

Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

Armagnac
 N°UE: PGI-FR-02032
 Transmis le 22-12-2017
 PGI

1. FICHE TECHNIQUE

1.1. Dénomination et type

1.1.1. Dénomination(s)

Armagnac (fr)

1.1.2. Catégorie

4. Wine spirit

1.1.3. Pays du demandeur

France

1.1.4. Langue de la demande:

Français

1.1.5. Type d'indication géographique:

IGP - Indication géographique protégée

1.2. Coordonnées

1.2.1. Nom et titre du demandeur

Nom et titre du demandeur	SYNDICAT DE DEFENSE DES APPELLATIONS DES VIGNOBLES ARMAGNAC GASCOGNE
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	Statut : Syndicat professionnel Composition : producteurs, distillateurs,

	éleveurs, metteurs en marché.
Nationalité	France
Adresse	Rue des Vignerons 32800 EAUZE FRANCE
Pays	France
Téléphone	(33)(0)5 52 09 85 41
Adresse(s) électronique(s)	odg.armagnac@orange.fr

1.2.2. Coordonnées de l'intermédiaire

Nom de l'intermédiaire	Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Adresse	Direction Générale de la Performance Economique et Environnementale des Entreprises (DGPE) Bureau du vin et des autres boissons 3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)149554955
Adresse(s) électronique(s)	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

1.2.3. Coordonnées des parties intéressées

1.2.4. Informations détaillées sur l'autorité de contrôle compétente

Nom de l'autorité de contrôle	Institut National de l'Origine et de la
-------------------------------	---

compétente	Qualité (INAO)
Adresse	12, rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003 93555 Montreuil sous bois Cedex France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)173303800
Adresse(s) électronique(s)	info@inao.gouv.fr

1.2.5. Informations détaillées sur les organismes de contrôle

1.3. Description de la boisson spiritueuse

Titre - Nom du produit	Armagnac
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	<p>1 Caractéristiques organoleptiques :</p> <p>L'appellation d'origine contrôlée "Armagnac" complétée ou non des dénominations géographiques complémentaires « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » présente un équilibre et un style aromatique qui évoluent avec la durée du vieillissement, depuis des eaux-de-vie jeunes, chaleureuses et aux arômes de fruits frais, de fleurs et de bois, jusqu'aux eaux-de-vie âgées, plus rondes, amples et aux arômes évolués de fruits cuits ou confits, d'épices et de rancio, complexes et élégants.</p> <p>Au cours du vieillissement, les teintes de l'Armagnac évoluent du jaune pâle vers l'orangé, ambré puis acajou.</p> <p>2 Caractéristiques physico-chimiques :</p> <p>Seules peuvent être mises à la consommation les eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlées présentant un titre alcoométrique</p>

	<p>volumique minimum de 40 % vol., une teneur minimale en substances volatiles de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol inférieure à 100 grammes par hectolitre d'alcool pur.</p> <p>Lors de la mise en marché à destination du consommateur, la teinte doit pouvoir répondre à une absorbance minimale de 0,1 à 420 nm pour un trajet de 10 mm.</p>
<p>Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)</p>	<p>Grâce à l'alimentation hydrique régulière de la vigne apportée par la forte pluviométrie à l'ouest de la zone et par la forte rétention d'eau des sols à l'est, les cépages blancs ou rosé spécifiques de l'appellation Armagnac se caractérisent par une productivité importante qui présente de nombreux avantages pour la production de vins de distillation peu alcoolisés et acides, deux caractéristiques primordiales pour la qualité finale des eaux-de-vie d'Armagnac.</p> <p>En effet, l'acidité totale permet au vin de se conserver naturellement durant les mois d'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique conduit à une concentration accrue des arômes contenus dans les vins. Pour empêcher la formation accrue d'acétaldéhyde dans les eaux-de-vie, le sulfitage des vendanges, des moûts et des vins est interdit. De même afin d'éviter l'altération des vins conservés trop longtemps, la date limite de distillation est fixée au 31 mars de l'année qui suit la récolte. Cette règle limite fortement les défauts organoleptiques des eaux-de-vie nouvelles.</p> <p>Les matériels traditionnels de distillation armagnacais ou à repasse</p>

