



PRESENTATION ARMAGNAC

Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

ARMAGNAC
SIGNATURES ORIGINALES

INTRODUCTION : UN PAYS, UNE RÉGION , UN PRODUIT	3
LES BASES	7
PART 1 : L'HISTOIRE DE L'ARMAGNAC	8
PART 2 : TERROIRS ET CEPAGES	14
PART 3: VINS ET DISTILLATION	18
PART 4: BLANCHE ARMAGNAC	25
PART 5: LE VIEILLISSEMENT	26
COMMENT DEGUSTER L'ARMAGNAC	32
PREMIERE RENCONTRE	33
LES AROMES DE L'ARMAGNAC	34
COMMENT LIRE UNE ETIQUETTE	35
COMMENT CHOISIR UN ARMAGNAC	36
L'ARMAGNAC EN COCKTAILS	37
L'ARMAGNAC EN GASTRONOMIE	38
CHIFFRES ET MARCHES	39
CONTACTS	43

INTRODUCTION

ARMAGNAC
SIGNATURES ORIGINALES



Distillé au cœur de la Gascogne, dans le Sud-Ouest de la France

Vignes sur les coteaux, Pyrénées en toile de fond

Des champs de tournesols, de blé, d'orge, de maïs ornent le paysage





Une région réputée pour sa gastronomie

La traditionnelle Croustade aux pommes et à l'Armagnac

Foie gras et canard dans toutes ses formes

Fruits (prunes, melon,...) et légumes (Haricot Tarbais...)



INTRODUCTION: *UN PAYS, UNE RÉGION, UN PRODUIT*



LES BASES

ARMAGNAC
SIGNATURES ORIGINALES

LES BASES – PARTIE 1: L'HISTOIRE

Né de la convergence de 3 cultures

Les Romains :

Qui , durant l'antiquité, ont introduit la vigne dans la région



Les Arabes :

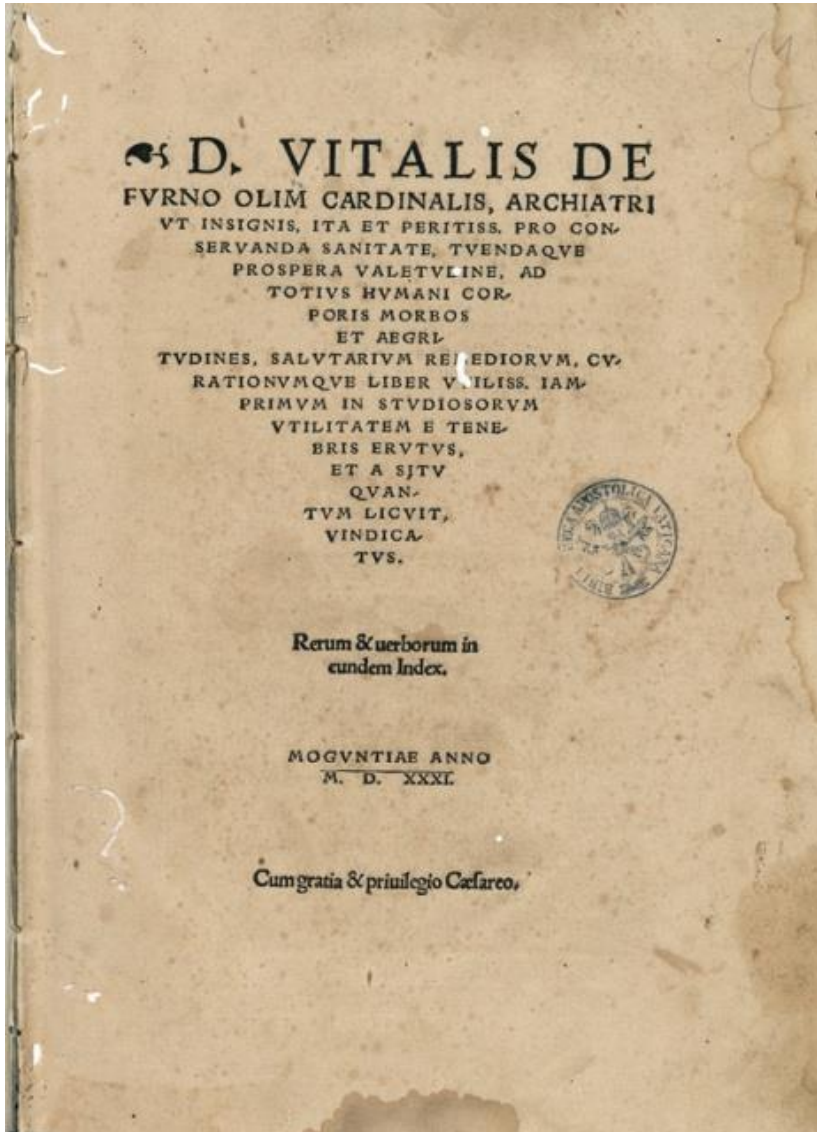
Qui ont inventé l'alambic au 6ème siècle en Orient



Les Celtes :

Qui ont apporté les fûts





"Pour garder la Santé et rester en bonne forme »." par Maître Vital DuFour, Prieur d'Eauze en Gascogne, écrit en 1310 et édité en 1531.

Cet ouvrage énonçait alors les quarante vertus thérapeutiques d'un alcool appelé Aygue Ardente, ancêtre de l'Armagnac. Ce manuscrit est imprimé et est conservé depuis lors aux archives du Vatican. Il est le plus ancien témoignage de la production et de la consommation d'une eau-de-vie en France.

