

## LE VIGNOBLE

LA ZONE DE PRODUCTION EST DÉLIMITÉE DEPUIS 1909.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE DEPUIS 1936, LE VIGNOBLE ARMAGNACAIS COUVRE ENVIRON 15 000 HECTARES RÉPARTIS SUR LES DÉPARTEMENTS DU GERS, DES LANDES ET DU LOT-ET-GARONNE.

- A L'OUEST, LE BAS-ARMAGNAC PRODUIT DES EAUX-DE-VIE RONDES ET FRUITÉES.
- AU CENTRE, L'ARMAGNAC-TÉNARÈZE DONNE DES EAUX-DE-VIE VIVES ET CORSÉES.
- A L'EST, LE HAUT-ARMAGNAC REPRÉSENTE DES ÎLOTS DE PRODUCTION DONT LES CRUS SONT APPRÉCIÉS.

## LES CÉPAGES

PARTI DES DIX CÉPAGES INSCRITS DANS LE DÉCRET D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, L'ARMAGNAC EST PRODUIT ESSENTIELLEMENT À PARTIR DES CÉPAGES UGNI-BLANC, COLOMBARD, FOLLE BLANCHE ET BACO BLANC.

## LA VINIFICATION

LES RAISINS SONT PRESSÉS, PUIS VINIFIÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET NATURELLE. LE VIN EST GÉNÉRALEMENT ACIDE ET PEU ALCOOLISÉ, IL CONSERVE TOUTE SA FRAÎCHEUR ET SES ARÔMES JUSQU'À LA DISTILLATION.

## LA DISTILLATION

MOMENT CRUCIAL, LES VINS SONT DISTILLÉS, DANS L'ALAMBIC TRADITIONNEL "ARMAGNACAIS" DE FAÇON CONTINUE, OU PARFOIS AVEC UN ALAMBIC "DOUBLE-CHAUFFE".

## LE VIEILLISSEMENT

DÈS SA DISTILLATION, L'ARMAGNAC EST MIS EN VIEILLISSEMENT DANS DES PIÈCES : DES FÛTS DE CHÊNE DE 400 LITRES. IL S'ENRICHIT AU FIL DU TEMPS DE TOUTES LES SENTEURS DU BOIS (VANILLE, FRUITS CONFITS, PRUNEAUX...), SON DEGRÉ ALCOOLIQUE DIMINUE PAR ÉVAPORATION DE L'EAU-DE-VIE : C'EST LA "PART DES ANGES".

IL PREND UNE BELLE COULEUR QUI ÉVOLUE DU DORÉ VERS L'ACAJOU. APRÈS UNE ÉVENTUELLE ÉTAPE D'ASSEMBLAGE, LES ARMAGNACS SONT COMMERCIALISÉS À UN DEGRÉ MINIMUM DE 40 % VOL. CEPENDANT QUELQUES EAUX-DE-VIE, LE PLUS SOUVENT MILLÉSIMÉES, PEUVENT ÊTRE PROPOSÉES À UN DEGRÉ SUPÉRIEUR.



**ARMAGNAC**  
UN RYTHME BIEN À LUI

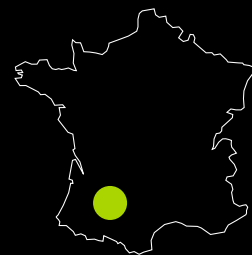
WWW.ARMAGNAC.FR

**ARMAGNAC**  
I N V I T A T I O N



# ARMAGNAC

UN RYTHME BIEN À LUI



LA PLUS ANCIENNE DES EAUX-DE-VIE DE FRANCE S'ÉLABORE LENTEMENT EN TERRE D'ARMAGNAC AU CŒUR DE LA GASCOGNE. SON VIGNOBLE HÉRITÉ DES ROMAINS, PRODUIT DES EAUX-DE-VIE DEPUIS LE DÉBUT DU MOYEN ÂGE ; ELLE ÉTAIT ALORS CONSOMMÉE POUR SES VERTUS THÉRAPEUTIQUES. LE SAVOIR-FAIRE DE

SES HOMMES EST TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION. OUVRIR UNE BOUTEILLE D'ARMAGNAC, C'EST RENOUER AVEC UNE LONGUE HISTOIRE. LA DÉGUSTER, C'EST ARRÊTER LE TEMPS.

