



IGP Côtes de Gascogne - AOP Bas Armagnac

Nos Bas-Armagnacs Un Savoir Faire de Tradition

Histoire & Terroir

Au début du XIV^e siècle, Maître Vital Dufour, prieur d'Eauze en Gascogne, considère que l'Armagnac a « **40 vertus ou efficacités** » pour « **conserver la santé et rester en bonne forme** ». Ce texte, daté de 1310, fait de « *l'Aqua Ardente* », qui deviendra l'Armagnac, la plus vieille eau-de-vie de France.

Quelques siècles plus tard au Moyen Age, **Henri 4 alors Roi de France**, s'est épris de la région pour son passe-temps favori : la chasse. C'est alors qu'il traversa le village historique du Bas Armagnac « Labastide d'Armagnac » (à 8km du Domaine de Papolle) où il goutta à l'élixir local, qu'il rapporta sur la table royale pour ses hôtes, **l'Armagnac a son nom « l'Eau-de-vie des Rois »**...

Les terroirs qui composent le Pays de l'Armagnac se divisent en 3 : le Haut-Armagnac, la Ténarèze & **le Bas-Armagnac**. Chacun est caractérisé par des sols bien particuliers qui donnent des caractères différents aux eaux-de-vie.

Le Bas Armagnac en hérite la meilleure réputation pour son terroir composé de sables fauves (sable & limon) produisant des Armagnacs fins, fruités et aptes à de très vieux vieillissements.

Nous pourrions même affirmer que le **canton de Cazaubon sur lequel le Domaine de Papolle se situe, peut se renommer le « Grand Bas Armagnac »** dû à ses sols particulièrement acides. Ce facteur est primordial dans la réussite d'élaboration de l'eau-de-vie.

Typicité Cépages :

- **Folle Blanche** : très fruitée, s'arrondissant avec le temps pour révéler une puissance propre à ce cépage. 1 armagnac de connaisseurs, et **hors-concours**.

- **Baco 22A** : pas d'élégance en jeune âge (<10ans) mais cependant **apte à très bon vieillissement**. Le cépage qui fit la renommée de l'Armagnac, eau de vie la plus ancienne, les **meilleurs armagnacs millésimés**.

Le seul hybride autorisé de l'Appellation tant son intérêt qualitatif est important, croisé de Folle Blanche & Noah.

- **Ugni Blanc** : rond, structuré & fruité, cépage de confiance, **un classique**.

- **Colombard** : eau de vie assez molle. Nous ne distillons pas ce dernier cépage, nous le vinifions pour nos vins bouteille uniquement.

Culture & Vinification

Nos Bas Armagnacs sont élaborés exclusivement à partir des cépages Baco, Folle Blanche & Ugni Blanc issus de la distillation des vins du Domaine. **Les raisins sont vinifiés, distillés et vieillissent dans le plus grand respect des traditions Armagnacaises :**

- *vinification sans additifs, hormis la levure*

- *distillation au bois,*

- *vieillissement naturel en fut de chêne,*

- *degrés naturels à la commercialisation,*

- *embouteillage sur commande,*

Il est important de noter que pour faire un bon Bas Armagnac, il faut **récolter et vinifier un raisin sain**, à très faible degré (8 à 10° alc.) avec une belle acidité (env. 7), tout à fait **l'opposé d'un vin tranquille bouteille** en termes d'analytique & gustatif, le stade de maturité optimale n'étant pas atteint .

La **vinification contrôlée à froid** (16°C) permettra la révélation aromatique du vin qui se retranscrira dans l'eau-de-vie distillée. **Tout additif est prohibé, notamment le soufre**, hormis la levure qui lance la fermentation. Le vin est donc bien vivant et naturel !

On comprend donc **l'intérêt du Terroir**, qui révèle tout son caractère **naturellement** depuis le raisin car l'intervention humaine est minimale.

Distillation

Elle se fait très **rapidement après fermentation** du vin pour éviter toute oxydation et altération, et **conserver toute la fraîcheur et le potentiel aromatique** compte tenu de la non adjonction d'additifs pour stabiliser le vin (soufre ou autre).

La **Distillation en continue (simple chauffe) traditionnelle Armagnacaise** est pratiquée, à 55°C, **chauffée au bois du Domaine** comme dans le passé, cépages par cépages dans un alambic Armagnacais **perpétuant ainsi totalement la Tradition**.

La Blanche d'Armagnac : **fraîchement distillée**, l'Eau-de-Vie sortante de l'alambic peut également être **non vieillie** pour être stockée en cuves inox. Pendant 3 mois, elle est brassée pour évaporer les esters, mauvais alcools, et d'en révéler **seulement les arômes floraux qui s'exhalent**. Ce spiritueux, reste un alcool blanc, **très charmeur & délicat**, une eau-de-vie de vin et n'est pas un armagnac car pas de vieillissement sous-bois. Reconnu AOC depuis 2007.

La Blanche se caractérise par une aromatique florale puissante et une bouche très grasse & ample, « cocktailisable » ou servie seule.