	<p>dont le rendement en alcool est limité par la capacité de la chaudière ou par le débit journalier des appareils ainsi que leur chauffage au feu nu permettent de conserver l'essentiel des arômes du vin tandis que l'usage du cuivre comme constituant des appareils de distillation facilite l'élimination de composés indésirables : dérivés soufrés, acides gras ...</p> <p>La distillation se fait à un TAV inférieur à 72,4% donc relativement faible, ce qui permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit au nez par l'intensité aromatique et en bouche par la puissance et la persistance aromatique.</p> <p>Les règles de vieillissement : sous bois de chêne sessile, pédonculé ou leur croisement au moins un an, conjuguées aux conditions climatiques qui règnent dans les chais, elles-mêmes conditionnées par le climat extérieur procurent aux « Armagnac » complétés ou non des dénominations géographiques complémentaires « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » leur couleur qui évolue du jaune pâle vers l'orangé, l'ambré puis l'acajou pour les plus vieilles eaux-de-vie. Ainsi les eaux-de-vie vieilles ne peuvent être incolores, leur couleur correspondant à une absorbance minimale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm.</p> <p>C'est cette même combinaison des facteurs de vieillissement qui permet de passer progressivement d'eaux-de-vie jeunes, chaleureuses et aux arômes de fruits frais, de fleurs et de bois à des eaux-de-vie plus rondes, plus amples présentant des notes aromatiques nouvelles plus évoluées (fruits cuits ou</p>
--	--

	<p>confits, épices et rancio ...). Elle se traduit également par une complexification croissante du profil aromatique qui s'accompagne d'un allongement significatif de la persistance en bouche.</p> <p>Le TAV est ajusté, si nécessaire, par l'ajout d'eau en fonction de l'objectif de commercialisation. Cette opération réalisée tout au long du vieillissement et de la finition par le maître de chai, selon les savoir faire locaux permet de préserver l'équilibre d'estérification de l'eau-de-vie et de conserver toutes ses caractéristiques organoleptiques.</p>
--	---

Titre - Nom du produit	Blanche Armagnac
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	<p>1 Caractéristiques organoleptiques :</p> <p>L'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » complétée par la mention « Blanche Armagnac » ne présente aucune coloration. Elle conserve ainsi des arômes de fruits frais ou de fleurs, intenses et fins.</p> <p>2 Caractéristiques physico-chimiques :</p> <p>Seules peuvent être mises à la consommation les eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlées présentant un titre alcoométrique volumique minimum de 40 % vol., une teneur minimale en substances volatiles de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur maximale en méthanol inférieure à 100 grammes par hectolitre d'alcool pur.</p>
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	Grâce à l'alimentation hydrique régulière de la vigne apportée par la forte pluviométrie à l'ouest de la zone et par la forte rétention d'eau des sols à l'est, les cépages blancs ou rosé spécifiques de l'appellation Armagnac se caractérisent par une productivité importante qui présente de nombreux

	<p>avantages pour la production de vins de distillation peu alcoolisés et acides, deux caractéristiques primordiales pour la qualité finale des eaux-de-vie d'Armagnac.</p> <p>En effet, l'acidité totale permet au vin de se conserver naturellement durant les mois d'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique conduit à une concentration accrue des arômes contenus dans les vins. Pour empêcher la formation accrue d'acétaldéhyde dans les eaux-de-vie, le sulfitage des vendanges, des moûts et des vins est interdit. De même afin d'éviter l'altération des vins conservés trop longtemps, la date limite de distillation est fixée au 31 mars de l'année qui suit la récolte. Cette règle limite fortement les défauts organoleptiques des eaux-de-vie nouvelles.</p> <p>Les matériels traditionnels de distillation armagnacais ou à repasse dont le rendement en alcool est limité par la capacité de la chaudière ou par le débit journalier des appareils ainsi que leur chauffage au feu nu permettent de conserver l'essentiel des arômes du vin tandis que l'usage du cuivre comme constituant des appareils de distillation facilite l'élimination de composés indésirables : dérivés soufrés, acides gras ...</p> <p>La distillation se fait à un TAV inférieur à 72,4% donc relativement faible, ce qui permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit au nez par l'intensité aromatique et en bouche par la puissance et la persistance aromatique.</p> <p>La période de repos que subissent les</p>
--	---

	<p>eaux-de-vie « Blanche Armagnac » est réalisée dans des récipients inertes. De ce fait elles ne présentent aucune coloration et conservent des arômes de fruits frais ou de fleurs, intenses et fins.</p> <p>Le TAV est ajusté, si nécessaire, par l'ajout d'eau en fonction de l'objectif de commercialisation. Cette opération réalisée tout au long du vieillissement et de la finition par le maître de chai, selon les savoir faire locaux permet de préserver l'équilibre d'estérification de l'eau-de-vie et de conserver toutes ses caractéristiques organoleptiques.</p>
--	---

1.4. Définir la zone géographique

1.4.1. Description de la zone géographique définie

1. Aire géographique

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » les eaux-de-vie qui ont subi les phases de vieillissement et/ou de repos et de finition dans l'aire géographique. L'aire géographique est constituée des communes suivantes :

Département du Gers :

Aignan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnac, Aurenas, Auterive, Avéron-Bergelle, Ayguetinte, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Belmont, Bérault, Bernède, Berrac, Bétous, Bezolles, Biran, Blaziert, Bonas, Boucagnères, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cannet, Cassaigne, Castelnau- d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra- Lectourois, Castéra-Verduzan, Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castin, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézan, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Dému, Duran, Durban, Eauze, Espas, Estang, Fleurance, Fourcès, Fustérouau, Galiac, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gazax- et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gondrin, Goutz, Goux, Haulies, Le Houga, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Justian,