## COMPOSANT ESSENTIEL : LE TEMPS

L'ARMAGNAC EST ÉLABORÉ SELON UNE MÉTHODE TRADITIONNELLE SUR LES TERROIRS DU BAS-ARMAGNAC, ARMAGNAC-TÉNARÈZE ET HAUT-ARMAGNAC. LA VINIFICATION DES RAISINS, ISSUS DE CÉPAGES BLANCS RÉCOLTÉS EN AUTOMNE, PERMET D'OBTENIR UN VIN QUI SERA DISTILLÉ TOUT AU LONG DE L'HIVER DANS UN ALAMBIC TRADITIONNEL. L'EAU-DE-VIE BLANCHE RECUEILLIE EST ENSUITE LOGÉE EN FÛTS DE CHÊNE. C'EST ICI QUE LE MAÎTRE DE CHAI ÉLÈVE AVEC AMOUR ET PASSION CETTE EAU-DE-VIE. AVEC LE TEMPS, ET AU CONTACT DU BOIS, L'ARMAGNAC S'ÉPANOUIT ET DÉVELOPPE DES ARÔMES DE PLUS EN PLUS COMPLEXES. LA ROBE PREND UNE COULEUR AMBRÉE PUIS ACAJOU. LA DERNIÈRE ÉTAPE EST ARRIVÉE... LE MAÎTRE DE CHAI PROCÈDE AU MARIAGE HARMONIEUX DE PLUSIEURS EAUX-DE-VIE D'ÂGES ET D'ORIGINES DIFFÉRENTS OU PROPOSE LES ARMAGNACS EN MILLÉSIME, ISSUS D'UNE SEULE ANNÉE DE RÉCOLTE.

APRÈS SA MISE EN BOUTEILLES, L'EAU-DE-VIE N'ÉVOLUE PLUS. L'ÉTIQUETTE D'UN ASSEMBLAGE SE RÉFÈRE TOUJOURS À L'ÂGE DE LA PLUS JEUNE EAU-DE-VIE QUI LE COMPOSE. ELLE INDIQUE PARFOIS UNE DÉNOMINATION TRADITIONNELLE COMME LE HORS-D'ÂGE, VIEILLI AU MINIMUM 10 ANS EN FÛTS DE CHÊNE, OU DES MENTIONS D'ÂGE : 10 ANS, 30 ANS... LES MILLÉSIMES CORRESPONDENT À L'ANNÉE DE RÉCOLTE MENTIONNÉE SUR L'ÉTIQUETTE.



## ARMAGNAC : UN MOMENT UNIQUE

LA DÉGUSTATION D'UN ARMAGNAC EXALTE TOUS LES SENS. OBSERVEZ SA ROBE BRILLANTE ET NUANCÉE. RÉCHAUFFEZ-LE AU CREUX DE VOTRE MAIN, AFIN DE RÉVÉLER SES ARÔMES FRUITÉS, FLORAUX, ÉPICÉS, RANCIO... ENFIN, DÉGUSTEZ LE LENTEMENT ET APPRÉCIEZ SA PUISSANCE, SON ONCTUOSITÉ ET SA RICHESSE AROMATIQUE.

CONVIVIAL ET SAVOUREUX, C'EST EN FIN DE REPAS, SUR UN DESSERT OU AVEC UN CIGARE, QUE LA SUBTILITÉ ET LE CARACTÈRE DES VIEUX ARMAGNACS S'EXPRIMENT LE MIEUX.

L'ARMAGNAC JEUNE APPORTE ÉGALEMENT TOUTES SES SAVEURS DANS LA COMPOSITION DE NOMBREUX COCKTAILS, ASSOCIÉ À LA MANDARINE, AU CITRON... L'ARMAGNAC BLANC, FRAÎCHEMENT DISTILLÉ, PEUT ÊTRE SERVI FRAPPÉ, EN COCKTAIL OU SUR CERTAINES ENTRÉES (FOIE GRAS, SAUMON...).

LES GASTRONOMES APPRÉCIENT AUSSI L'ARMAGNAC POUR RELEVER, FLAMBER, PARFUMER ET ACCOMPAGNER METS ET PÂTISSERIES.