

positionnés autour de la coque et serrés avec des câbles ou à la machine.

La chauffe

Cette étape déterminante et exaltante se fait en plaçant un brasero au centre du futur fût. Un premier feu a pour objectif de serrer et de cintrer le bois pour que le fût prenne sa forme finale et un deuxième feu, le « bousinage », libère les arômes. Tout en crépitements, celle-ci se fait donc en plusieurs étapes : la préchauffe de 20 minutes, pour que le bois monte en température, puis le cintrage pour poser le cercle du bas et, enfin, le bousinage, où l'intensité du feu est réglée selon les arômes souhaités à la demande du client. Il y a plusieurs niveaux de chauffe : légère, moyenne, forte. La zone brûlée donne le tanin ; plus le bois est brûlé, plus il libèrera de tanins. Moins il y a de chauffe, plus l'eau-de-vie sera fruitée. Les fûts sont ensuite fermés par les fonds, constitués de douelles jointes par des bandes de jonc, pour l'étanchéité, dont un test effectué à l'eau bouillante achève la fabrication. Les barriques fabriquées sont marquées, avec le nom du tonnelier, la nature de la chauffe, l'origine du bois et l'année de fabrication.

Les tonnellerie locales sont implantées dans ou autour de l'appellation (tonnellerie Bartholomo, tonnellerie de l'Adour et tonnellerie de Saint-Martin). La tonnellerie Bartholomo rencontrée est la dernière tonnellerie artisanale, qui fabrique principalement des pièces de 420 litres – environ cinq cents par an, pour Gilles Bartholomo – et répare les anciens fûts. Son grand-père mettait deux jours pour faire un fût, alors que Gilles met aujourd'hui environ cinq heures grâce aux machines perfectionnées dans lesquelles il a investi.

La mise en bouteilles et les dénominations

L'Armagnac est ensuite mis en bouteilles au fur et à mesure des besoins : une fois mis en bouteilles, il ne vieillit plus. Elles sont fermées par des bouchons de liège écologiques et adaptés, plongés dans une cire pour protéger de l'oxydation, pour sceller le tout et parfaire ce savoir-faire artisanal propre à l'Armagnac. Les bouteilles blanches et droites ont eu plus de succès dès le XIX^e siècle, car elles permettent d'apprécier la couleur de l'eau-de-vie. D'autres bouteilles au design adapté aux différents types de clientèle sont régulièrement mises sur le marché, notamment par la verrerie locale de Condom. Les bouteilles sont étiquetées pour indiquer les diverses dénominations commerciales, attribuées aux Armagnacs en fonction de leur durée de vieillissement sous-bois :

- V.S. (*Very Special*) ou Trois Étoiles : assemblage de différents armagnacs dont le plus jeune est âgé au moins d'un an ;
- V.S.O.P. (*Very Superior Old Pale*) : assemblage d'armagnacs dont le vieillissement en fûts de chêne est de quatre ans au moins ;
- X.O. (*Extra Old*) et Hors d'âge : assemblage dont le vieillissement est de dix ans au moins.

Une contre étiquette indique la date de mise en bouteille, des mentions d'années (8 ans, 20 ans, 30 ans, etc.). Des négociants comme Marc Darroze indiquent, pour sa gamme Collection, le nom des propriétés dont est issu l'Armagnac. Pour les millésimes, l'année de la récolte peut être apposée sur l'étiquette quand l'armagnac a passé au moins dix ans en fût.

La dégustation

Les producteurs relèvent l'ardence, l'élégance et la douceur de l'Armagnac. Il sent la vanille, le boisé, le caramel, le fruité, selon le palais de chacun. Souvent prédomine le boisé, puis l'alcool qui reste en bouche. Martine Lafitte a appris avec son père : « C'est net ou ce n'est pas net », disait-il, en dégustant un Armagnac. L'Armagnac est réputé avoir quarante vertus et guérir la mélancolie, d'après le prieur d'Eauze, Vital-Dufour, dont l'ouvrage *Pour garder la santé et rester en bonne forme* (1310), est conservé au Vatican.

La dégustation est un savoir-faire inhérent à la fabrication de l'Armagnac, au cours de l'élevage ou de l'assemblage. Les dépositaires en sont les producteurs, les négociants, les

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

maîtres de chai et les œnologues, qui composent avec le tonnelier pour le bois et la chauffe, avec les logements sous-bois et avec les palettes aromatiques grâce à la pratique de la dégustation. Des dégustations de contrôle de « qualité produit » sont aussi réalisées par l'Organisme de défense et de gestion de l'appellation (ODG) en interne et par l'organisation « Qualisud » de certification et de contrôle de l'appellation une à deux fois par an en externe.

Méthode de dégustation

Pour la dégustation, le petit verre ballon classique et le verre tulipe, où les arômes sont plus concentrés, sont privilégiés. L'armagnac tapisse le bord du verre pour déposer tous ses arômes sur la paroi du verre lorsqu'on le remue. Chacun a sa façon de déguster l'eau-de-vie, chauffée ou non, avec une cuillère d'eau fraîche pour faire sortir les arômes et les vertus de l'Armagnac. Il faut au préalable bien l'aérer dans un verre pendant de longues minutes pour faire sortir les arômes.

Mode de consommation

L'Armagnac se boit traditionnellement en digestif, mais sa consommation est en pleine mutation. De nouvelles tendances se dessinent avec la consommation de jeunes Armagnacs et d'Armagnacs blancs dans la mixologie avec une tendance aux « Ins'pérentiels », cocktails qui s'inspirent du territoire et de sa naturalité. Une autre pratique met à l'honneur l'Armagnac au cours d'un repas, en accord avec les mets, comme le propose le chef du restaurant *La Villa Mirasol* à Mont-de-Marsan et bien d'autres autour de la « Blanche Armagnac ».

