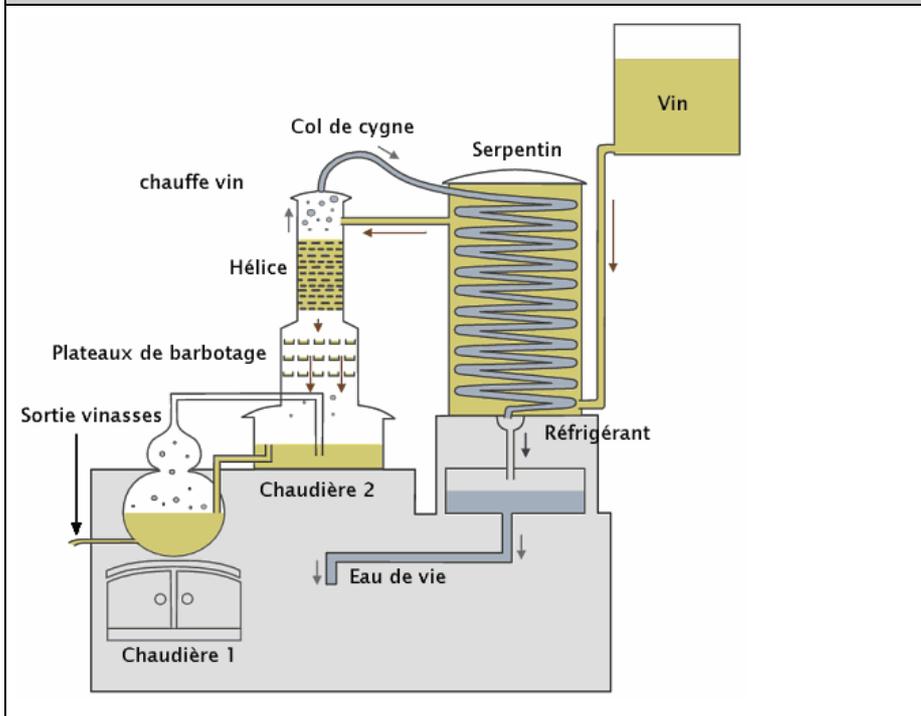


## Fiche Produit : L' Armagnac

<b>Définition :</b>	
L'armagnac est une eau de vie de vin produite dans le département du Gers	
<b>Historique :</b>	
L'armagnac est la plus vieille eau de vie de France. Connue au moyen-âge pour ses vertus thérapeutiques, l'armagnac prend tout son essor au moyen-âge pour devenir un véritable produit de consommation. Vers 1830, les maisons de commerce s'installent sur la Baïse, affluent navigable de la Garonne. Car à l'époque les voies navigables étaient les seules voies de transport. <b>Le décret du 06 août 1936 définit l'appellation contrôlée de l'armagnac et ses trois régions.</b>	
<b>Marques Commerciales/prix</b>	
Dosage : 4 cl Nombre de doses : 17 par bouteille Prix de revient par verre (clé des ducs) : 5 à 7 F Prix de vente moyen : 30 à 50 F	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Samalens</b> : bas armagnac samalens VSOP environ 110,00 f ou 16,77 euro</li> <li>● <b>Clé des ducs</b> : armagnac clé des ducs environ 85,00 f ou 12,96 euro</li> <li>● <b>Janneau</b></li> <li>● <b>Montesquiou</b></li> </ul>



### Élaboration



L'élaboration de l'armagnac est demeurée artisanale, elle comprend trois étapes, toutes d'égales importance : **la vinification, la distillation et le vieillissement**

- **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. Ces vins blancs sont vinifiés de la façon la plus traditionnelle qui soit sans ajout de soufre, sans ajout de sucre...
- **la distillation** : on pratique la distillation en continue, elle est pratiquée pendant l'hiver dès les fermentations terminées, mais doit être effectuée avant le 31 mars de l'année qui suit la récolte. Elle s'effectue dans un alambic à colonne ou continu. De cet alambic sort une eau de vie de 52 à 60° (contrairement au cognac à repasse qui donne des eau de vie à 70° et plus). A sa sortie de l'alambic l'eau de vie est incolore. Elle est très aromatisée, elle a besoin de l'apport de bois et de nombreuses années de vieillissement pour s'affirmer
- **le vieillissement** : dès la distillation, l'armagnac est mis dans des fûts de chêne de 400 litres. L'eau de vie prend une couleur ambrée puis acajou.

Classification	Service
----------------	---------

Trois régions de production donnent des eau de vie marquées par un terroir différent :

- **Bas armagnac** : à l'ouest, c'est le joyau de l'appellation. Il donne les eau de vie les plus élégantes et les plus finement bouquetées, avec un parfum caractéristique de pruneau. Capitale : Eauze
- **Ténarèze** : au centre, cette région donne des eau de vie plus rugueuses, à la typicité affirmée avec un arôme prononcé de violette. Elles ont besoin d'un long vieillissement pour dompter leur caractère sauvage. C'est la région qui produit le plus d'armagnac. Capitale : Condom
- **Haut armagnac** : contrairement à ce que le nom pourrait suggérer cette région produit des eau de vie de moins bonne qualité. Des trois appellations celle elle qui occupe la plus grande superficie mais qui possède le plus petit vignoble et qui fournit le plus faible production. Capitale : Auch

Les cépages : seuls trois sont autotisés, tous blancs : **Folle blanche, Ugni blanc et Colombard**  
 Décompte d'âge :  
 Eau de vie la plus jeune entre 30 mois et 4,5 ans : VS, VO, \*\*\*  
 Eau de vie la plus jeune entre 4,5 et 6,5 ans : VSOP ou réserve  
 Eau de vie la plus jeune plus de 6,5 ans : Napoléon, XO, Hors d'âge

**Comment le servir :**  
 Comme le cognac : à température ambiante, dans un verre à dégustation sur une sous tasse avec une dentelle.

**Utilisations :**  
 Pour faire macérer ou flamber des pruneaux d'Agen (AOP)  
 Entre dans l'élaboration du floc de Gascogne (VDL)  
 Utilisé dans de nombreuses recettes de Gascogne  
 En cocktail

<http://armagnacs.free.fr>