

LES VIGNES DU BAS ARMAGNAC

DOMAINE D'OGNOAS

Des trois régions de production (Haut-Armagnac, Armagnac-Ténarèze et Bas-Armagnac) qui délimitent la zone d'Appellation d'Origine, c'est le Bas-Armagnac qui produit l'eau de vie la plus réputée.

C'est un décret du 25 mai 1909 qui crée l'aire de production de l'armagnac. Cette délimitation avait pour objet de créer un produit "Armagnac" de qualité et donc de limiter précisément la zone dans laquelle il était possible de produire cette eau-de-vie. Et c'est en 1936 que l'Armagnac est devenu, formellement à travers le décret du 6 août de cette année-là, une appellation d'origine contrôlée. L'Armagnac fait donc partie des plus anciennes appellations.

Cépages de l'armagnac

L'Eau de Vie d'armagnac n'existe que parce que les coteaux de Gascogne voient pousser, chaque année, les raisins blancs qui, une fois vinifiés, après distillation et élevage en fut de chêne, donneront les futurs Armagnacs.

L'ugni blanc ou Saint-Emilion

(Trebanio Toscano)

C'est un cépage venu d'Italie centrale. Il oppose une bonne résistance à la maladie.

Il donne des Eaux-de-vie fines. Il représente 40 % des volumes produits d'Armagnac.

Le baco 22 A ou Maurice Baco

C'est le seul cépage hybride producteur direct (H.P.D) encore utilisé pour une production d'appellation contrôlée. Il se comporte très bien dans les sols sablonneux et supporte assez mal les sols calcaires. En 1912 à Cazaubon et en 1922 à Eauze, les eaux-de-vie issues de ce cépage étaient déjà jugées les meilleures. Il représente 10 % du vignoble.

La Folle Blanche

est le cépage le plus connu. C'est le cépage historique de l'Armagnac qui dominait le vignoble avant la destruction de celui-ci par le phylloxéra en 1878, on l'appelait alors le "piquepoult".

Le colombard

Cépage sensible à la pourriture grise et à l'oïdium, son vin donne un degré d'alcool élevé et a de la rondeur. Il représente 10 % du vignoble.

Quatre appellations

L'appellation obtenue doit figurer en caractères très apparents sur tout les supports de vente ou de promotion de l'eau-de-vie d'armagnac. Quatre appellations différentes peuvent figurer sur les étiquettes d'eau-de-vie d'armagnac, qui devront toutes être suivies de la mention "Appellation Contrôlée" :

Armagnac

Bas-Armagnac

Armagnac-Tenareze

(depuis 1993)

Haut-Armagnac



DU RAISIN À L'EAU DE VIE

DOMAINE D'OGNOAS

L'eau-de-vie d'armagnac est produite à partir de vins blancs issus de raisins ayant une bonne acidité (l'acidité est la protection naturelle du vin en armagnac : on ne peut en effet rajouter aucun produit œnologique pour protéger la vendange et le vin) et un faible degré d'alcool. C'est un principe de base et il est essentiel de se le rappeler.

Ces vins blancs sont donc vinifiés de la façon la plus naturelle et traditionnelle qui soit, sans ajout de soufre, sans chaptalisation (ajout de sucre pour augmenter le degré d'alcool), sans possibilité d'acidifier le vin, et en laissant le plus possible de "lies fines", petites particules en suspension dans le vin (levures) qui apporteront plus de bouquet et de gras à la future eau-de-vie, lorsque celle-ci sera distillée le plus tôt possible après la fin de la fermentation.

Pour les eaux de vie du Bas Armagnac A.O.C., les cépages blancs arrivent à maturité tard dans la saison, ce qui limite la teneur en sucre, donc en alcool à la vinification, au profit d'une grande richesse d'arômes. L'utilisation des essences de chênes de la forêt d'Ognoas permet d'enrichir les eaux de vie tout au long de leur vieillissement dans des pièces armagnacaises neuves de 420 litres.

A Arthez d'Armagnac, au cœur de la Gascogne, le domaine départemental d'Ognoas a perpétué une tradition, un savoir-faire et une qualité jamais démentis.



L'armagnac du Domaine

Sur des terres silico-argileuses, le vignoble du domaine départemental permet la production d'armagnac dont la singularité tient des cépages qui servent à son élaboration.

Folle blanche, cépage du raffinement

Baco 22a, donne le fond de verre au parfum de pruneau

Ugni Blanc, développe des arômes de fleur très distingués

Colombard, plutôt réservé aux vins blancs de pays et Floc de Gascogne A.O.C.

