

L'armagnac, nouvelle passion française ?

Portée par une bonne conjoncture, des stocks de millésimes conséquents et des producteurs inventifs, l'eau-de-vie gasconne connaît un regain de forme bien mérité.



Domaine Tariquet Duo Alambics & flamme Domaine Tariquet

Longtemps tapi dans l'ombre du grand-frère cognaçais, l'armagnac sort de sa torpeur. Sans trop de difficultés tant cette eau-de-vie gasconne, produite dans le Gers, en Lot-et-Garonne et dans les Landes, a des arguments à revendre. « *Le paysage a changé, nous avons établi des process précis en fonction des marchés que nous souhaitons investir et nous valorisons nos différences avec le cognac* », affirme Olivier Goujeon, le président du BNIA (Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac) avant d'insister sur les bons chiffres à l'export, « *les Etats-Unis, la Chine et la Russie ont le vent en poupe, nous enregistrons une hausse de 30 % en volume sur ces territoires* ».

Ces chiffres prometteurs ne doivent pas faire oublier l'essence même de l'armagnac, qui reste un avant tout un produit artisanal. Une force pour Thierry Bénitah; de la Maison du Whisky, qui vient de sortir une collection Version Française composée de six millésimes distillés par de petits producteurs indépendants. « *Depuis le premier confinement, on constate un regain d'intérêt pour toutes les productions artisanales et locales en général ; protégé par une AOC, l'armagnac incarne parfaitement ces deux notions* », glisse-t-il. En reconnaissant aussi l'attrait des millésimes pour les consommateurs. « *Ils en recherchent souvent pour célébrer une date importante et à ce jeu, l'armagnac a de vrais atouts. Sur un stock qui avoisine les 150 000 litres d'alcool pur, un quart est composé de millésimes d'avant les années 2 000, ce qui représente un potentiel de 75 000 bouteilles à 40% !* »

Une créativité inédite

Toujours au registre des différences avec le cognac voisin, les cépages autorisés par le cahier des charges de l'appellation



favorisent une créativité dont ne bénéficient pas tous les maîtres de chai. Alors que l'ugni blanc reste le mètre étalon de l'eau-de-vie charentaise, quatre cépages principaux entrent dans la composition de l'armagnac : la [folle blanche](#) , le [colombard](#) , l' [ugni blanc](#) et le baco. L'opportunité pour Cyril et Julie Laudet du domaine Laballe de sortir une collection de trois mono cépages (folle blanche, ugni blanc et baco) parfaits pour saisir les particularités du plus ancien spiritueux français.

Certains, comme Armin et Rémy [Grassa](#) de [Tariquet](#) , réintroduisent même des cépages oubliés comme le plant de graisse, qui rentre à 70% dans la composition de leur Montreurs d'ours, la toute nouvelle cuvée de la maison. « *Les jeunes producteurs font un travail remarquable, ils développent des eaux-de-vie à l'aromatique incroyable, des folles blanches notamment, que nous valorisons auprès des amateurs* », remarque Olivier Goujeon, qui souligne au passage le potentiel de l'armagnac en mixologie, ce sauveur qui remet en selle des catégories de spiritueux dans le creux de la vague. Avec 660 viticulteurs actifs (pour 840 détenteurs de stock), les trois appellations Bas-Armagnac, Haut-Armagnac et Ténarèze écrivent le début d'une nouvelle histoire. Sans folie des grandeurs, fidèles à leurs origines. Comme le résume Olivier Goujeon : « *Small is beautiful* ».