Les autres produits élaborés

Sont étroitement associés à l'eau-de-vie d'Armagnac :

- la « Blanche Armagnac », eau-de-vie fraîchement distillée, autrefois récupérée pour la consommation familiale. Grâce à ses notes fruitées et florales appréciées du consommateur, elle est devenue Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2005. Sa vinification se caractérise par une recherche d'arômes de fermentation fruitées et sa distillation se fait à un degré un peu plus fort (autour de 60%vol) que pour l'Armagnac ; elle est brassée, aérée et proposée entre 40 et 50%vol selon les producteurs. C'est le seul alcool blanc à faire l'objet d'un double agrément (analyse et dégustation). Elle s'accorde avec les poissons (coquille Saint-Jacques à la Blanche), les desserts (sorbets et salade de fruits à la Blanche) et est notamment utilisée en mixologie.
- le « Floc de Gascogne » est un apéritif gascon, dit « vin de liqueur », à 16/18 degrés, obtenu à partir de l'assemblage de jus de raisin et d'eau-de-vie d'Armagnac ; il doit être conservé dans un récipient inerte. Il est reconnu comme Appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1990. Le Floc est blanc ou rosé. Son cahier des charges autorise pour sa fabrication des cépages spécifiques, comme le Colombard ou Gros Manseng, mais exclut le Baco. Certains producteurs élaborent par tradition un « Floc » non AOC de leur propriété, correspondant à l'utilisation de leurs cépages.

Les vins « IGP Côte de Gascogne » sont les vins typiques de Gascogne, élaborés sur le même vignoble Armagnac-Gascogne. Les producteurs d'Armagnac ont aussi mis à profit leur eau-de-vie pour élaborer des produits régionaux à l'Armagnac réputés, tels que les pruneaux ou framboises à l'Armagnac, et la « tourtière » ou « croustade aux pommes », pâtisserie régionale de renom pour la finesse de sa pâte et son léger parfum d'Armagnac.

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Français et gascon

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Patrimoine bâti

La production d'Armagnac est inséparable de ses terroirs et de son patrimoine bâti : architectures landaises typiques à pan-de-bois, châteaux et demeures de pierre et surtout bastides, formes urbaines apparues dans les campagnes de Gascogne au XIII^e siècle. Ce patrimoine comprend aussi les précieux chais aux sols de terre battue, sans lesquels l'eau-de-vie ne pourrait s'élever, gage de sa qualité.



Place royale de Labastide d'Armagnac (Landes). © Sites remarquables du goût, 2020.

Parmi ces architectures remarquables, la ville neuve de Labastide d'Armagnac (Landes), réputée pour sa production d'eau-de-vie, au cœur de la zone du Bas-Armagnac, pourvue depuis 2005 d'une « Zone de protection du patrimoine architectural, urbain et paysager », est l'une des plus significatives et des mieux conservées des bastides landaises, avec une place centrale, des rues perpendiculaires qui se croisent et d'anciennes fortifications. Elle y accueillait notamment plusieurs chais et fabricants d'alambics, tels ceux de la famille Sier, dernier atelier de chaudronnerie en activité à Labastide. Des propriétés, telles que le château Prada (ISMH), construit en 1764 par Victor Louis, architecte du Grand-Théâtre de Bordeaux, où la famille de Bouglon produit de l'Armagnac depuis lors à partir de cépages de Folle blanche et de Colombard, ou la demeure landaise du Domaine de Luquet, aux tourelles et corps de ferme en pans de bois protégés par ses toits débordants, abritent des chais ancestraux.

Objets, outils, matériaux supports

Les contenants de la vinification

Avant 1950, des futailles et des barriques servaient à la vinification, puis sont apparus le ciment en 1962 et les cuves en acier. Mais la révolution a été marquée par l'arrivée des cuves en fibre de verre, légères et faciles à réparer, et, de nos jours, par les cuves en inox.

L'alambic continu à colonne pour la distillation

Le plus ancien alambic de Gascogne, daté de 1804, conservé sur le Domaine départemental d'Ognoas (Landes) de 540 ha, dont 50 ha de vignes, est inscrit aux Monument historiques par arrêté du 20 octobre 2006 (cf. notice « Alambic du domaine d'Ognoas », réf. PA40000060, base Mérimée du ministère de la Culture).