Extrait des « 40 vertus » de l'oeuvre de Maître Vital Dufour :

- Si on y met des herbes, elle en extrait les vertus,
- elle fait disparaître la rougeur et la chaleur des yeux,
- elle arrête les larmes de couler, elle guérit les hépatites si on en boit avec sobriété,
- elle guérit la goutte,
- les chancres,
- les fistules, si on en boit,
- les blessures par application.
- L'onction fréquente d'un membre paralysé le rend à son état normal.
- Elle aiguise l'esprit si on en prend avec modération, rappelle à la mémoire le passé, rend l'homme joyeux au-dessus de tout.
- Elle fait disparaître la douleur des oreilles et la surdité,
- elle fait disparaître les calculs de la vessie et des reins.
- Si on oint la tête, elle supprime les maux de tête, surtout ceux provenant du rhume.
- Et si on la retient dans la bouche, elle délie la langue, donne l'audace, si quelqu'un de timide en boit de temps en temps. »

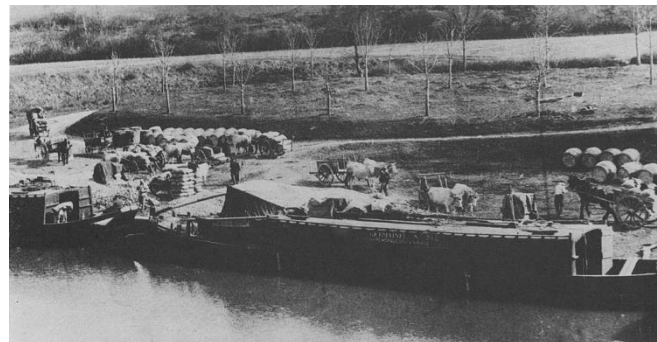
Mosaïque Villa Gallo-romaine de Séviac



Gravure distillation



« Gabarre » bateau sur la Baïse



Une production datant du 14ème siècle

- ✓ 1310 : Maître Vital Dufour écrit "Les 40 vertus de l'Armagnac"
- ✓ 15ème - Fin du 16ème siècle : L'Armagnac est monnaie courante sur les marchés régionaux
- ✓ 17ème-18ème siècles : Exportation de l'Armagnac grâce aux Hollandais via les ports de Bordeaux et de Bayonne
- ✓ 1760 : Entrée de l'Armagnac à la cour du roi Louis XV à Versailles. L'Armagnac devient un produit de luxe
- ✓ Guerre d'Indépendance des Etats-Unis (1775-1783) : Développement au 18ème siècle grâce à la Guerre d'Indépendance (« l'anti anglais »)
- ✓ 1818 : 1^{er} alambic continu Armagnacais
- ✓ 1850 : Le Gers compte 100 000 ha de vigne ! C'est la plus grande région viticole française
- ✓ A partir de 1879 : Arrivée du Phylloxéra et disparition de la moitié du vignoble (originaire d'Amérique du Nord). Seulement ¼ des vignes seront replantées.

Port de Bordeaux



Versailles



20ème siècle



Armagnac et les Mousquetaires

L'histoire le dit peu, mais Charles de Batz de Castelmore, comte d'Artagnan, était Gascon.

Né au château de Castelmaure (à côté de Lupiac dans le Gers) entre 1610 et 1615 de Françoise d'Artagnan, comtesse de Montesquiou-Fezensac, et de Bertrand de Batz, seigneur de Castelmoron, il est le second fils d'une famille de huit enfants.

En Armagnac, vit toujours la descendance de D'Artagnan, qui a d'ailleurs été à l'origine de la Compagnie des Mousquetaires d'Armagnac : aujourd'hui encore, la Compagnie rassemble de par le monde des personnalités autour de l'Esprit Mousquetaire, qui mêle des valeurs traditionnelles, mais aussi et surtout la volonté de participer pleinement à son époque sans jamais subir.

Active dans le monde entier, la Compagnie des Mousquetaires d'Armagnac porte haut les couleurs de l'Armagnac et les valeurs de la Gascogne.

Chiffres clés de l'appellation Armagnac

25 mai, 1909:

Signature du décret Fallières :
1ère Délimitation officielle de l'Appellation ARMAGNAC et de ses 3 régions (librement inspirée de la carte de Jules Seillan)

6 août, 1936:

L' "Appellation d'Origine Contrôlée" Armagnac est créée:
Elle régleme la production

1941:*

Création du **B.N.I.A.** (Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac)

27 mai 2005:**

Refonte du décret de production, densité de plantation, cépages, définition de la zone géographique, création de l'AOC Blanche Armagnac.

2009:

Le décret d'appellation est actualisé le 23 octobre avec la création d'un ODG Armagnac.

2014:

Nouvelle refonte du décret d'appellation : une seule appellation Armagnac.