A comparer avec les grands alcools blancs du marché: Grappa, Vodkas, et autres.

Vieillessement Sous-Bois

Aussitôt distillé, l'armagnac est placé en des fûts de chêne gersois neufs de 420 litres, appelés « **Pièces** », le **mariage entre l'alcool & le bois commence conférant couleur & arômes**. C'est seulement après **2 ans de vieillissement** sous-bois que l'on peut qualifier de (Bas) Armagnac, selon le cahier des charges.

Tout le travail se fait dans l'élevage en barriques, une **surveillance régulière**, avec **brassages & aérations** afin d'assouplir au maximum pour plus de délicatesse, et moins de goûts de « mauvais alcool ».

Une **rotation de bois s'effectue pour élaborer le vieillissement qualitatif** de cette jeune eau-de-vie :

- « **Pièces Jeunes** » (neuves ou âgées d'1 an), l'armagnac y vieillira de 0 à 2 ans.

- « **Pièces Rousses** » (âgées de 5-7ans), l'armagnac y vieillira de 2 à 10 ans.

- « **Pièces Vieilles** » (âgées de +10ans), l'armagnac y vieillira de 10 ans jusqu'à sa mise en bouteille du millésime ou élaboration d'un assemblage.

Ce **système de rotation permettra une prise de couleur & d'arôme** très puissante les 1eres années de vieillissement, pour ne faire qu'assouplir le phénomène en changeant dans des barriques déjà vieillis à minima. L'élevage peut être ainsi considéré pour à la fois répondre a une demande d'assemblage pour un VSOP par ex à 5ans, tout comme envisager de languir 30ans sous-bois pour devenir un Millésime exceptionnel !

On obtient jusqu'à 6% de pertes / an.

Assemblages

Les assemblages s'effectuent après distillation, selon dégustation et objectifs de vente.

Papolle **ne fait pas d'ajout et ne réduit pas le degré** de ses bas armagnacs pour garder toute l'authenticité & typicité du produit jusqu'à la bouteille.

Mise en Bouteille

Un spiritueux, une fois embouteillé, ne vieillit plus d'où **les mises en bouteilles à façon des ventes**, ce qui génère en contre partie un certain délai d'expédition (prévoir 10 jours).

Contrôle Qualité : effectué par l'Organisme De Gestion Armagnac (ODG), administration officielle.

Savoir lire l'Étiquette :

Pour **comprendre les mentions des étiquettes** qui ornent les bouteilles, il est nécessaire de connaître les diverses dénominations commerciales qui sont attribuées aux Armagnacs en **fonction de leur durée de vieillissement sous-bois** (en tonneau).

Les Assemblages & les Mentions d'Age :

Les **Assemblages** : VS, VSOP, XO, Hors d'Âge,

ou les **Mentions d'Age** : 15 ans, 20 ans, 25 ans

hors Millésimes donc, **se réfèrent toujours à l'âge de la plus jeune des eaux-de-vie entrant dans la composition**, contrairement au Cognac par exemple.

Ainsi, le "Hors d'Age" est un mariage d'1 ou plusieurs eaux-de-vie dont la plus jeune composant l'assemblage, a vieilli sous-bois pendant dix ans minimum. Notre Hors Age a une moyenne d'âge de 12 ans par exemple.

Il en est de même pour les Armagnacs se présentant sous la forme de mentions d'âge.

Les Millésimes :

Enfin, le Millésime (vieillessement de 10 ans minimum), spécificité Armagnacaise, **correspond exclusivement à l'année de récolte mentionnée sur l'étiquette** : 1934, 1965, 1976,....

L'authenticité du produit est totale si le vigneron embouteille à façon selon les commandes.

Vers une simplification....

Napoléon, Réserve, VSOP, XO, Vieux, Très vieux, Réserve, ou encore plus vieux...

Toutes études le montrent, personne ne comprend rien à nos savantes & diverses appellations, même plus nous!

Quel Armagnac pour quelle utilisation donc?

Voici donc un tableau de correspondance et de classifications qui vous permettra d'y voir plus clair...

Gamme	Age	Dénominations	Conseils de dégustation
Entrée de gamme	+ d'1 an	3 étoiles	<i>Cocktail élaboré ou cuisine : utilisation gastronomique" traditionnelle</i>
Milieu de gamme	+ de 4 ans	VSOP	<i>Bonne entrée pour l'initiation à la dégustation: un bon rapport qualité/prix, produit facile d'approche, aromatique, frais, vif, gourmand</i>
	10 ans	Hors d'Âge, XO	
Haut de gamme	+ de 10 ans	15, 20 ou 25ans, Millésimes	<i>Consommation dégustation-plaisir par excellence : produit présentant la typicité de l'Armagnac en terme organoleptique : long & délicat, charmeur...</i>
Très haut de gamme	correspond à l'année de récolte	Vieux Millésimes	<i>Dégustation Plaisir du Connaisseur (forte typicité) et Achat cadeau. La spécificité de l'Armagnac Toute la complexité, l'évolution aromatique & la richesse se déguste au fil des âges.</i>