Rouges Merlot, Cabernet Franc et Tannat, permettent l'élaboration de vins de pays rouges et Floc de Gascogne A.O.C.



LES FÛTS DU DOMAINE

DOMAINE D'OGNOAS

Le fruit de la vigne et celui du chêne vont ensemble participer à une lente et subtile élaboration. Les composants du bois extraits par l'alcool font apparaître de nouvelles substances aromatiques d'abord florales et légèrement vanillées qui vont peu à peu évoluer vers des parfums de rancio.

Le choix du bois est essentielle. En compagnie du garde forestier, le tonnelier du Frêche parcourt attentivement les futaies du domaine pour marquer les chênes réservés à la tonnellerie.

Le chêne du pays se distingue par ses veines légèrement teintées de rose. Chaque arbre est débité en billes, billons et enfin en merrains soumis au séchage en plein air (une année de séchage par centimètre d'épaisseur). Plus tard en seront tirées les douelles en respectant le fil du bois afin de veiller à l'étanchéité.



Caractère et couleur

Si le chêne a été retenu comme contenant, c'est non seulement pour sa résistance et son étanchéité mais surtout pour la qualité de ses composants : tanins, lignine, hémicellulose.

- Les tanins : premiers dissouts provoquent l'apparition de la coloration et des sensations d'astringence.
- La lignine : se transforme en aldéhyde aromatique, la vanilline.
- L'hémicellulose, plus tardivement dissoute et hydrolysée en sucre, donne douceur et moelleux.

L'évolution de la couleur est aussi fonction du degré de dissolution et d'oxydation des substances tanniques : du jaune pâle elle passe au jaune d'or vers la cinquième année de vieillissement pour s'orienter au-delà vers une teinte brune ambrée.



LE VIEILLISSEMENT EN FÛTS DE CHÊNE

DOMAINE D'OGNOAS

La Part des Anges

Une mystérieuse alchimie nommée "la part des anges" exprime la part d'évaporation d'une partie de leau de vie et la diminution du degré alcoolique à travers le fût de chêne. Au fil du temps, l'armagnac prend une couleur de plus en plus foncée, les arômes de vanille, de pruneaux et de fruits secs prennent de l'ampleur, tandis que le degré d'alcool baisse par évaporation.



Le travail et le temps

Avant de recevoir le jet transparent de "l'aygue ardente", chaque pièce de bois neuve est successivement échaudée par les vinasses et rincée à l'eau bouillante. Dès son remplissage, elle est scrupuleusement pesée, identifiée en mentionnant degré, volume, quantité d'alcool pur, puis entreposée dans le chai des anges aménagé pour accueillir la production de l'année.

Pour éviter une astringence excessive due à la dissolution des tanins par l'alcool, les eaux de vie sont transvasées au bout de cinq ans dans des fûts dits épuiés (ayant déjà donné tous leurs tanins).

Il faut attendre maintenant des années avant que les armagnacs quittent le bois pour remplir les flacons de verre, bouteilles, magnums et pots gascons ..., des années d'étroite surveillance dans les chais sombres bâtis pour éviter, été comme hiver, les trop grands écarts de température et maintenir une humidité adéquate comme en témoignent les torulas, ces champignons qui tapissent les murs en se grisant de la part des anges.



Mentions autorisées avec les comptes d'ages

De nombreuses mentions existent dans le commerce. Ces mentions, hors millésimes se réfèrent toujours à l'âge de la plus jeune des eaux-de-vie entrant dans l'assemblage. Le prochain décret Armagnac autorisera une nouvelle appellation : l'Appellation Blanche Armagnac Contrôlée. Il s'agit d'une eau-de-vie élaborée dans les mêmes conditions que l'armagnac mais sélectionnée dès la distillation pour sa grande finesse, sa puissance aromatique et ses fragrances marquées de fruit et de fleur. La Blanche n'est pas mise en vieillissement, afin de garder cette finesse qui est l'expression la plus simple mais aussi la plus sublime du terroir et du raisin. Cette appellation n'est donc pas encore possible sur les bouteilles, en tant qu'appellation d'origine contrôlée.

• Sous les désignations Trois étoiles, Sélection, V.S. de Luxe, Grand Choix, Surchoix on entend :

- Le Compte 1 : la plus jeune eau-de-vie qui rentre dans l'assemblage a deux ans d'âge (d'élevage) au minimum.