Labarrère, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur- l'Osse, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens, Leboulain, Lectoure, Lelin- Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes, Loubédat, Loubersan, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Luppé- Violles, Magnan, Maignaut-Tauzia, Manciet, Mansencôme, Marambat, Marciac, Margouët-Meymes, Marguestau, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson- Laguian, Maupas, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirannes, Mirepoix, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Montréal, Mormès, Mouchan, Mourède, Nogaro, Nougroulet, Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Panjas, Pauilhac, Pavie, Perchède, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis, Plaisance, Pouydraguin, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Préneron, Projan, Puycasquier, Puysegur, Ramouzens, Réans, Réjaumont, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune, Roquefort, Roquelaure, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Arailles, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac, Sainte-Radegonde, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint- Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Salles-d'Armagnac, Sansan, Sarragachies, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Tasque, Termes-d'Armagnac, Terraube, Tieste-Uragnoux, Toujouse, Tourdun, Turrenquets, Tudelle, Urdens, Urgosse, Valence-sur-Baïse, Vergoignan, Verlus, Vic-Fezensac, Viella.

Département des Landes :

Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route départementale 934 Bordeaux—Pau), Lagrange, Losse, Lussagnet, Mauvezin- d'Armagnac, Mont-de-Marsan, Montégut, Parleboscq, Perquie, Roquefort, Sainte-Foy (partie à l'est de la route départementale 934 Bordeaux—Pau), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Martin-d'Oney, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan.

Département de Lot-et-Garonne :

Andiran, Calignac (parcelles D 224p, D 225p, D 226 et D 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Houeillès, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

Les eaux-de-vie sont issues de raisins récoltés, vinifiés et des vins qui sont distillés sur le territoire de ces communes, en dehors de Losse, Mont-de-Marsan, Roquefort, Saint-Martin-d’Oney, Villeneuve-de-Marsan (partie à l’ouest de la route départementale 934 Bordeaux—Pau) (Département des Landes) et Houeillès (Département de Lot-et-Garonne).

2. Aire parcellaire délimitée

Le raisin est récolté sur des parcelles identifiées selon des critères relatifs à leur lieu d’implantation.

1.4.2. Zone NUTS

FR	FRANCE
FR6	SUD-OUEST
FR61	Aquitaine
FR613	Landes
FR614	Lot-et-Garonne
FR62	Midi-Pyrénées
FR624	Gers

1.5. Méthode d’obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	Encépagement
Méthode	Les vins destinés à l’élaboration des eaux-de-vie sont issus des cépages suivants : baco blanc B, blanc dame B, colombar B, folle blanche B, grasse B, jurançon B, mauzac B, mauzac rose Rs, meslier saint-françois B, ugni blanc B.

Titre - Type de méthode	Conduite du vignoble
Méthode	1 Densité de plantation

	<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 200 pieds à l'hectare.</p> <p>2 Écartement</p> <p>Les vignes présentent un écartement entre rangs maximal de 3,50 mètres.</p> <p>3 Type de taille.</p> <p>La taille est obligatoire chaque année. Les deux modes de taille suivants sont autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none">- soit en taille Guyot simple ou double ;- soit en taille en cordon. <p>4 Nombre d'yeux par hectare</p> <p>Le nombre d'yeux francs est limité à 80 000 yeux par hectare.</p> <p>5 Seuil de manquants</p> <p>Le pourcentage de pieds de vignes morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 35 %.</p> <p>6 État cultural de la vigne</p>
--	---

	Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne.
--	--

Titre - Type de méthode	Critères analytiques de la matière première mise en fermentation ou du produit à distiller
Méthode	Jusqu'à la distillation, chaque cuve de vin de distillation présente : <ul style="list-style-type: none"> - un titre alcoométrique volumique naturel compris entre 7,5 et 12 % ; - une acidité volatile au maximum de 14,28 milliéquivalents par litre (soit 0,70 g de H₂SO₄/l) ; - une teneur maximale en anhydride sulfureux (SO₂) total de 20 milligrammes par litre, afin de tenir compte de la présence naturelle de SO₂ dans le vin.

Titre - Type de méthode	Rendement
Méthode	Le rendement annuel maximum autorisé est établi à 120 hectolitres de vin par hectare à un titre alcoométrique volumique de référence de 10 %.