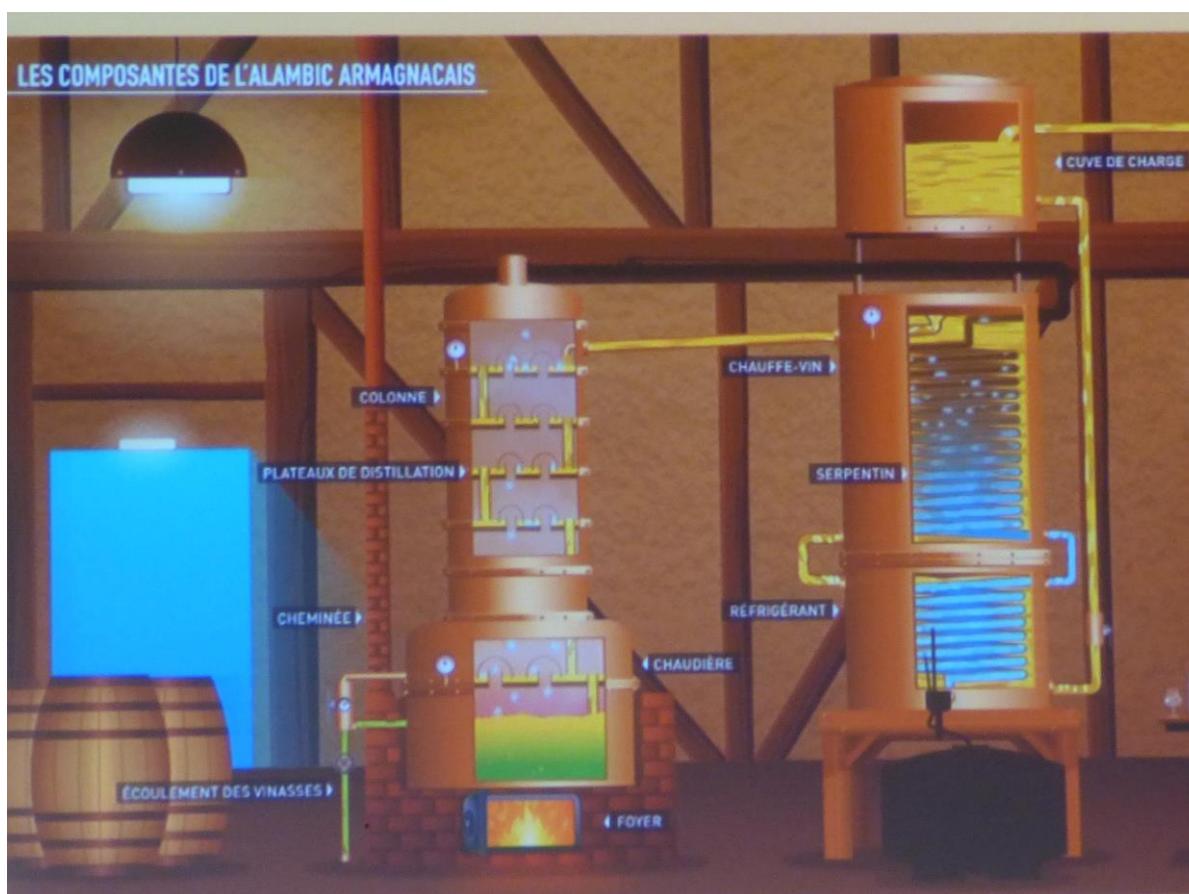
Le Domaine conserve aussi un second alambic, de Sier, daté de 1936. L'histoire de l'Armagnac fut marquée par l'invention de l'alambic à colonne, dont la première adaptation

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

revient à la famille des chaudronniers Sier, qui assurèrent, de père en fils, la mise au point de l'alambic à distillation continue dans leur manufacture d'Estang (Gers). Après la guerre de 1939-1945, l'un des descendants, Kléber Broustet, devient distillateur ambulant, puis son fils Jean reprit le flambeau en construisant un nouvel alambic au procédé encore amélioré, encore en fonctionnement au Domaine de Boingnières (Landes).

L'alambic continu armagnacais dit « à simple passe » est un appareil en cuivre pur, matière qui capte les particules indésirables. Il fut au cours des années, adapté, modifié, amélioré, par des autodidactes et des fabricants régionaux tels les Lamarque, Sier et Cazauran, chaudronniers réputés du Bas-Armagnac. Les alambics étaient alors beaucoup plus petits et ne distillaient qu'une à deux « pièces » ou fûts d'Armagnac par 24 heures. Dans les années 1900-1910, à l'apogée de la production, 1000 alambics étaient immatriculés, alors qu'il n'en reste que 80 à 100 aujourd'hui.

Le BNIA mène un projet de recherche sur un alambic pilote avec pour objectif de garantir la pérennité de ce savoir-faire.



Alambic armagnacais. © Sites remarquables du goût, 2020.

Les « pièces » ou les barriques pour l'élevage

Pour l'élevage de l'eau-de-vie d'Armagnac, les tonneliers fabriquent principalement des « pièces » de 420 litres. Des fûts de 110 litres et des cuves tronconiques (en chêne) de 16 à 25 hl s'utilisent aussi. Un fût est considéré comme neuf pendant trois ans, puis devient semi-usager au bout de six ou sept ans la distillation armagnacaise continue, élaborée à partir d'une seule chauffe de vin dans un alambic à colonnes, spécifique à l'Armagnac. Ces fûts sont entreposés sur des supports, les « tins », dans des chais. Dans la famille Laberdolive, active dans l'Armagnac depuis 1700 et dont les chais sont situés dans une ancienne étable en bois d'une centaine d'années : « il y a des foudres de 100 hl, mais le mieux pour vieillir est la barrique. Pour faire durer la barrique, il faut changer les douelles du fond, etc. L'apport du

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

bois est alors deux fois plus long. Tous les ans, une barrique est sacrifiée pour compléter les autres à réparer. » (Témoignage du propriétaire).

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La production d'eau-de-vie d'Armagnac est une culture familiale. Les producteurs actuellement en activité ont appris, pour la plupart, avec leur père ou leur grand-père, ont fait des stages en France et aux États-Unis, puis ont repris le domaine familial, avant de se structurer, pour certains, en Groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC). La transmission familiale s'est ainsi opérée avec succès chez les Clavé, où les deux fils ont repris l'activité, se répartissant les tâches à la vigne et à l'administration, tout en s'ouvrant à l'accueil, par le biais du réseau « *Bienvenue à la ferme* ». Le même type de transmission a eu lieu chez les Darroze, famille de restaurateurs renommés. Les premiers achats d'eau-de-vie étaient des bombonnes pour le restaurant, avec le nom des producteurs, le père étant chargé de la carte des vins et de l'Armagnac. Il a commencé ainsi à acheter des eaux-de-vie, pour revendre en tant que négociant, connaissant les propriétés. Francis a assuré la continuité, se créant une réputation de dénicheur d'Armagnac, puis a accru l'entreprise.