** Après la 2ème Guerre Mondiale, l'Armagnac est vendu en bouteilles*

*** 2008: changements instillés par l'INAO, création des ODG dans les régions*

PARTIE 2: TERROIRS ET CEPAGES

La région d'appellation Armagnac

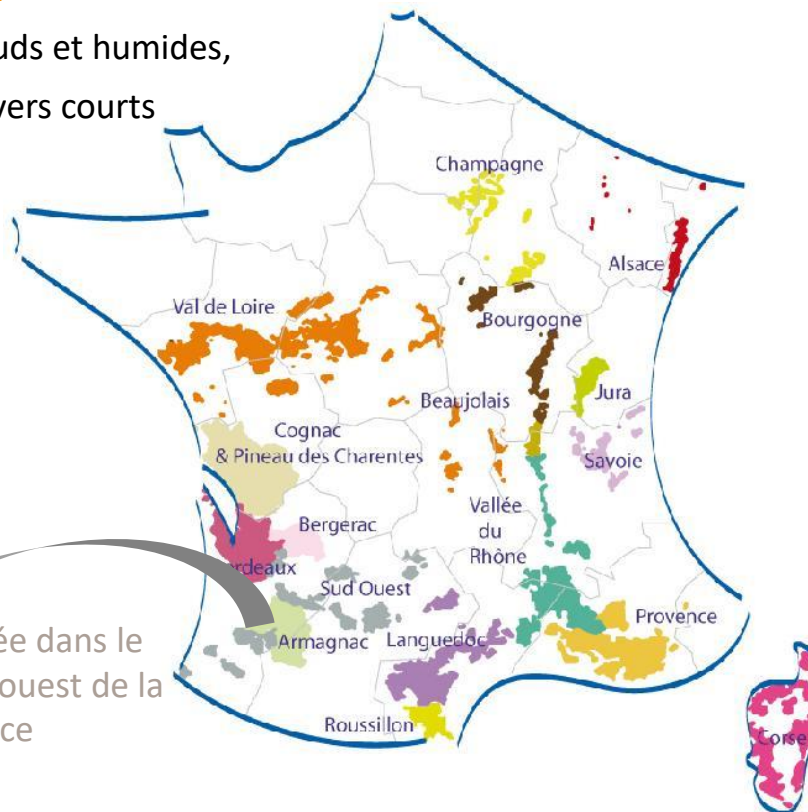
La région a un climat idéal pour la viticulture :

- ✓ Des printemps longs et doux, des étés chauds et humides,
- ✓ Des automnes ensoleillé et longs, et des hivers courts

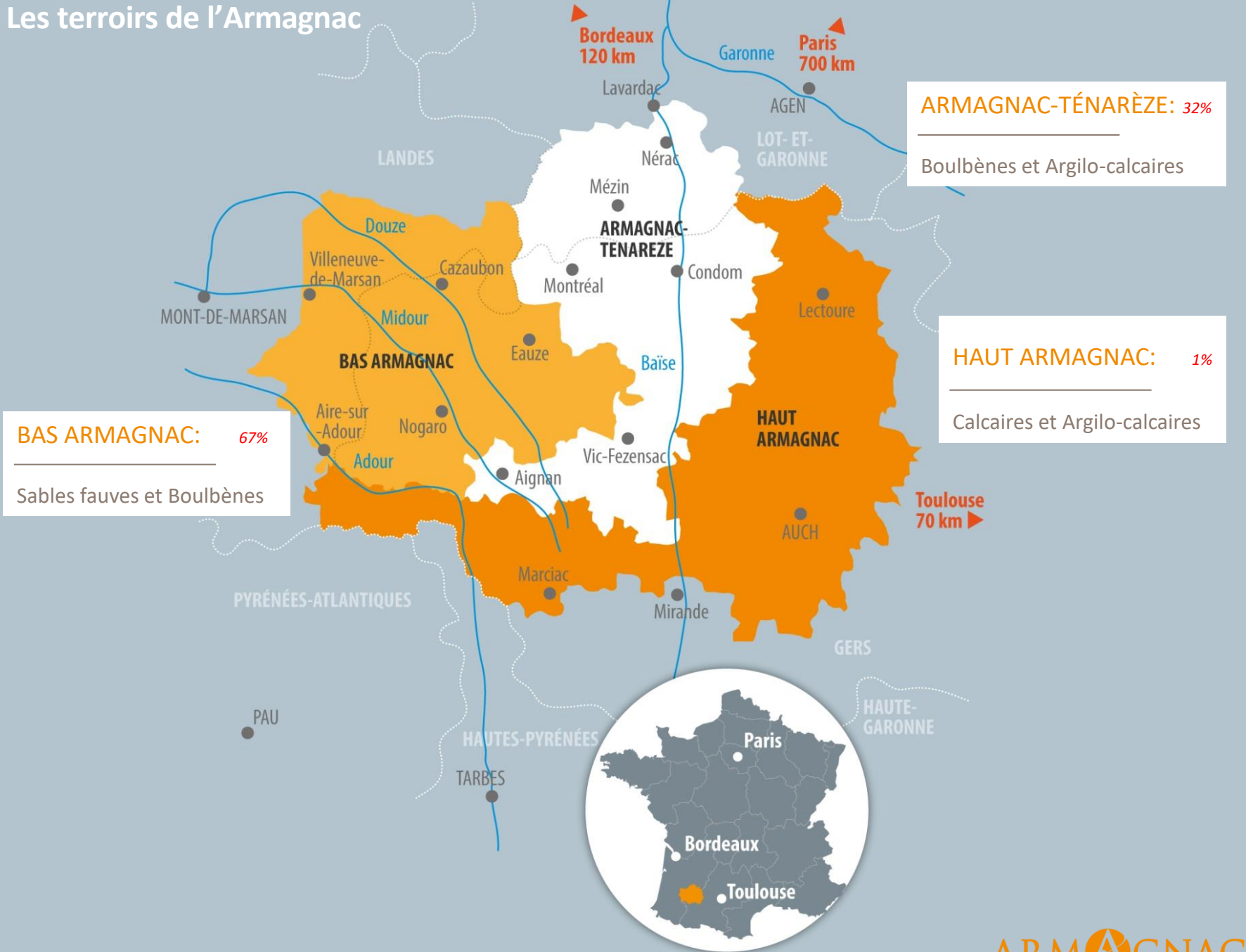
3 terroirs, avec chacun ses spécificités



Située dans le sud-ouest de la France



Les terroirs de l'Armagnac



Les cépages

Ugni blanc:

55%

- Fort taux d'acidité, faible degré alcoolique
- Idéal pour la distillation
- Elegant,
- Propice au vieillissement

Baco:

35%

- Le seul hybride autorisé, croisement entre Folle Blanche et Noah
- Fort taux d'acidité, faible degré alcoolique
- Rond et idéal en long vieillissement