Titre - Type de méthode	Elaboration du jus et élaboration du moût
Méthode	Seuls les vins issus de la même récolte résultant de la fermentation de tout le jus de goutte, complété ou non par le seul jus de presse correspondant, peuvent être destinés à l'élaboration des

	eaux-de-vie.
--	--------------

Titre - Type de méthode	Conduite de la fermentation
Méthode	<p>L'enrichissement et le sulfitage des vendanges, des moûts et des vins sont interdits.</p> <p>Les vins sont distillés sans lies grossières, mais ils doivent contenir des lies fines.</p>

Titre - Type de méthode	Distillation
Méthode	<p>1 Période de distillation</p> <p>La distillation doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.</p> <p>2 Méthodes de distillation</p> <p>Les vins sont distillés selon deux méthodes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - distillation continue multi-étagée avec reflux, au moyen d'alambics dits « armagnacais » de type principal ; - distillation discontinue simple à repasse, au moyen d'alambics de type accessoire. <p>Dans chaque atelier de distillation doit fonctionner au moins un alambic de type principal au cours de la campagne considérée.</p> <p>La chaudière des deux types d'alambic</p>

	<p>est chauffée à feu nu.</p> <p>3 Description des matériels</p> <p>- Type principal : distillation continue multi étagée avec reflux au moyen d'alambics du type armagnacais :</p> <p>L'alambic armagnacais est constitué d'une chaudière surmontée d'une colonne à plateaux et d'un ensemble de chauffe-vin réfrigérant, enfermant un serpent. La colonne de distillation est munie de plateaux comportant des éléments de barbotage. Cet appareil peut présenter des dispositifs d'extraction de têtes ou de queues.</p> <p>La chaudière, le serpent, la colonne et les plateaux sont en cuivre.</p> <p>La chaudière contient un ou deux plateaux de chaudière. Dans la colonne, le nombre total de plateaux d'épuisement et de concentration est au maximum égal à quinze, le nombre de plateaux de concentration étant limité à deux.</p> <p>La capacité totale de la chaudière doit être au moins égale à celle des organes de réfrigération comprenant chauffe-vin et réfrigérant, mais ne peut excéder 40 hectolitres.</p> <p>L'extraction des têtes est réalisée sur les vapeurs du distillat ou du vin préchauffé. L'extraction des queues est réalisée sur le condensat circulant au bas des plateaux de concentration ou jusqu'aux premières spires du serpent.</p> <p>Le volume de la production en alcool</p>
--	---

	<p>pur par vingt-quatre heures ne peut excéder une fois et demie celui correspondant à la capacité de l'ensemble des organes de réfrigération. Toutefois, une tolérance de 25 % en plus de cette production est admise pour les appareils dont les chaudières présentent une capacité totale inférieure à 3 hectolitres.</p> <p>Quelles que soient les installations, le volume journalier d'alcool pur produit n'excède pas 40 hectolitres par alambic.</p> <p>Le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie est compris entre 52 % et 72,4 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie.</p> <p>- Type accessoire : distillation simple à repasse :</p> <p>L'alambic à repasse est composé essentiellement d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau, avec ou sans chauffe-vin, et d'un serpentín avec appareil réfrigérant.</p> <p>La chaudière, le chapiteau, le col de cygne et le serpentín sont en cuivre.</p> <p>La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 30 hectolitres, avec une tolérance de 5 %, et le volume en charge est limité à 25 hectolitres par chauffe.</p> <p>Toutefois, les chaudières d'une capacité supérieure peuvent être utilisées, à condition qu'elles soient exclusivement réservées à l'opération de première chauffe en vue de l'obtention du « brouillis », que leur capacité totale ne</p>
--	--

	<p>dépasse pas 140 hectolitres, avec une tolérance de 5 %, et que le volume de vin mis en œuvre ne dépasse pas 120 hectolitres par chauffe.</p> <p>Le titre alcoométrique volumique des « bonnes chaufes », après la seconde distillation ou repasse, est compris entre 65 % et 72,4 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie.</p>
--	--

Titre - Type de méthode	Vieillessement
Méthode	<p>1 Durée minimale de vieillissement</p> <p>Les eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », complétées ou non des dénominations géographiques complémentaires « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze » ou « Haut Armagnac » destinées à la consommation humaine directe sont conservées pendant une période minimale d'un an, décomptée à partir du 1er avril suivant la mise en vieillissement, dans des récipients en bois de chêne.</p> <p>2 Caractéristiques des chais</p> <p>Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe sont mises en vieillissement dans des chais respectant les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - locaux réservés spécifiquement au vieillissement et au stockage des produits viticoles et boissons

	<p>spiritueuses ;</p> <p>- locaux clos, sains, dotés d'ouvertures ou d'aérations dont on peut régler le débit en fonction des conditions climatiques extérieures.</p> <p>3 Type de bois</p> <p>Les bois des contenants utilisés pour le vieillissement des eaux-de-vie « Armagnac » sont issus de chêne d'espèces sessile, pédonculé ou leur croisement.</p>
--	--

Titre - Type de méthode	Repos
Méthode	<p>Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » complétée de la mention « Blanche Armagnac » les eaux-de-vie laissées au repos pendant une période minimale de trois mois à compter de la distillation, en récipient inerte pour la couleur, et qui ne présentent aucune coloration.</p>