La tonnellerie artisanale est de plus en plus rare, mais le métier de tonnelier est indispensable dans la chaîne de savoir-faire liée à l'élaboration des vins et spiritueux et en particulier de l'Armagnac. Dans ce domaine, la transmission provient généralement d'une culture familiale. C'est le cas de Gilles Bartholomo, à la tonnellerie du Frêche (Landes), qui a repris l'entreprise familiale dans les années 1990. Son grand père travaillait déjà avec son arrière-grand-père, employé agricole de ferme en ferme. Diplômé en 1982, il a d'abord suivi deux années d'apprentissage, puis a commencé à exercer avec son grand-père pendant huit ans, avant de construire ses propres ateliers au Frêche (1991). Il a formé lui-même au métier de tonnelier l'ouvrier ébéniste confirmé qu'il a recruté, face à la difficulté de trouver des apprentis tonneliers.

II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission

Établissements de formation aux métiers de la vigne et du vin

- Lycée agro-viticole de Blanquefort (Gironde) : baccalauréat Sciences et Technologies de l'agronomie et du vivant (Agronomie, Alimentation, Environnement, Territoires)
- École de viticulture et d'œnologie de La Tour blanche à Bommès (Gironde) : lycée public d'enseignement professionnel agricole (LPA) spécialisé dans les formations aux métiers de la vigne et du vin ; baccalauréat technique option Viticulteur ; brevet de technicien supérieur agricole Viticulture-Œnologie
- Lycée de Libourne-Montagne (Gironde) : formations à la viticulture, l'œnologie et la commercialisation des vins (2 brevets de techniciens supérieurs agricoles Viticulture-Œnologie et technico-commercial Vins et Spiritueux)
- Lycée agricole de Mirande-Riscle (Gers) : formations en apprentissage dans la viticulture et l'œnologie (CAP agricole Métiers de l'agriculture, spécialité viticulture ; brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) Viticulture-Œnologie) ; il forme des viticulteurs de pointe, des cadres et techniciens compétents du secteur vitivinicole, de l'agroalimentaire et du commerce des vins, avec une ouverture à l'international (Angleterre, Espagne, Portugal, Italie, Maroc).

Écoles de formation au métier de tonnelier en régions viticoles :

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- CFA à Cognac (Charente)
- LEP à Blanquefort (Gironde)
- Compagnons du Devoir à Beaune (Côte-d'Or)

Groupements professionnels et interprofessionnels

- Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA) : il regroupe tous les professionnels de la filière des familles de la production et du négoce. Ses missions portent sur différents domaines : apporter à tous ses professionnels, une assistance technique et pratique ; assurer la traçabilité des Armagnacs et notamment le suivi précis des millésimes ; procéder aux études et recherches sur la production et la commercialisation des eaux-de-vie d'Armagnac ; rassembler les données économiques, techniques et statistiques (suivi permanent du marché et de la production...), nécessaires aux professionnels ; vérifier la qualité des eaux-de-vie produites et offertes à la vente et veiller à l'application des règles découlant de l'AOC ; assurer la promotion collective de l'Armagnac, assurer les actions confiées par les ministères de tutelle, notamment sur le plan de la réglementation. Il cherche aussi à se diversifier, élaborer des programmes de tourisme et de recherche (projet de construction d'un alambic pilote armagnacais, projet de recherche sur le cépage du Baco).
- Syndicat de défense des appellations des vignobles Armagnac Gascogne : il est l'organisme de défense et de gestion (ODG) chargé de la gestion de l'appellation et de son cahier des charges de production. Il s'agit d'une fédération régionale de la Confédération nationale des producteurs de vins et eaux-de-vie de vin à AOC (CNAOC), créée en 1924 pour représenter les syndicats viticoles d'appellation de France.

Institutions patrimoniales

- Écomusée de l'Armagnac, à Labastide d'Armagnac (Landes) : sur le domaine du Château Garreau, domaine viticole classé « Haute Valeur environnementale », le site accueille dans une grange du XVII^e siècle le musée du Vigneron, le musée des Alambics (collection d'alambics armagnacais et charentais, alambics d'eau-de-vie de fruits et d'huiles essentielles, exposition permanente de bouteilles) et propose un parcours nature autour des étangs du domaine et un circuit botanique. Le chai souterrain centenaire, où vieillissent les Armagnacs du Domaine, a été aménagé par un prince russe au XIX^e siècle.
- Musée de l'Armagnac, à Condom (Gers) : créé en 1954, le musée présente les différents aspects de la production de l'Armagnac (travail des sols, taille et traitement de la vigne, protection des récoltes, vendange et pressage, distillation, tonnellerie, poteries et verreries), suivis de collections d'art et de folklore et d'un montage audio-visuel historique.

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

La présence de la vigne est attestée dans le Gers depuis la colonisation romaine, comme l'attestent les représentations des mosaïques de la villa gallo-romaine de Séviac.

Elle s'est maintenue au Moyen Âge, d'après les bas-reliefs des monastères et des abbayes, qui développèrent sa culture pour le raisin et pour le vin. Les moines de Gascogne produisaient du vin qu'ils offraient aux pèlerins des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Des sources du XII^e siècle indiquent aussi, chez les apothicaires, la pratique de macération de plantes et d'alcool, prémices de l'eau-de-vie, grâce aux savoir-faire des Arabes, passés dans le territoire occitan au VII^e siècle, puis des Espagnols andalous, récepteurs des procédés arabes, qui ont importé l'« alambic » pour la distillation des vins au Moyen Âge. La fabrication de

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

L'*aqua vitae* ou *aqua ardens* (*aygue ardente*, en gascon : eau-de-vie ou eau ardente) est élaborée par les médecins, apothicaires et moines pour ses vertus thérapeutiques et de conservation du vin, en particulier en Gascogne dans les abbayes de Condom et d'Eauze. 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 quarante vertus de cette « *aygue ardente* » dans son livre *Pour garder la santé et rester en bonne forme*.