Colombard:

5%

- Majoritairement utilisé pour les Vins Côtes de Gascogne
- Notes d'épices

Folle blanche:

5%

- Cépage fragile
- Fort taux d'acidité
- Arômes fruités
- Idéal pour les jeunes assemblages

10 Autorisés – les 6 cépages accessoires : Plant de Graisse, Meslier St François, Clairette de Gascogne, Jurançon blanc, Mauzac Blanc et Rosé

PARTIE 3: VIN ET DISTILLATION

Vinification

Fermentation traditionnelle

- ✓ MAIS pas d'ajout d'Anhydride sulfureux (SO₂)

Vin de distillation

- ✓ Généralement forte acidité et faible degré alcool
- ✓ Aucune chaptalisation
- ✓ Pas de filtration avant la distillation
- ✓ Les lies contribuent aux arômes floraux et fruités
- ✓ Deux types de levures exogènes & endogènes sont utilisés pour la fermentation

Distillation

Alambic Armagnacais fixe construit
en 1845 par M. SIER, d'Estouy (Gers)

Le 1^{er} alambic Armagnacais a été
breveté en 1818 (Mr Tuillières à
Auch - Gers)

La distillation doit être terminée au
plus tard le 31 mars de l'année qui
suit la récolte.

Distillation

Distillateur ambulants

- ✓ Encore 5 distillateurs ambulants dans la région
- ✓ 48 maisons ont leur propre alambic
- ✓ 5 distilleries professionnelles
- ✓ 3 Caves Coopératives qui distillent

DISTILLATION:

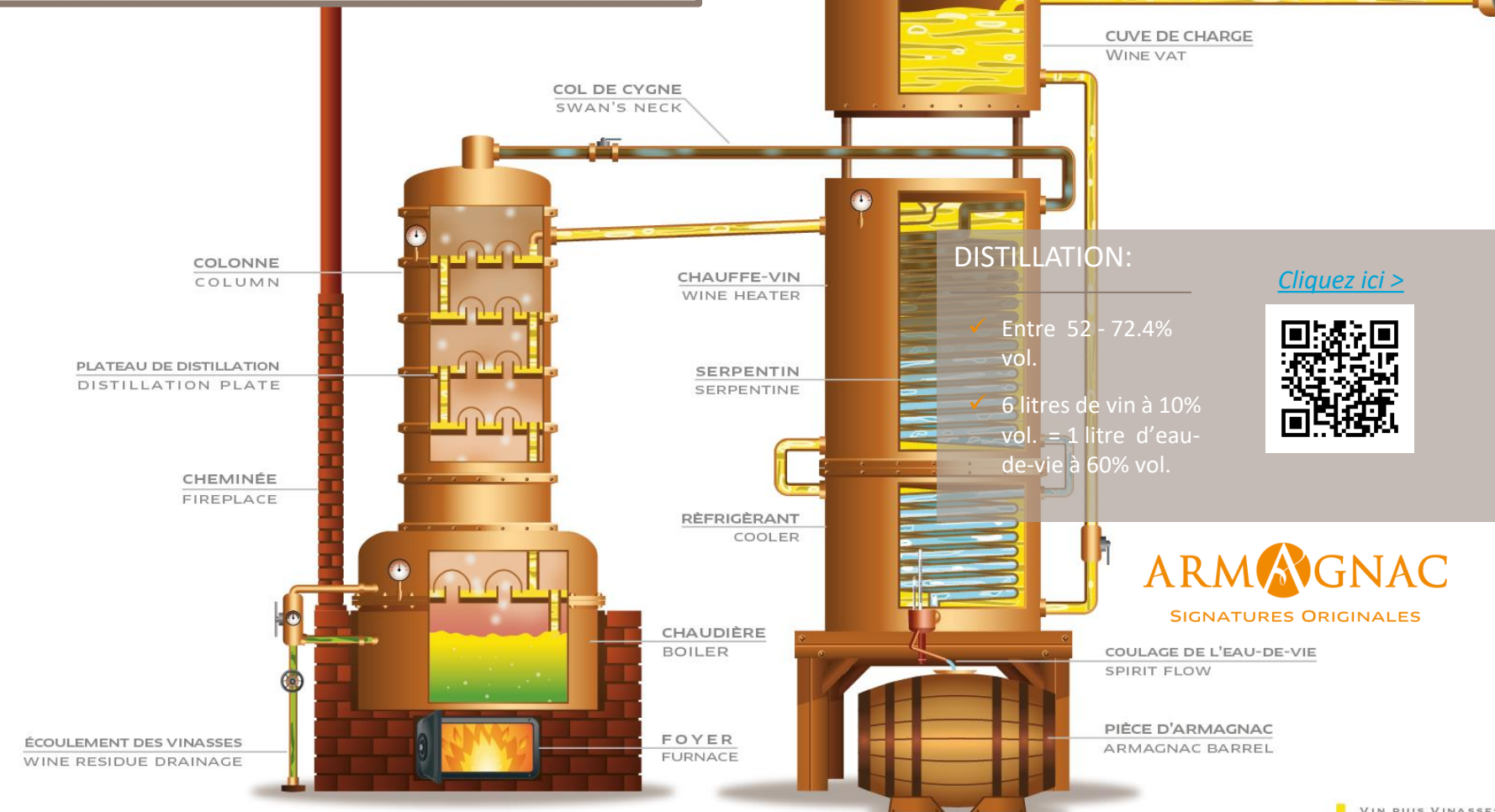
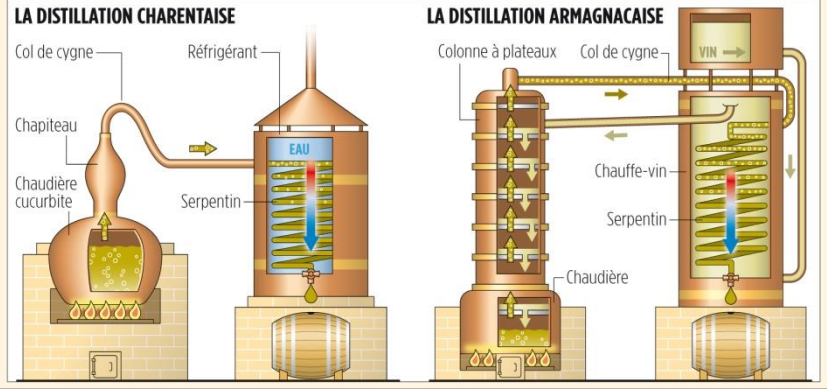
Peut être réalisée avec :