- Le Compte 2 : la plus jeune eau-de-vie qui entre dans l'assemblage à trois ans d'âge (d'élevage) au minimum.

- Le Compte 3 : la plus jeune eau-de-vie rentrant dans l'assemblage à quatre ans d'âge (d'élevage) au minimum.

• Sous les désignations V.S.O.P. (Very Superior old pale), Réserve, Vieux, V.O. (Very Old) on entend : le Compte 4, ou la plus jeune eau-de-vie rentrant dans l'assemblage a cinq ans (d'élevage) au minimum.

• Sous les désignations Extra, X.O. (Extra Old), Napoléon, Vieille réserve, Grande réserve, Royal on entend : le Compte 5, ou la plus jeune eau-de-vie rentrant dans l'assemblage a six ans (d'élevage) au minimum.

• Sous la désignation Hors d'âge on entend : le Compte 10, ou la plus jeune eau-de-vie rentrant dans l'assemblage a onze ans (d'élevage) au minimum.

• Sous la désignation : Millésimé (spécificité armagnacaise) on entend : des eaux-de-vie de plus de 10 ans d'âges qui ont reçu un agrément à l'occasion d'une dégustation et dont les stocks sont suivis par millésime depuis la distillation. Le millésime correspond à l'année de la récolte des vins mis à distiller. Il n'y a pas d'assemblage (100 % du même millésime).

LA DISTILLATION

DOMAINE D'OGNOAS

La chauffe en continu

L'Alambic est alimenté en continu par le vin qui descend par gravité de la cuve placée dans la loggia et arrive en bas du réfrigérant.

Ce rempli ensuite le chauffe vin puis se déverse dans la colonne, traverse l'hélice, descend de plateau en plateau par le système de trop plein jusque dans la deuxième chaudière.

Le liquide dépourvu d'alcool par la distillation est évacué dans la première chaudière qui est en contact direct avec le foyer.

La vapeur d'eau produite par l'ébullition des vinasses s'élève vers le chapiteau et crée une surpression en redescendant dans la deuxième chaudière.

Les vapeurs remontent à travers les barboteurs et l'hélice tout en se chargeant d'alcool au contact du vin.

Elles s'acheminent enfin vers le col de cygne et le serpentín où elles se condensent et se refroidissent pour s'écouler dans le bassin de réception avant de remplir le fût neuf en chêne.