L'évolution des techniques d'élaboration de l'eau-de-vie se poursuit jusqu'au XVII^e siècle, où une véritable production se dessine, en même temps que l'avènement d'une communauté rurale forgée dans les bastides ou « villes neuves », apparues dans les campagnes du Sud-Ouest au XIII^e siècle. La vie publique laïque et religieuse s'organise en se soustrayant au pouvoir féodal ou abbatial et en se dotant d'une charte et d'équipements publics. Cette profonde mutation de la société continua d'évoluer notamment avec le développement du commerce. Le commerce du vin et des vins distillés en eau-de-vie s'étend aux marchés régionaux ou dans les ports de l'Adour et de la Garonne, pour acheminer les navires de marchandises vers Bayonne et Bordeaux. Le commerce d'eau-de-vie vers les pays du nord de l'Europe, les Hollandais étant les principaux acheteurs, prend son essor au XVII^e siècle, avec l'apparition d'une communauté locale de vignerons, de bouilleurs de cru et de négociants qui ne cesse de se développer. Le vin se conservait mal dans les barriques pendant le voyage, alors que, distillé, le produit à l'arrivée aux Pays-Bas, après plusieurs mois dans les fûts, était de meilleure qualité qu'au départ.

L'eau-de-vie produite en quantité est dès lors conservée dans des fûts de chêne fabriqués par les tonneliers qui se fournissent en bois dans les forêts du Sud-Ouest. La fabrication s'améliora jusqu'au XIX^e siècle, période de son apogée, sous l'impulsion des propriétaires et des négociants, se bonifiant sans cesse grâce à l'amélioration des procédés de distillation (chaudronniers) et de vieillissement (tonneliers). Jusqu'en 1800, la distillation se pratiquait à la façon charentaise, dite « à double chauffe » : la première chauffe permettait d'obtenir un alcool de 20 à 30 degrés, appelé « *brouilli* », redistillé ensuite en « *bonne chauffe* » à 70-71 degrés. Cette méthode, peu économique en consommation d'eau, de bois et de temps, fut remplacée en Gascogne par la distillation continue en « *alambic armagnacais* », fondée sur l'apparition d'un système de colonnes de distillation inventé vers la fin du XVIII^e ou au début du XIX^e siècle par Édouard Adam, à l'université de Montpellier, et Isaac Bérard, fabricant d'eau-de-vie. Ces développements ont abouti au dépôt de plusieurs brevets, dont ceux de 1811 et de 1818, par le poëlier Tuilière, d'Auch, pour un alambic continu à colonnes, tel qu'il est encore utilisé en Armagnac.

Le Gers devint au XIX^e siècle l'un des premiers départements viticoles français. L'Armagnac était commercialisé en « pots gascons », de 2,5 litres, puis en « basquaises », de 70 cl, bouteille traditionnelle régionale de forme aplatie, qui accompagnait les bergers basques. Ces bouteilles étaient en général teintées. Les bouteilles de verre ont été commercialisées pour les alcools à la fin du XIX^e siècle, avec notamment la création par Claude Boucher dans une verrerie charentaise d'un procédé de moulage, qui servit de contenant pour les vins et spiritueux.

Mais l'arrivée du phylloxéra décima presque entièrement le vignoble, qui ne retrouva pas son envergure. Sur les 100 000 ha cultivés alors, un quart seulement fut bientôt replanté (la surface actuelle de culture est toujours de 20 000 ha). L'aire d'appellation, délimitée en 1909, reconnaît et garantit sa qualité, mais permet aussi d'éviter les fraudes. L'Armagnac faisait alors partie intégrante de la production des exploitations agricoles tournées vers la polyculture locale de vignes, de céréales, d'élevage de porcs et de volailles. De grands domaines datant pour la plupart du XVIII^e employaient des métayers pour les cultures et élaboraient l'Armagnac en complément. Forte de son succès, l'eau-de-vie d'Armagnac prit un nouvel essor en 1936 avec la reconnaissance en AOC par l'INAO, qui définit ses trois terroirs, ses cépages, les modes de culture de la vigne et de distillation, gage de sa qualité et de son authenticité. La vente en bouteilles est apparue tard, après la Seconde Guerre mondiale, au

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

moment où l'Armagnac commençait à être particulièrement apprécié.

III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Selon le témoignage de Michel Clavé, producteur à Labastide d'Armagnac, « le métier de viticulteur a évolué à partir de 1950. Les rangées de vignes étaient de 2 m et les viticulteurs devaient passer six fois pour labourer. Les équipements étaient lourds. On traitait avec des sulfateuses à dos. Il fallait passer deux fois par rang pendant dix heures par jour, avec des sangles qui sciaient les épaules. La première révolution a été l'appareil à sulfater à roues, tractée par des bœufs dans la région. Après 1950, est arrivé le tracteur. Il a fallu alors adapter tous les outils. Avec le tracteur, on ne passait plus que deux fois pour labourer... Parce qu'on a gagné du temps, on a commencé à défricher des parcelles pour augmenter les surfaces cultivées, en céréales d'abord, puis plus tard en vignes. »

Après la reprise du domaine familial, les producteurs de nouvelle génération ont, pour la plupart, replanté des vignes, parfois avec de nouveaux cépages, et adapté l'entretien de la vigne et la vinification au respect de la nature, davantage revendiqué. Certains, comme au Domaine de Lassaubatju, se convertissent au bio ; d'autres optent pour les certifications « Haute Valeur environnementale », comme au Domaine de Maupas. Ils valorisent leurs exploitations par l'obtention de certifications et labels, par l'inscription à des réseaux liés au tourisme, tels « Vignobles et découvertes », « Bienvenue à la ferme », « Bacchus », « Sites remarquables du goût », parmi d'autres.