- ✓ “L'alambic Armagnacais” , distillation continue (95% de production - environ 100 alambics)
- ✓ Ou en alambic double chauffe (5% de la production – 9 alambics)

L' Alambic Armagnacais



L' alambic est toujours fait de cuivre, le cuivre possède d'excellentes propriétés de transfert de chaleur, utiles à la fois pour le chauffage et le refroidissement des vapeurs, et il réduit la contamination bactérienne.



DISTILLATION:

- ✓ Entre 52 - 72.4% vol.
- ✓ 6 litres de vin à 10% vol. = 1 litre d'eau-de-vie à 60% vol.

[Cliquez ici >](#)



ARMAGNAC

SIGNATURES ORIGINALES

■ VIN PUIS VINASSES
 Wine then Wine residu
■ VAPEURS PUIS EAU-DE-VIE
 Vapours then Spirit

ARMAGNAC ALAMBIC:

On trouve plusieurs types de plateaux dans les alambics Armagnac ais: le plus couramment utilisé est la forme de « champignon », mais vous pouvez également trouver l'« araignée » ... Tous ces détails contribuent à la diversité de l'Armagnac !



Les origines du mot « Armagnac »

Le nom Armagnac provient du nom « Armin », signifiant « puissant guerrier » en vieux germanique (Herrman). Ce chef de guerre reçoit ce pays de Clovis en récompense de sa bravoure lors de la bataille décisive de Vouillé (près de Poitiers) en 507 contre les Wisigoths. Armin, « latinisé », puis « gasconnisé » devient Arminius puis, pour désigner le pays d'Armin, Arminiacus, et enfin Arminhac, Armaignac, avant de se fixer sur le nom d'Armagnac.

Le saviez-vous ?



LA FLAMME DE L'ARMAGNAC:

Est le nom de la période de distillation dans la région, au cours de laquelle de nombreux événements sont organisés : dîners au pied de l'alambic, fêtes de village, etc.

VOLUME

Le volume journalier d'alcool pur produit par alambic est de 40HL maximum.

TEMPERATURE:

Plus la température de chauffe de l'alambic est élevée, plus le degré alcoolique de sortie est faible !

ARMAGNAC
SIGNATURES ORIGINALES

PARTIE 4: BLANCHE ARMAGNAC

Blanche Armagnac AOC

La BLANCHE ARMAGNAC, nouvelle A.O.C « Appellation d'Origine Contrôlée », est une eau-de-vie traditionnelle du Pays d'Armagnac 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.

Dans la pratique, les cépages sélectionnés sont la Folle blanche, l'Ugni-blanc, le Baco et le Colombard, utilisés pur ou en assemblage.

Les distillations sont précoces afin de préserver les qualités du vin et les coulages sélectionnés pour leur finesse, 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. La fougue originelle de l'eau-de-vie est tempérée et sa richesse aromatique, sa rondeur révélées.

Avec la Blanche et ses notes florales et fruitées, les possibilités sont si nombreuses que vous pouvez imaginer de nouvelles combinaisons créatives comme le « Blanche Sour » ...

PARTIE 5: VIEILLISSEMENT

L' eau-de-vie

L' Eau -de-vie est toujours incolore et sa teneur en alcool varie entre 52 et 72.4 % vol.

A ce stade, l'eau- de-vie peut devenir Blanche Armagnac (comme vu précédemment), à condition qu'elle soit conforme aux spécifications de l'AOC :

- ✓ Même processus que pour un Armagnac , sauf qu'il n'y a pas de vieillissement en fût
- ✓ 3 mois de maturation, au cours de laquelle la Blanche Armagnac est aérée et gagne en douceur
- ✓ Un agrément par lot pour l'ensemble de l'année, après examen technique et organoleptique

Si elle ne reçoit pas l'agrément, l'eau- de-vie ne peut pas être nommé Blanche Armagnac (sous AOC)

Vieillessement en fûts chêne de 400 litres connus en Armagnac sous le nom de «pièces»

✓ Fûts de chêne (*chêne sessile, chêne pédonculé ou croisements*) :

- Chêne Gascon (alias « chêne noir » de la forêt de Monlezun) ou chêne du Limousin - chêne pédonculé à large grain)
- D'autres chênes français sont également utilisés comme ceux de l'Allier et des Vosges – ces chêne sessiles ont la particularité d'avoir un grain beaucoup plus fin

- Au cours de leur élevage les Armagnacs extraient les tannins, des composés aromatiques et la couleur de la pièce de chêne
- Evaporation d'une partie de l'eau-de-vie et diminution du degré alcoolique (environ ½ degré par an), c'est la « part des anges » (qui fait la joie du Torula compniacensis !)
- Evolution des arômes issus du bois et du vin par une lente oxydation de l'Armagnac au contact de l'oxygène de l'air à travers le fût