Titre - Type de méthode	Finition
Méthode	<p>Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe subissent une étape de finition incluant l'ajustement final du titre alcoométrique volumique souhaité pour le conditionnement.</p> <p>Seules les méthodes suivantes sont autorisées :</p> <p>- l'adaptation de la coloration par</p>

	<p>du caramel;</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'édulcoration au moyen des produits définis au point 3a) de l'annexe 1 du R (CE) 110-2008 en vue de compléter le goût final; - l'ajout d'infusion de copeaux de bois de chêne dans l'eau chaude. <p>Leur effet sur l'obscurisation de l'eau-de-vie est inférieur à 4 % vol. L'obscurisation, exprimée en %, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.</p> <p>L'infusion de copeaux de bois constitue une méthode traditionnelle : l'essence de bois utilisée est conforme à celle des logements inscrite au cahier des charges et, le cas échéant, l'infusion est stabilisée par adjonction d'eau-de-vie de même dénomination que l'eau-de-vie de destination.</p>
--	---

1.6. Lien avec l'environnement géographique d'origine ou l'origine géographique

Titre - Nom du produit	Armagnac
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	<p>1 Description des facteurs contribuant au lien au terroir</p> <p>La zone géographique se situe en Gascogne, une province du sud-ouest de la France, sise entre la Garonne au nord, l'océan Atlantique à l'ouest et la chaîne des Pyrénées au sud.</p> <p>Le climat est de type océanique tempéré et présente un gradient très progressif d'ouest en est, passant d'une forte influence océanique à un climat plus continental. La pluviométrie est régulière et abondante au cours de l'année dans la partie ouest de l'aire, sans période vraiment sèche en été. Par contre la partie est de l'aire subit une</p>

	<p>sécheresse estivale jusqu'aux orages de fin d'été.</p> <p>Le substratum géologique est également contrasté et présente le même gradient progressif d'ouest en est. À l'ouest, les Sables Fauves dominant. C'est une formation marine, en partie recouverte par des limons loëssiques. Ils portent des sols limoneux à limono-sableux, lessivés et acides, appelés localement boubènes. Cette formation est progressivement remplacée vers l'est par de la molasse, formation continentale argileuse avec des bancs calcaires durs qui marquent le relief. Les sols associés sont soit argileux et profonds (terreforts), soit superficiels, caillouteux et calcaires (peyrusquets). Le passage des Sables Fauves à la molasse est progressif avec présence de ces deux formations dans le centre de la zone. Les trois mentions géographiques, Bas Armagnac, Armagnac Ténarèze et Haut Armagnac, qui se succèdent d'ouest en est, correspondent bien à des milieux naturels distincts.</p> <p>La capacité des sols à retenir l'eau, en fonction de leur teneur en argile, augmente d'ouest en est. Ainsi, c'est dans le secteur où la pluviométrie est la plus réduite en été, que l'on trouve les terreforts, sols les plus aptes à retenir l'eau.</p> <p>Le relief est constitué de collines arrondies à l'ouest et de vallées plus découpées et soulignées par les bancs calcaires à l'est. Les cours d'eau y ont creusé des vallées dissymétriques typiques de la Gascogne : les versants orientés vers l'est présentent une pente douce, alors que ceux orientés vers l'ouest penchent plus fortement et restent souvent boisés. Les bois occupent d'ailleurs une place importante dans le paysage, à côté d'une agriculture diversifiée de type polyculture-élevage, où la vigne est souvent minoritaire.</p>
--	--

	<p>La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac » recoupe ainsi trois départements : le Gers (245 communes), les Landes (29 communes) et le Lot-et-Garonne (18 communes).</p> <p>En 2012, la production d'Armagnac est assurée à 70 % par des vignerons ou des coopératives et à 30 % par des négociants pour un volume total de 19 000 hl d'alcool pur. La majorité des vignerons producteurs fait appel à des distillateurs ambulants, pratique traditionnelle en Armagnac qui voit les alambics circuler de propriété en propriété durant l'automne et l'hiver. 95 % des 185 000 hl de vin de distillation ont été distillés par des alambics continus de type armagnacais.</p> <p>2 Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir</p> <p>La vigne s'implante en Gascogne à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen Âge. Au XIVème siècle de nombreux cartulaires attestent de la présence d'un vignoble important.</p> <p>En 1310, Maître Vital Dufour, prieur d'Eauze, décrit les « 40 vertus de l'aygue ardente ». En 1373, le « Privilège de Bordeaux » est décidé par Edouard III : il interdit aux vins du « haut pays » dont la Gascogne fait partie, d'accéder au port de Bordeaux avant Noël, réduisant ainsi considérablement leur commercialisation. C'est à cette époque que se développe la distillation des vins blancs, permettant la conservation de ces vins et une réduction des coûts de transport. Le commerce avec les Hollandais, amateurs de ces eaux-de-vie, est</p>
--	--