Enfin, si l'Armagnac se consommait traditionnellement en digestif, il se consomme aussi aujourd'hui de toute autre façon. Associé à des boissons ou à des mets comme révélateur de goût par ses saveurs délicates, il est apprécié en apéritif ou en cocktail grâce aux *barmen* qui pratiquent la mixologie ou au cours d'un repas, grâce aux chefs, avec la « Blanche Armagnac », plus vive et fruitée, ou un Armagnac ambré et rond par son séjour en barriques de chêne.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Viabilité

Vitalité

En 2018, la production d'Armagnac est de 18 616 hl d'alcool pur pour un stock de 160 000 hl, avec des comptes d'âges de + 20 ans, à 22 % ; de 10/19 ans, à 14 % ; de 4/9 ans, à 27 % ; de 00/3 ans, à 37 %, montrant une pluralité des produits commercialisés par un réseau de maisons de négoce à 72 %, de producteurs indépendants à 10 % et de coopératives à 18 %. La filière Armagnac pèse environ 50 millions d'euros, avec 52 % des ventes à l'export réalisées essentiellement par quatorze grandes maisons, dont les principaux marchés sont la Chine, la Russie, les États-Unis, le Royaume-Uni et l'Allemagne (en €). Les 48 % réalisés sur le marché français se font dans la grande distribution, chez les cavistes, restaurateurs, bars, par correspondance et en ligne sur internet avec deux types de produits : l'Armagnac millésimé et les assemblages. En vente directe, certains producteurs mêlent vente et visite de la propriété, au sein du réseau « Bienvenue à la ferme », comme à la Ferme de Labouc, et au sein du label « Vignobles & Découvertes - Les Bons Crus d'Artagnan », comme le Domaine de Luquet.

La communauté armagnacaise démontre une vitalité nouvelle, confirmée par l'installation ou la reprise des domaines par les jeunes générations. Ce phénomène s'ajoute à un engagement de plus en plus marqué pour les démarches respectueuses de l'environnement, pour l'authenticité locale et ses savoir-faire séculaires. Ces valeurs attirent les Armagnacais et les

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

touristes du monde entier, épris du cadre de vie de Gascogne (bastides et propriétés, fêtes, douceur des paysages, produits de terroir), valorisé par l'inscription des producteurs dans de nombreux réseaux d'accueil et de partage. La dynamique touristique conforte la production d'eau-de-vie et les évolutions portées par les producteurs, malgré une baisse de la consommation en mutation, tournée vers plus de diversité et de qualité aux dépens de la quantité.

Menaces et risques

La production n'a jamais retrouvé son ampleur depuis les ravages du phylloxéra qui décima le vignoble. Liées à la culture de la vigne, les maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium, black rot ou esca 26) demeurent le risque majeur. L'esca 26 est la pire, car elle touche le bois du cep ; sans produit légal de traitement, le seul remède est de brûler les ceps morts et de replanter. Le Baco blanc fait l'objet d'un intérêt particulier, car il est plus résistant aux maladies et exige moitié moins de traitements phytosanitaires que les autres cépages.

En particulier dans la polyculture et dans le secteur viticole, les producteurs déplorent aussi un manque de main d'œuvre, plus prégnant qu'autrefois et préjudiciable à leur activité.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

- *Association locale des Sites remarquables du goût (SRG) de Labastide d'Armagnac* : les sites du réseau SRG représentent l'« union indissociable d'un site et d'un produit, qui valorise les produits de terroir pour la mise en tourisme avec une volonté d'accueillir » (Christian Rocca). Elle est portée par l'Association Armagnac en fête, l'Office de tourisme des Landes d'Armagnac qui assurent la mise en réseau des acteurs autour des critères de qualité d'accueil et la promotion de la fête de la distillation « Armagnac en fête », des visites de chais toute l'année à l'initiative de viticulteurs et la découverte du tourisme culturel, « Fabriquer son propre Armagnac », le tout promu notamment à travers une édition spécifique « Fêtez l'Esprit de l'Armagnac » couvrant principalement toute la période automnale. L'Office de tourisme était engagé de 2009 à 2016 dans la démarche régionale « Destination Vignobles », qui laissé place au label National « Vignobles et Découvertes » crée par Atout France actuellement détenu par six producteurs du territoire.

- *Comité départemental du tourisme (CDT) des Landes* : créé à l'initiative du Conseil départemental des Landes, le CDT prépare et met en œuvre la politique touristique territorial dans le cadre du Schéma départemental de développement du tourisme et du thermalisme et du plan marketing du CDT. Il assure la qualification, le développement et la promotion de l'offre touristique, en collaboration avec les professionnels et les organismes institutionnels. Son plan stratégique concerne le développement d'un réseau « Tourisme gourmand », fondé sur une charte en lien avec les producteurs landais.

- *Réseau CittaSlow* : représenté dans trente pays, le label défend les « petites villes où il fait bon vivre », où les valeurs humaines sont au cœur de leur évolution et où la lenteur est la référence, comme son nom l'indique. Labastide d'Armagnac est membre du réseau depuis 2011 sous l'impulsion de Giorgio Bonacci, conseiller municipal, habitant du village depuis quarante ans.

- *Conseil d'architecture d'urbanisme et de l'environnement (CAUE) des Landes* : association départementale chargée de promouvoir la qualité de l'architecture, de l'urbanisme et de l'environnement, le CAUE des Landes a été créé en 1981 à l'initiative du Conseil général des Landes, dans le cadre de la loi sur l'architecture du 7 janvier 1977. Sur les bastides landaises, il a un rôle de conseil (information, protection et aménagement) auprès des collectivités publiques, des associations et des particuliers.

Actions de valorisation à signaler

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- « *Armagnac en fête* » (dernier week-end d'octobre) : organisée par l'association éponyme, la fête se déroule sur la place Royale de Labastide d'Armagnac depuis plus de vingt ans, célébrant la fin des vendanges et le début de la période de distillation. Cet événement réunit le marché aux Armagnacs, autour de nombreux producteurs de l'Armagnac, des associations des *Sites remarquables du goût* de différentes régions de France, d'une délégation *CittaSlow* de producteurs italiens et des producteurs du terroir (foie gras, croustades, vins), et offre des animations sur le patrimoine et les savoir-faire (tonnellerie, sabotier, vannerie).
- « *Floc en fête* » (été) : la fête se déroule sur la place Royale de Labastide d'Armagnac autour d'animations gastronomiques et culturelles (dégustations, concerts et visites).
- « *La Flamme de l'Armagnac* » (octobre à janvier) : les Armagnacais ouvrent les chais des villages de Gascogne pendant la période de distillation, avec des festivités, animations et découvertes d'alambics.