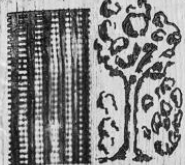
Vieillessement

✓ Le processus de vieillissement:

- Chêne neuf pendant 6 mois à 2 ans, puis transfert dans des fûts plus âgés.
- Pendant ce temps dans les chais, les Armagnacs sont soigneusement surveillés, aérés et assemblés.
- Certains peuvent subir une réduction alcoolique progressive avec de l'eau distillée ou des « petites eaux » avant d'être préparés pour l'embouteillage.
- Les vieux Armagnacs sont placés dans les bonbonnes de verre afin de stopper toute évaporation supplémentaire de l'alcool



TONNELLERIE




BARTHOLOMO



ARMAGNAC
SIGNATURES ORIGINALES

Vieillessement

- 
- ✓ Un vieillissement prolongée en fût assouplit l'eau-de-vie
 - ✓ Cette transformation permettra d'enrichir les arômes et de concentrer l'eau-de-vie
 - ✓ Avec le temps , les notes de rancio commencent à se développer, et la couleur gagne en profondeur

COMMENT DÉGUSTER L'ARMAGNAC ?

ARMAGNAC
SIGNATURES ORIGINALES

Première rencontre avec l'Armagnac ?

COMMENT DÉGUSTER L'ARMAGNAC ?

Quel verre choisir

L'Armagnac se déguste dans des verres ballons généreux qui s'assoit particulièrement bien dans la main, ou bien dans des verres tulipes qui concentrent les arômes.

La première étape, le regard

Inclinez le verre sur le côté pour observer la couleur et la luminosité de l'eau-de-vie. De la couleur jaune doré à l'acajou et orange fauve, les teintes de l'Armagnac sont le reflet de son vieillissement en fûts de chêne et de sa maturité.

: Ensuite, le nez :

Tournez doucement l'Armagnac dans le verre, suffisamment pour en mouiller les parois. Cela permet d'augmenter la surface d'évaporation et d'enrichir la proportion des arômes qui se dégagent. Amenez votre nez près du verre sans bouger (pas trop près) et respirez doucement. Le premier nez est parfois vif et « montant », et il révèle les parfums dominants mais après quelques secondes les notes les plus volatiles s'échappent et le nez s'adapte. Notre mémoire olfactive sait comment trouver les différentes nuances de fruits mûrs ou confits, épices ... et mesure toute la richesse aromatique de l'Armagnac.

Enfin, la bouche :

Prenez une très petite quantité dans votre bouche, juste assez pour enrober délicatement le palais avec les arômes d'Armagnac et dompter les papilles. Sur la seconde dégustation, nous constatons une évolution dans les sensations : d'abord la douceur, la chaleur de l'alcool. Dans le même temps, les tanins fondus du bois et la richesse des arômes viennent envelopper la force de l'alcool puis lui apporter de la douceur. Tout au long de la dégustation nous découvrons une variété aromatique proche de celle du nez avec une belle longueur, qui est une garantie de la qualité de l'Armagnac.

Le fond de verre

Une fois le verre vide, chauffez-le doucement dans vos mains et sentez : pruneaux, épices, rancio ou vanille, la quintessence de l'Armagnac s'y trouve encore.

Conseil

Goûtez 2 Armagnacs côte à côte, la comparaison des deux styles vous permettra de remarquer les différences, la personnalité de chacun et aiguïsera votre palais.

Les arômes de l'Armagnac

Alcool, montant
Alcohol, rising

Chaleur
Heat

Vin chaud, confiture de prune, raisiné, cuit, bouillon de viande, alambic
Mulled wine, plum jam, grapey, cooked, meat stock, still

Cuisson
Cooking

4 ans / 4 years

Tilleul, rose, jacinthe, acacia, aubépine, violette, lavande, savon, miel
Limeflower, rose, hyacinth, acacia, hawthorn, violet, lavender, soap, honey

Floral

Floral

Prune, mirabelle, poire, pomme, raisin, banane, cerise (noyau), pêche, fraise, framboise, litchi, mangue, agrumes
Plum, mirabelle plum, pear, apple, grape, banana, cherry (stone), peach, strawberry, raspberry, lychee, mango, citrus fruits

Fruit mûr

Floral

Frais : coriandre, géranium, herbes, tiges vertes, pomme verte
Sec : thé, tilleul, menthe, mélisse, verveine, foin, fougère, tabac
Fresh : geranium, grass, green stems, green apple, coriander
Dry : tea, lime tree, mint, Melissa, verbena, hay, fern, tobacco

Végétal

Plants

10 ans / 10 years

Levure, beurre, crème, brioche, biscuit, noix de coco, pomme au four, pain d'épice, chocolat, nougat, caramel
Yeast, butter, cream, brioche, biscuit, coconut, baked apples, gingerbread, chocolate, nougat, caramel

Pâtisserie

Pâtisserie

Vanille, cannelle, muscade, safran, clou de girofle, gingembre, poivre, poivre blanc, réglisse, zan
Vanilla, cinnamon, nutmeg, saffron, cloves, ginger, pepper, white pepper, liquorice

Épice

Spice

Pâte de coing, pruneau, abricot, écorce d'orange, mandarine, cédrat
Quince, prunes, apricot, orange peel, mandarin, citron

Fruit confit

Candied fruit

20 ans / 20 years

Chêne, bois exotique, cèdre, résine, sève, pin, sous-bois, humus
Oak, exotic wood, cedar, resin, sap, pine, undergrowth, humus

Boisé

Wood

Cacao, café, tabac, encens, fumé
Cocoa, coffee, tobacco, incense, smoke

Grillé

Roasted

Pruneau, figue, abricot, datte, noisette, amande
Prunes, fig, date, apricot, hazelnut, almond

Fruits secs

Dried fruits

Cuir, fourrure, selle de cheval
Leather, fur, saddle

Animal

Animal

Noix, Xérès, Madère, truffe, œillet, cire, pierre à fusil
Walnuts, Sherry, Maderia, truffles, carnation, wax polish, flint

Rancio

Rancio

Avec le temps, les arômes primaires deviennent plus raffinés. L'Armagnac gagne en arômes de vanille et de pruneau. Le rancio commence à apparaître avec des notes de noix et de truffes.

