

L'Armagnac, carte d'identité de la Gascogne

Vous connaissez désormais la quasi totalité de mes produits gastronomiques du Sud Ouest. Le foie gras, la garbure, le cassoulet, les plats typiques du Sud Ouest, bref vous avez d'ores et déjà fait le tout de la boutique en ligne.

Maintenant découvrons ensemble l'emblème de ma belle Gascogne, une boisson connue de tous : "l'Armagnac". Tout le monde en a plus ou moins entendu parler, certains l'aiment d'autres non.

L'Armagnac est en somme l'emblème de la Gascogne et est considéré comme la plus ancestrale des eau de vie en France. La production d'Armagnac s'est développée durant le 15 eme siècle.

C'est en 1936 qu'un décret précisa les différentes conditions de fabrication de l'Armagnac ! Il lui fut donc attribué un AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

En fait ce qu'il faut savoir c'est que l'appellation "Armagnac" concerne guère plus de trois départements : le Gers, le Lot et Garonne et les Landes biensûr.

On compte pas moins de 15000 hectares qui accueillent les vignes dans ces trois départements. Le grain de raisin y mûrit dans ses trois régions uniquement.

Dix cépages différents ont été choisi à la base pour la fabrication de l'Armagnac. Parmi ces dix cépages, les producteurs n'en ont retenu que quatre d'entre eux. L'identité de l'Armagnac est alors déterminée définitivement au travers de ces quatre cépages.

La folle blanche reste alors le cépage le plus fameux même si ce cépage est bien moins cultivé que les autres.

Ensuite l'Ugni blanc qui est un cépage que l'on retrouve dans la Ténarèze et dans le bas Armagnac. Puis le Colombard qui est utilisé dans ces trois régions mais qui donne un arôme épicé. Et pour finir il y a le Baco Blanc qui apporte une petite "touche" délicate toute en rondeur. Le Baco Blanc est un cépage qu'aucun producteur n'oublie à cause de son bon goût.

Les récoltes ont lieu durant le mois d'octobre. La totalité des raisins est pressée puis le jus obtenu fermente un certain temps. La distillation ne commencera qu'à la fin de l'hiver et au maximum au début du printemps mais elle doit être achevée automatiquement avant le 31 mars. L'étape de la distillation est importante, pour se faire on utilise divers types d'alambics comme par exemple l'alambic armagnacais, ou un alambic dit "double chauffe". Lorsque l'eau de vie sort de l'alambic elle est extrêmement alcoolisée, on la met alors très rapidement en phase "vieillessement" mais dans des fûts de chêne blanc. Chaque fût contient environ 400 à 420 litres ce qui permet un mélange plus qu'harmonieux entre le bois et l'eau de vie. C'est ensuite seulement que le maître de chais a un rôle prépondérant. C'est lui qui va surveiller alors le vieillissement de l'eau de vie et qui étudiera les évaporations d'alcool etc Il supervisera alors également le transfert de l'alcool dans d'autres fûts plus âgés. La couleur change au fur et à mesure du vieillissement de l'eau de vie. C'est le maître de chais qui décide ensuite si l'Armagnac a suffisamment vieilli ou non. Si il donne son feu vert c'est alors un grand moment qui arrive, le moment de la "coupe" car ce qu'il faut savoir c'est que pour finaliser un bon armagnac on mélange différentes eaux de vie, d'âges différents, d'origines différentes.

Puis on met tout cela en bouteilles.

Maintenant que l'Armagnac est prêt et embouteillé il est temps d'en effectuer la dégustation. Si la production d'Armagnac est une tradition et un art, la dégustation en est de même. Inutile donc de vous dire de ne pas sauter sur la bouteille à la fin du repas afin de ne pas injurier les maîtres qui ont réalisé cette eau de vie extraordinaire. Il est donc recommandé d'attendre un peu après le repas pour déguster l'Armagnac. En effet on offre l'Armagnac qu'une fois que le palais est redevenu neutre, afin de ne pas avoir le goût des aliments précédemment consommés. On commence par déguster l'Armagnac avec les yeux, en appréciant la couleur, en sentant les odeurs, les arômes de fruits et de fleurs, l'odeur du fût en bois.

Mais attention, il faut le consommer avec modération