Modes de reconnaissance publique

- *Les Appellations d'origine contrôlée (AOC)* : obtenues par décret du 6 août 1936 pour les AOC « Armagnac », « Bas-Armagnac », « Armagnac-Ténarèze » et « Haut-Armagnac » et par décret du 27 mai 2005 pour l'AOC « Blanche d'Armagnac », les Appellations s'étendent sur trois départements : le Gers (245 communes), les Landes (29 communes) et le Lot-et-Garonne (18 communes), pour trois secteurs adjacents : le Haut-Armagnac, le Bas-Armagnac et la Ténarèze. Les cahiers des charges définissent notamment l'encépagement, les modes de production et d'élaboration.
- *Label « Entreprise du Patrimoine vivant » (EPV)* : label d'État, créé par la loi en faveur des PME du 2 août 2005 (art. 23), le label EPV, « attribué à toute entreprise qui détient un patrimoine économique, composé en particulier d'un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et circonscrit à un territoire », a été attribué à cinq Maisons d'Armagnac : Château de Laubade, Bas-Armagnacs Darroze, Société des produits d'Armagnac, Armagnac Castarède et Maison Gélas.

IV.3. Mesures de sauvegarde envisagées

Une candidature au label « Petite Cité de caractère » est en cours, accompagnée d'un plan élaboré autour de trois axes : l'eau-de-vie d'Armagnac, le patrimoine et la pratique du vélo.

IV.4. Documentation à l'appui

Récits liés à la pratique et à la tradition

L'enquête de terrain a permis de rencontrer de nombreuses personnalités représentatives de la communauté engagées dans la sauvegarde, la valorisation et la promotion des savoir-faire liés à l'élaboration de l'eau-de-vie d'Armagnac. Tous leurs témoignages délivrés autour des pratiques et des actions de sauvegarde mises en œuvre ont nourri ce document.

Avec ses sept siècles d'histoire, l'eau-de-vie d'Armagnac a fait l'objet de divers récits, publications, recherches ou manifestations d'intérêt mettant en exergue le patrimoine viticole, les modes de culture et la communauté :

- Le plus ancien d'entre eux est un traité de médecine de 1310 conservé au Vatican, *Pro conservanda sanitate*, établi par maître Vital Dufour, prieur d'Eauze, qui énumère quarante vertus de l'armagnac, vanté pour ses vertus thérapeutiques : « *l'Aygue Ardente, aiguise l'esprit si on en prend avec modération, rappelle la mémoire du passé, rend l'homme joyeux au-dessus de tout, conserve la jeunesse et retarde la sénilité* » (p. 12) ;
- le sommelier Frédéric Lebel exprime son témoignage dans *L'Esprit de l'Armagnac*, Paris,

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Éditions du Cherche-Midi, 2010 ;

- les demeures viticoles sont décrites par Geneviève Jamin et Daniel Rey dans *Vivre en Armagnac*, Éditions d'Autils, 2014.

Au sein de l'écomusée de l'Armagnac, créé sur son domaine viticole, la famille Garreau s'attache à raconter l'histoire de l'Armagnac, grâce en particulier à l'ancien propriétaire Charles Garreau, mycologiste, qui a créé ce lieu dans les années 1980 dans l'esprit de la conservation des espaces naturels, pour faire découvrir les champignons et le patrimoine rural.

Inventaires réalisés liés à la pratique

• Base Palissy (ministère de la Culture) :

Notice IM47000551 : alambic à distillation continue, Montagnac-sur-Auvignon (Lot-et-Garonne), 1^{er} quart du XX^e siècle, Région Nouvelle-Aquitaine, Inventaire général du patrimoine culturel :

<https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/palissy/IM47000551?mainSearch=%22Alambic%20Nouvelle%20Aquitaine%22&idQuery=%2212022f4-38d0-6417-fcc0-b1513ae6c0be%22>

Notice PM40000399 : alambic maçonné du domaine d'Ognoas, Arthez d'Armagnac (Landes), XIX^e siècle, inscrit Monument historique :

<https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/palissy/PM40000399?mainSearch=%22Alambic%20Nouvelle%20Aquitaine%22&idQuery=%22af6e771-cb5a-508-04be-720f51877a0%22>

• Base Mérimée (ministère de la Culture) :

Notice PA40000060 : distillerie à alambic du domaine d'Ognoas, Arthez d'Armagnac (Landes), XIX^e siècle, inscrit Monument historique :

<https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA40000060?mainSearch=%22Alambic%20Nouvelle%20Aquitaine%22&idQuery=%228e4840-25b-e024-34ab-6abb81f5e0b3%22>

Bibliographie sommaire

Armagnac (Chantal), *L'Armagnac pour les Nuls*, Varese, Éditions First, 2019

Baqué (Z.), « Les Eaux-de-vie d'Armagnac », *Sud-Ouest européen, revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, 1930, n° 1-3, p. 351-355.

Devecchi (Marzio), *A proposito di Armagnac*, Asti, Team Service Editore, 2016.

Duhart (Frédéric), « Les créations de François Baco (1898-2011). Naissance et destin d'une collection d'hybrides producteurs directs français », *Territorios del vino*, n° 7, 2011, 32 pages, en ligne : <http://www.territoriosdelvino.fhuce.edu.uy>

Hergès et alii, *L'Armagnac, un produit, un pays : ressources patrimoniales, identité culturelle et développement local*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1998.