	<p>l'élément déclencheur de l'augmentation de la production aux XVIIème et XVIIIème siècles. Les marchés de Mont-de-Marsan et d'Aire-sur-l'Adour se développent et favorisent ce commerce. Les techniques de vieillissement sous bois apparaissent progressivement. Elles permettent une évolution de la couleur, de la rondeur et des arômes de l'Armagnac. Jusqu'au XVIIIème siècle, la distillation est pratiquée au moyen de chaudières à repasse. En 1814, Tuilière dépose à Auch le brevet d'un alambic à marche régulière et continue. Il est adopté et amélioré par les distillateurs et fabricants de la région. Ainsi à partir du XIXème siècle, la distillation continue devient majoritaire, avec l'utilisation d'alambics multi étagés à colonne, dont le développement dans la région lui fait prendre le nom d'alambic armagnacais.</p> <p>Au XIXème siècle, des négociants de la région font construire des chais spécifiques à l'Armagnac et investissent dans l'amélioration qualitative des eaux-de-vie. Ainsi les techniques d'assemblages et le contrôle du vieillissement sont de plus en plus maîtrisés.</p> <p>Les principaux cépages alors utilisés sont la folle blanche B et le colombar B. Après l'invasion du vignoble par le phylloxera, ces cépages sont plantés sur porte-greffe et deviennent plus sensibles, l'ugni blanc B est alors introduit dans la région. En 1898, un ampélographe landais, François Baco réussit à sélectionner un nouveau cépage pour l'Armagnac, très résistant aux maladies et très bien adapté aux sols de sables et de boulbènes ; le baco blanc B devient avec l'ugni blanc l'un des cépages majeurs de l'Armagnac.</p>
Caractéristiques spécifiques de la	1 Éléments historiques liés à la

<p>boisson spiritueuse imputables à la zone géographique</p>	<p>réputation du produit</p> <p>L'Armagnac fait partie des premières productions viticoles françaises à avoir fait l'objet d'un ensemble de règles d'élaboration et d'organisation afin de protéger ses usages et structurer sa production :</p> <ul style="list-style-type: none"> - c'est un décret du 25 mai 1909 qui délimite la zone de production de l'Armagnac et de ses trois mentions géographiques, bas-Armagnac, Armagnac-Ténarèze et haut-Armagnac ; - la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée est obtenue par le décret du 6 août 1936. La mention « Blanche Armagnac » est reconnue par décret du 27 mai 2005 ; - en 1941, le « Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie d'Armagnac » est créé afin de protéger le stock d'Armagnac. Dès la guerre terminée, en 1946, il devient le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, chargé du développement et de la promotion de l'eau-de-vie et du contrôle des comptes d'âge. <p>En 2013, l'Armagnac est consommé dans plus d'une centaine de pays.</p> <p>2 Caractéristiques des eaux-de-vie</p> <p>L'Armagnac est une eau-de-vie ayant subi, au minimum, une année de vieillissement sous bois de chêne. Son équilibre et son style aromatique évoluent avec la durée de l'élevage (terme qui regroupe maturation et/ou vieillissement), depuis des eaux-de-vie jeunes, chaleureuses et aux arômes de fruits frais, de fleurs et de bois, jusqu'aux eaux-de-vie âgées, plus rondes, amples et aux arômes évolués</p>
--	--

	<p>de fruits cuits ou confits, d'épices et de rancio, complexes et élégants.</p> <p>La Blanche Armagnac est conservée en contenants inertes. Elle conserve ainsi des arômes de fruits frais ou de fleurs, intenses et fins.</p>
<p>Lien causal entre la zone géographique et le produit</p>	<p>Les caractéristiques du milieu physique de la zone géographique permettent une alimentation hydrique de la vigne régulière et non limitante, soit par une forte pluviométrie, à l'ouest de la zone, soit par des sols argileux à forte capacité de rétention en eau, à l'est de la zone. Elles assurent donc des rendements assez élevés.</p> <p>Le choix des cépages ainsi que des méthodes culturales (faible densité de plantation, taille longue ou charge importante, aération du feuillage pour limiter les maladies cryptogamiques, rendements assez élevés, vendanges précoces) ont pour objectif d'obtenir des raisins pour l'élaboration de vins aptes à la distillation, c'est-à-dire de titre alcoométrique volumique faible, d'acidité totale élevée et de faible acidité volatile.</p> <p>L'acidité totale élevée et la faible acidité volatile permettent au vin de se conserver naturellement durant les mois d'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique conduit à concentrer davantage dans les eaux-de-vie les arômes contenus dans les vins.</p> <p>Ces paramètres évoluent en effet favorablement avec l'augmentation du rendement. Toutefois, d'autres paramètres, comme la proportion d'acide malique, la moindre évolution de la maturité aromatique et la fréquence des attaques de Botrytis, qui sont défavorables à la qualité des eaux-de-vie obtenues, augmentent avec le</p>