Les catégories de l'Armagnac

Les dénominations de l'Armagnac : c'est la plus jeune eau-de-vie de l'assemblage qui en détermine l'âge

VS, ***	Minimum 1 année en fût
VSOP	Minimum 4 années en fût
NAPOLEON, XO	Minimum 6 années en fût
20 ans, 30 ans...	Minimum 20, 30... années en fût
Millésime	Correspond à l'année de récolte (Minimum 10 ans)

Les maisons d'Armagnac vont souvent au-delà de ces règles et les Armagnacs sont généralement plus âgés que l'âge minimum réglementaire.

Comment choisir votre Armagnac ?

L'étonnante diversité de l'armagnac lui confère le pouvoir de s'accorder avec une quantité infinie de mets. L'armagnac accompagnera harmonieusement tout un repas.

Au cours du repas

La Blanche que l'on peut proposer en trou gascon (glace à la prune + eau de vie blanche, ou un petit verre de blanche frappée).

Elle se marie avec le saumon fumé, le caviar, le foie gras, les charcuteries, la tarte au citron.

Les armagnacs jeunes sont utilisés pour les flambages (crustacés, viandes, pâtisseries) les sauces. Un trait d'armagnac peut remplacer avantageusement le vinaigre dans la vinaigrette. Ils accompagnent parfaitement des fromages à pâtes persillées (fourme, roquefort).

Les armagnacs vieux avec la pintade aux fruits, le magret au miel, l'omelette aux cèpes...

Avec les desserts à base de fruits : la tarte tatin, la charlotte aux poires, oranges confites... à bases de chocolat : forêt noire, mousse au chocolat...

Pour des desserts spéciaux comme un baba à l'armagnac servi avec un verre de 2 cl d'armagnac, une crêpe à la liqueur de Pousse Rapière...

Le sucre du dessert adouci la vivacité de l'eau-de-vie.

Avec le café

L'association met l'accent sur les arômes liés à l'élevage de l'armagnac (boisé, grillé, fumé, torréfaction, café, cacao...) qui correspondent bien aux arômes du café. Un armagnac vieux avec des arômes tout en finesse prolongera la délicatesse et la finesse d'un café du Kenya.

Un armagnac jeune et vigoureux se mariera avec la puissance d'un café éthiopien. L'amertume du café « gomme » l'acidité de l'eau-de-vie et renforce l'impression de moelleux.

La prochaine fois , pensez à un Armagnac pour l'une de ces occasions :

- Sur glace ou en cocktails (Blanche, VS, ou VSOP)
- Utilisez-le en cuisine pour agrémenter une sauce , flamber un plat, ou déglacer la poêle (VS)
- En dessert, pour la macération de fruits (Blanche, VS, VSOP)
- En accord avec le foie gras (VS ou VSOP)
- En accord avec le fromage ou le chocolat, (VS, VSOP, ou XO)

Juste pour le plaisir , dégustez l'Armagnac de manière traditionnelle :

Après un copieux repas (XO , Hors d'Age , 25 années ou vintage)

En alliance avec un cigare (Hors d'Age, 25-30 ans ou millésime)

L'Armagnac en cocktails

L'Armagnac offre une multitude de possibilités de cocktails, depuis les cocktails classiques jusqu'à de nouvelles créations avec la Blanche Armagnac, ultra aromatique.

- Un VSOP (ou un XO) fera un choix parfait pour un Manhattan, ou pour revisiter le Old Fashioned... A essayer aussi avec un millésime pour une touche exclusive !...
- Et un Sour réalisé avec une Blanche Armagnac surprendra tous les aficionados de cocktails !



ARMAGNAC
PERFECT



ARMAGNAC
SIGNATURES ORIGINALES

Focus : le foie gras et le Hors d'Âge

Pour épater vos convives épicuriens, proposez-leur un peu de foie gras entier mi-cuit (IGP du Sud-ouest ou, mieux, du Gers !) sur un toast ou de la baguette de tradition.

Après avoir mâché et avalé, prenez une petite quantité d'Armagnac Hors d'Âge en bouche. Les saveurs vont se fondre, portées par la texture du foie gras. Une fusion va s'opérer entre les morceaux de foie gras et les arômes de pruneaux, d'écorces d'orange et les notes épicées de l'Armagnac ni trop jeune, ni trop vieux.

On peut aussi tester l'inverse : d'abord l'Armagnac, puis le foie gras. La cerise sur le gâteau (ou comme on dit ici le "pruneau sur la croustade" !) : une compotée de pruneaux en accompagnement.

L'Armagnac en Gastronomie

La Blanche Armagnac : attention ! Alliances ultra gourmandes !

En version nordique...

À essayer avec du saumon fumé, des oeufs de poisson (du caviar !), ou même des huîtres, froides ou chaudes...

En version sudiste...

En Gascogne, avec une bonne charcuterie de porc noir de Bigorre, ou un foie gras poêlé... miam !

En version plus traditionnelle...

Et pourquoi ne pas céder à la facilité, avec un dessert aux fruits : tarte aux poires, tarte au citron, sorbet ensoleillé, ... ou en granité avec quelques framboises...

Et bien entendu, Blanche Armagnac et chocolat feront bon ménage. Choisir un chocolat riche en cacao, mais sans amertume.