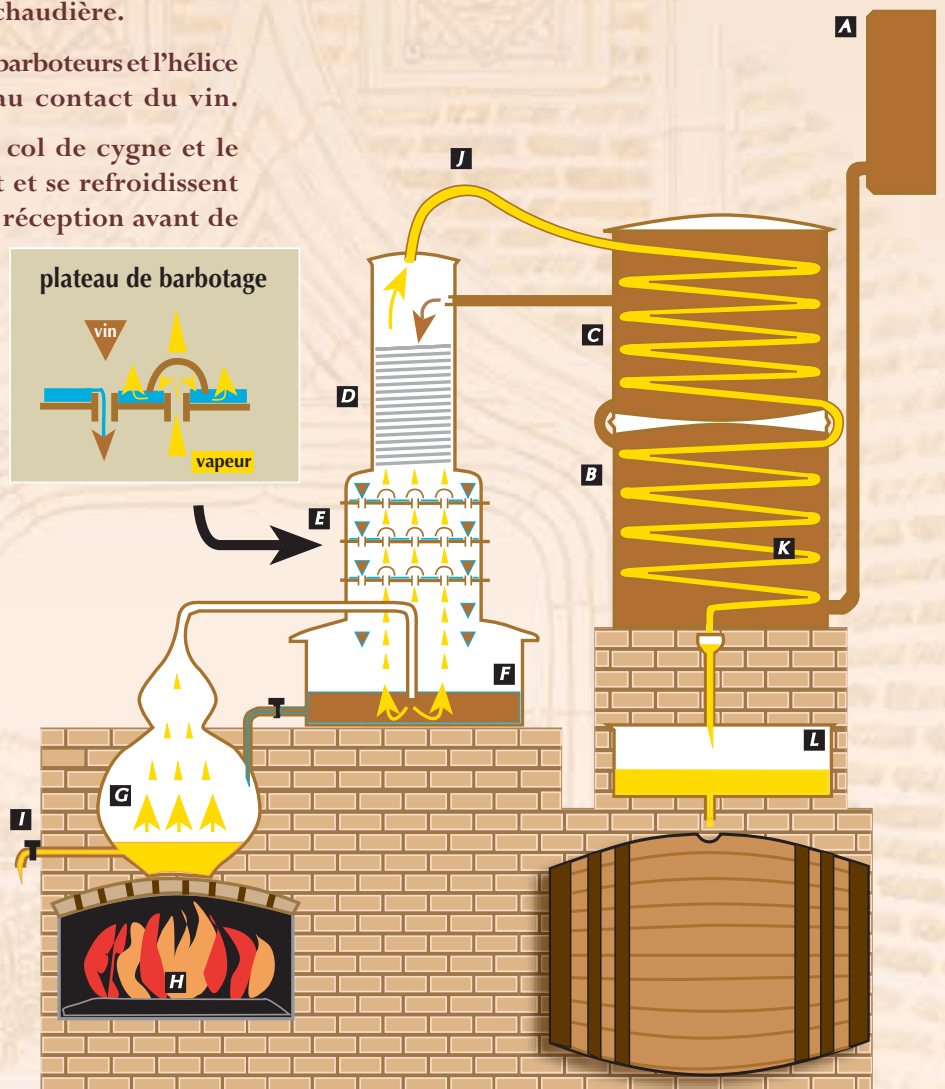


Schéma alambic

- A** Cuve de charge
- B** Réfrigérant
- C** Chauffe vin
- D** Hélice
- E** Plateaux de barbotage
- F** Deuxième chaudière
- G** Première chaudière
- H** Foyer
- I** Évacuation des vinasses
- J** Col de cygne
- K** Serpentin
- L** Coulage de l'eau de vie

L'ALAMBIC D'OGNOAS

PROTÉGÉ AU TITRE DES MONUMENTS HISTORIQUES

DOMAINE D'OGNOAS

L'alambic de 1804, le plus ancien alambic de Gascogne en fonctionnement

La production d'eau de vie, et donc la distillation, est attestée à Ognoas depuis les années 1780, mais il n'existe aucun écrit sur l'alambic avant les années 1830. Diverses modifications et réparations, exécutées durant ces années là, permettent cependant de savoir qu'il existait déjà sur place un alambic. Il s'agissait déjà d'un alambic fixe puisqu'en 1833 les livres de compte font état d'un déplacement de cet alambic, de la destruction de l'ancien four, de son remblayage et de la construction d'un nouvel emplacement.



En 1841, 43 plateaux neufs, en cuivre, sont achetés pour constituer la "vis d'Archimède" également appelée "hélice". Ce dispositif est toujours en place.

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, l'alambic d'Ognoas est doté du perfectionnement attribué à la famille Sier : les plateaux en "pattes d'araignée".

L'alambic d'Ognoas est un de ceux réalisés, en Armagnac, dans les toutes premières années du XIX^e siècle, selon la technique de la distillation en continue, en tirant bénéfice des découvertes des scientifiques de la fin du Siècle des Lumières, particulièrement celles sur la maîtrise de la vapeur.

Il est constamment resté en fonction et cet usage régulier a nécessité de constantes transformations qu'il a accumulées, par strates successives, sans destruction des états antérieurs.

C'est ce qui fait de lui, non seulement le plus ancien alambic de Gascogne en fonctionnement, mais encore un témoin irremplaçable de l'histoire de la distillation d'armagnac.

LA TONNELLERIE

DOMAINE D'OGNOAS



Dix heures de travail spécialisé sont nécessaires pour réaliser une pièce armagnacaise de 420 litres.

Pour réaliser un fût, il faut 30 à 35 douelles (pour un développé de 2,85 m), écourtées à 1,10 m, rabotées sur la partie extérieure et dégauchies sur les champs pour assurer l'étanchéité.

Après avoir été ouvragées et repérées, les douelles sont assemblées autour de la première lame (la plus large) dans laquelle sera percé le trou de la bonde.

Les cercles de montage sont plombés au marteau et à la chasse, outils de base du tonnelier.

Au centre de l'ébauche de forme conique brûle un brasero. L'apport de chaleur et d'humidité vont faciliter le cintrage des douelles : un câble d'acier placé au bas de la pièce est progressivement serré tandis que le tonnelier plombe progressivement les cercles de montage. Au bout d'une heure de chauffe, la pièce a sa forme définitive.

C'est à la toupie que sont terminées les extrémités du fût et creusé le jable, rainure étanchéifiée avec une pâte de farine et d'eau dans laquelle se logera le fond. Une fois la bonde percée, les cercles de montage sont retirés pour permettre l'assemblage du fond et remplacés par 8 cercles définitifs.