Seillan (Jules), *Les Vins du Gers et les eaux-de-vie d'Armagnac*, Auch, Impr. F. Foix, 1859.

Filmographie sommaire

- *La Production de l'Armagnac*, prod. Aquitaine Actualités France Régions 3, 1984, 3 min 27 : <https://www.ina.fr/video/BOC9006180849/la-production-de-l-armagnac-video.html>

- *Le Bas Armagnac landais*, émission « Parfums de terroirs », réal. Xavier Sourice, prod. France 3, 2002, 26 min

- *Bas Armagnac*, Histoire de l'Armagnac réal. Francis Darroze, 2019, 25 min 51 :

<https://www.darroze-armagnacs.com/notre-histoire-familiale/nos-videos/>

https://www.youtube.com/watch?v=e2_ja9ZZ6Rc

Sitographie sommaire

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Site du Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac : <http://www.armagnac.fr>
Propriétés impliqués dans la valorisation du terroir (<http://www.armagnac.fr/toute-une-region>).
- Site de l'association « Plaisirs de Gascogne » : <https://www.plaisirsdegascogne.com/>
- Site du ministère de l'Agriculture : https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cd649de-17de-4c86-bf84-92b2669483af/telechargement

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

BARTHOLOMO Gilles, tonnelier, dirigeant de la tonnellerie Bartholomo, 2205 route de Saint-Vidou, 40190 Le Frêche

BLONDEAU Frédéric, viticulteur, armagnaculteur, président de la confrérie de l'Escoubade, Domaine de Lassaubatju, 4 rue du Métier, 40190 Hontanx

BONACCI Giorgio, conseiller municipal, Mairie de Labastide-d'Armagnac, place Royale, 40240 Labastide-d'Armagnac

BOUGLON Philippe de, producteur d'Armagnac, président d'Armagnac en fête, Château du Prada, 40240 Labastide d'Armagnac

BROUSTET Jean (famille SIER), fabricant d'alambic, 8 rue de la Chaussée, 40240 Labastide d'Armagnac

BUFFAUMÈNE Vincent, viticulteur et producteur d'Armagnac, trésorier d'Armagnac en fête, Domaine de Maupas, 32240 Mauléon d'Armagnac

CASSAIGNE Élise, conseillère en séjour et guide, Office de tourisme Landes d'Armagnac, place Royale, 40240 Labastide d'Armagnac

CAZARRES Claire, chargée de mission Dynamiques territoriales, CAUE des Landes, 155 rue Martin-Luther-King, 40000 Mont-de-Marsan

CLAVÉ Michel, agriculteur et producteur d'Armagnac retraité, Ferme de Labouc, 40240 Labastide d'Armagnac

CLAVÉ Pascal, agriculteur et producteur d'Armagnac, Ferme de Labouc, 40240 Labastide d'Armagnac

CLAVÉ Philippe, agriculteur et producteur d'Armagnac, conseiller municipal, Ferme de Labouc, 40240 Labastide d'Armagnac

DARROZE Marc, négociant, Armagnacs Darroze, 277 avenue de l'Armagnac, 40120 Roquefort

ESCOUBET Maryse, propriétaire récoltant, conseiller municipal, Domaine de Luquet, 19 place Royale, 40240 Labastide d'Armagnac

GAUBE Alain, maire de Labastide-d'Armagnac, agriculteur et producteur d'Armagnac, Domaine du Hourtica, Mairie, 1 place Royale, 40240 Labastide d'Armagnac ; Hourtica, 40240 Labastide d'Armagnac

GOUJON Olivier, directeur du Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, 11 place de la Liberté, 32800 Eauze

LABASSA Sophie, chargée de mission Valorisation Territoires et Patrimoine, Comité

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

départemental du tourisme des Landes, 4 avenue Aristide-Briand, 40000 Mont-de-Marsan
LABERDOLIVE Fabien, producteur d'Armagnac, Domaine de Jaurrey, Jaurrey, 40240 Labastide d'Armagnac
LAFITTE Martine, propriétaire récoltant, Domaine de Boingnières, route de Villeneuve, 40240 Labastide d'Armagnac
OKATY Nadine, collaboratrice de l'écomusée de l'Armagnac, Château Garreau, Domaine de Gayrosse, 40240 Labastide d'Armagnac
RÉGEASSE Jean-Paul, administrateur d'Armagnac en Fête, Domaine de Luquet, 19 place Royale, 40240 Labastide d'Armagnac
ROCCA Christian, coordinateur, Fédération nationale des Sites remarquables du goût, Maison des associations, 63160 Le Bourg Glaine-Montaigut
SIMAO Madeleine, directrice de l'office de tourisme Landes d'Armagnac, place Royale, 40240 Labastide d'Armagnac
TARBE Jean, agriculteur et producteur d'Armagnac, Domaine du Hourtica, 8850 route de Lannemaignan, 40240 Labastide d'Armagnac

V.2. Soutiens et consentements reçus

Toutes les personnes rencontrées ont apporté leur soutien et consentement (accueil, témoignages, contributions, information et documentation) : les élus locaux, les représentants des organisations publiques, tous les professionnels et particuliers, détenteurs de savoir-faire.

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur(s) de la fiche

Catherine VIRASSAMY, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour la Fédération des Sites Remarquables du Goût, catherinevirassami@gmail.com

VI.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré

Catherine VIRASSAMY, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour la Fédération des Sites Remarquables du Goût

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Enquête les 25-27 février 2020 au Frêche, à Labastide d'Armagnac, à Mauléon d'Armagnac, à Mont-de-Marsan et à Roquefort

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

24 juillet 2020

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Année d'inclusion à l'inventaire

2020

N° de la fiche

2020_67717_INV_PCI_FRANCE_00477

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvksn4</uri>