	<p>rendement.</p> <p>Ainsi, la détérioration qualitative des vins produits lorsque le rendement augmente de façon disproportionnée conduit à l'établissement d'un rendement maximum dans le cahier des charges.</p> <p>Les cépages destinés à la production d'Armagnac présentent une diversité qui est exploitée par chaque opérateur, en fonction des différents sols présents dans chacune des régions de l'appellation et des objectifs envisagés pour l'élevage du produit. Ainsi, les trois mentions géographiques, « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze » et « Haut Armagnac », correspondent à des pratiques différentes et adaptées à des milieux naturels distincts.</p> <p>Pour préserver la qualité des futures eaux-de-vie, aucun ajout d'anhydride sulfureux n'est autorisé dans les moûts ou les vins de distillation. De ce fait, la distillation précoce, au plus tard le 31 mars qui suit la récolte, est un gage de bonne conservation des vins et de qualité des eaux-de-vie.</p> <p>Le savoir-faire du distillateur est fondamental. Il s'exerce par l'intermédiaire de plusieurs réglages de l'appareil, afin d'adapter son fonctionnement au vin à distiller, selon son origine, son titre alcoométrique volumique, et au type d'eau-de-vie recherchée.</p> <p>La « Blanche Armagnac » fait l'objet d'un savoir-faire spécifique, qui s'exprime notamment dans le choix des cépages utilisés, ainsi que dans la conduite de la distillation, afin d'obtenir une eau-de-vie très aromatique et d'une grande finesse.</p>
--	---

	<p>L'élevage des eaux-de-vie est un processus complexe qui s'opère sous l'influence des conditions climatiques qui règnent dans les chais, elles-mêmes conditionnées par le climat extérieur. Cet élevage bénéficie des savoir-faire qui se sont développés dans ce secteur depuis le XVIIIème siècle. Lors du vieillissement, différents phénomènes physico-chimiques se déroulent : évaporation différentielle de l'eau, de l'alcool et d'autres composés volatils, concentration de certaines substances, extraction de composés solubles issus du bois, oxydation. Ces phénomènes sont orientés par les caractéristiques initiales de l'eau-de-vie, par le choix du type de contenant dans lequel elle est introduite (volume, âge) et par les caractéristiques physiques du chai d'élevage (température, hygrométrie et aération).</p> <p>Les Armagnacs commercialisés sont fréquemment le fruit d'assemblages de plusieurs eaux-de-vie d'âges ou de cépages différents et complémentaires. Ils sont aussi parfois millésimés, selon un usage ancien et courant dans la région. Il revient au maître de chai, à partir de la dégustation et selon les pratiques de l'entreprise, de définir les assemblages ou de sélectionner les millésimes selon le potentiel qualitatif de chacune des eaux-de-vie.</p> <p>Ainsi, au cours de la phase finale de préparation dite de finition des Armagnacs, le maître de chai termine, si nécessaire, la réduction progressive des eaux-de-vie jusqu'au titre alcoométrique le mieux adapté.</p> <p>Après avoir laissé l'Armagnac se reposer, permettant ainsi à l'eau-de-vie de retrouver un équilibre</p>
--	---

	<p>d'estérification, il choisit le cas échéant de stabiliser les Armagnacs afin d'éviter toute précipitation en bouteilles et détermine le média filtrant le mieux adapté avant la mise en bouteilles. Il contrôle enfin la qualité du travail réalisé afin de s'assurer de la conformité de l'Armagnac et de la mise en valeur des qualités du terroir, des savoir-faire du vigneron, distillateur et du travail d'élevage.</p>
--	--

1.7. Exigences européennes, nationales ou régionales

1.8. Elément complémentaire à l'indication géographique

Elément complémentaire à l'indication géographique	Bas Armagnac
Définition, description ou portée du supplément	<p>L'appellation d'origine contrôlée "Armagnac" pour être complétée par la dénomination géographique complémentaire « Bas Armagnac »</p> <p>doit provenir de vins issus de raisins récoltés sur les territoires des communes définies ci-dessous :</p> <p>Département du Gers :</p> <p>Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Avéron-Bergelle, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Cazaubon, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Fustérouau, Gée-Rivière, Le Houga, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Larée, Laujuzan, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Loubédat, Luppé-Violles, Magnan, Manciet, Margouët-Meymes, Marguestau, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Ramouzens, Réans, Sainte-</p>

	<p>Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Martin-d'Armagnac, Salles-d'Armagnac, Sarragachies, Séailles, Sion, Sorbets, Tarsac, Termes-d'Armagnac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan et Vic-Fezensac (partie constituée par l'ancienne commune de Lagraulas).</p> <p>Département des Landes :</p> <p>Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route Bordeaux—Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (partie à l'est de la route Bordeaux—Pau), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route Bordeaux—Pau).</p>
--	--