Pour les aventuriers...

Enfin, une idée à tenter au plus vite, pour une explosion de saveurs : la Blanche Armagnac en accompagnement d'un bon roquefort AOC... Et on peut même en faire une tartine originale, en émiettant le roquefort sur une belle tranche de pain, et en y versant délicatement quelques gouttes de Blanche... Osez !

CHIFFRES ET MARCHES

ARMAGNAC
SIGNATURES ORIGINALES

Tous les chiffres sont exprimés en HI AP

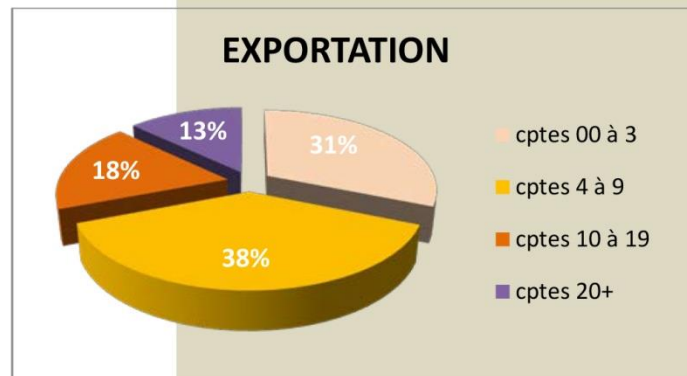
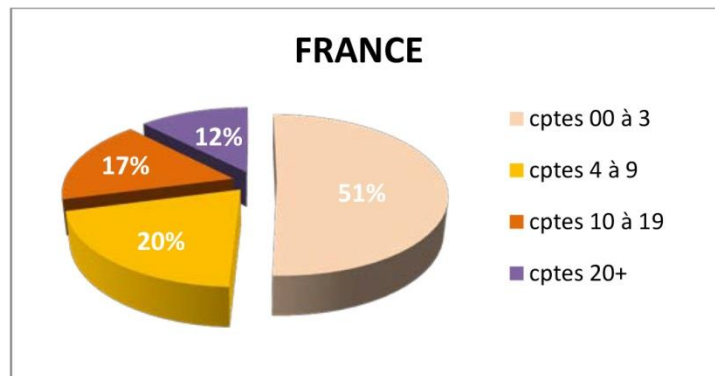
Distillation 2016/2017 : 19.037 HI AP

SORTIES D'ARMAGNAC EN FRANCE ET A L'EXPORTATION

FRANCE		EXPORTATIONS	
Consommation humaine directe	4 211	Consommation humaine directe	4 257
<i>dont vrac</i>	<i>187</i>	<i>dont vrac</i>	<i>180</i>
FABRICATIONS (BRANDIES, FABRICATIONS)			3 453
<i>dont Floc de Gascogne</i>			<i>1 022</i>

TOTAL GENERAL : 11 921 (4 255 797 bouteilles)

REPARTITION DES VENTES EN BOUTEILLES PAR COMPTE D'AGE



FRANCE

Comptes d'âge	Volume	%
00 à 3	2 039	51%
4 à 9	813	20%
10 à 19	677	17%
20+	495	12%
TOTAL	4 024	100%

REPARTITION DU STOCK PAR COMPTE D'AGE

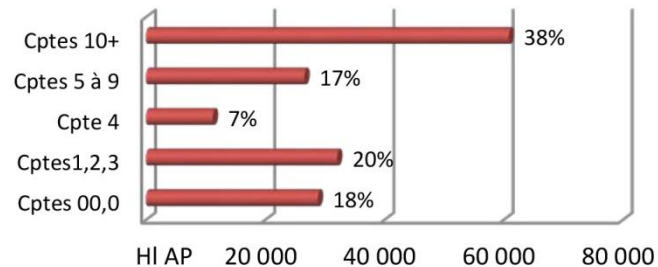
comptes d'âge	Stock	%
00	14 179	9%
0	14 655	9%
1	11 176	7%
2	9 646	6%
3	11 240	7%
4	11 210	7%
5	10 760	7%
6	7 431	5%
7	2 529	2%
8	2 914	2%
9	2 941	2%
10+	60 885	39%
TOTAL	159 566	100%

Note statistique annuelle – Juillet 2017

EXPORTATIONS

Comptes d'âge	Volume	%
00 à 3	1 271	31%
4 à 9	1 547	38%
10 à 19	732	18%
20+	527	13%
TOTAL	4 077	100%

Répartition du stock par segmentation



Premiers pays importateurs : (en bouteilles)

Etats-Unis..... 210 714

Grande-Bretagne 193 571

Allemagne 127 500

Espagne..... 118 214

Russie 100 595

CONTACTS

ARM  GNAC
SIGNATURES ORIGINALES

Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac
11 place de la Liberté – 32800 Eauze (France)
Tel.: +33 (0)5 62 08 11 00 – Fax : +33 (0)5 62 08 11 01
info@armagnac.fr

Président: M. Marc DARROZE (president@armagnac.fr)

Attachée de Presse: Mme Amanda GARNHAM (amanda.garnham@armagnac.fr)

www.armagnac.fr

LE BNIA DANS LE MONDE

Au Royaume-Uni

Attachée de presse : Amanda Garnham
amanda.garnham@armagnac.fr

Aux Etats-Unis

Official Educator New York :
May Matta-Aliah
newyorkambassador@armagnac.fr

Official Educator Chicago :
Scott Komplin
chicagoambassador@armagnac.fr

En Russie

Official Educator Russie:
Elina Denisova
elina.denisova@armagnac.fr

 **Armagnac**
 **iArmagnac**
#Armagnac
#Cometoyoursenses

ARMAGNAC
SIGNATURES ORIGINALES

MERCI !