Elément complémentaire à l'indication géographique	Haut Armagnac
Définition, description ou portée du supplément	<p>L'appellation d'origine contrôlée "Armagnac" pour être complétée par la dénomination géographique complémentaire « Haut Armagnac »</p> <p>doit provenir de vins issus de raisins récoltés sur les territoires des communes définies ci-dessous :</p> <p>Département du Gers :</p> <p>Antras, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnax, Aurensan, Auterive, Barran, Bassoues, Beaumarchés, Bernède, Berrac, Biran, Boucagnères, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Cannet, Castelnau-</p>

	<p>d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castéra-Lectourois, Castillon-Massas, Castin, Céran, Cézán, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Crastes, Duran, Durban, Fleurance, Galiac, Gavarret-sur-Aulouste, Gazax-et-Baccarisse, Goutz, Goux, Haulies, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jégun, Jû-Belloc, Juillac, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannux, Larroque-Engalin, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Lavardens, Leboulin, Lectoure, Ligardes, Loubersan, Louslitges, Marciac, Marsolan, Mascaras, Mas d'Auvignon, Maumusson-Laguian, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirepoix, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Nougroulet, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Pauilhac, Pavie, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Peyrusse-Massas, Pis, Plaisance, Puy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Projan, Puycasquier, Puysegur, Rejaumont, Riscle, Roquefort, Roquelaure, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Sainte-Christie, Sainte-Radegonde, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Lary, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Sansan, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Ségos, Tasque, Terraube, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Tourrenquets, Urdens, Verlus et Viella.</p>
--	--

<p>Elément complémentaire à l'indication géographique</p>	<p>Armagnac Ténarèze</p>
<p>Définition, description ou portée du supplément</p>	<p>L'appellation d'origine contrôlée "Armagnac" pour être complétée par la dénomination géographique complémentaire « Armagnac Ténarèze »</p> <p>doit provenir de vins issus de raisins récoltés sur les territoires des</p>

	<p>communes définies ci-dessous :</p> <p>Département du Gers :</p> <p>Aignan, Ayguetinte, Bazian, Beaucaire, Beaumont, Belmont, Béraut, Bezolles, Blaziert, Bonas, Bouzon- Gellenave, Caillavet, Callian, Cassaigne, Castelnau-d’Auzan, Castelnau-sur-l’Auvignon, Castelnavet, Castéra-Verduzan, Castillon-Debats, Caussens, Cazaux-d’Anglès, Cazeneuve, Condom, Fourcès, Gzaupouy, Gondrin, Justian, Labarrère, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Larressingle, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l’Osse, Lauraët, Loussous-Débat, Lupiac, Maignaut-Tauzia, Mansencôme, Marambat, Mirannes, Montréal, Mouchan, Pouydraguin, Préneron, Riguepeu, La Romieu, Roquebrune, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Arailles, Saint-Jean-Poutge, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d’Aubézies, Saint-Puy, Tudelle, Valence-sur-Baïse et Vic-Fezensac (sauf la partie constituée par l’ancienne commune de Lagraulas).</p> <p>Département de Lot-et-Garonne :</p> <p>Andiran, Calignac (parcelles D. 224p, D. 225p, D. 226 et D. 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon et Sos.</p>
--	---

1.9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Titre	Règles générales
Description de la règle	Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac », complétée ou non des dénominations géographiques « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze

	<p>», « Haut Armagnac » ou de la mention « Blanche Armagnac » ne peuvent être déclarées après la récolte, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que dans les documents d'accompagnement et les documents commerciaux, sur les étiquettes, récipients quelconques et sur tout support publicitaire l'appellation d'origine susvisée ne soit accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée » en caractères très apparents.</p> <p>Les dénominations géographiques « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » ainsi que la mention « Blanche Armagnac » figurent lorsqu'elles sont utilisées dans le même champ visuel que l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac ».</p> <p>Une mention d'étiquetage peut être apposée, conformément aux décrets pris en application de l'article L.214-1 du code de la consommation.</p>
--	--

2. AUTRES INFORMATIONS

2.1. Pièces justificatives

Nom du dossier:	CdC AOC Armagnac BO.pdf
Description	Cahier des charges Armagnac
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	AOC Armagnac joe_20141228_0046.pdf
Description:	Décret d'homologation Armagnac

Type de document	Other Document
------------------	----------------

Nom du dossier:	NAF-ModifAnnexeIII_Armagnac.pdf
Description:	Note des autorités françaises
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	NAF Armagnac 20171214.doc
Description:	Note des autorités françaises.
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	CDC_Armagnac_décembre2017.doc
Description:	Proposition de cahier des charges modifié.
Type de document	Other Document

2.2. Lien vers le cahier des charges du produit

Lien:	https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cd649de-17de-4c86-bf84-92b2669483af
-------	---