



23 avril
2024

Une journée en région d'Armagnac

En 2014 nous avons proposé une journée sur la trace du roi Henri IV, « Nouste Henric » pour les Béarnais, et avons bâti le programme sur la ville de Pau, bien sûr, mais aussi sur la gastronomie locale avec l'inévitable « poule au pot », et le vignoble du Jurançonnais.

Cette année, pas de roi sur les traces duquel marcher, mais nous restons en Gascogne, plus précisément dans le département du Gers, riche en patrimoine culturel et gastronomique.

Au programme, trois thèmes incontournables : l'Armagnac avec la visite d'une propriété viticole, le château Arton, un repas typiquement régional à « la ferme de la Terre Blanche », la visite d'une des plus belles abbayes cisterciennes, l'abbaye de Flaran et pour terminer, les secrets de la fabrication de la croustade gasconne chez un artisan spécialiste à Gondrin.

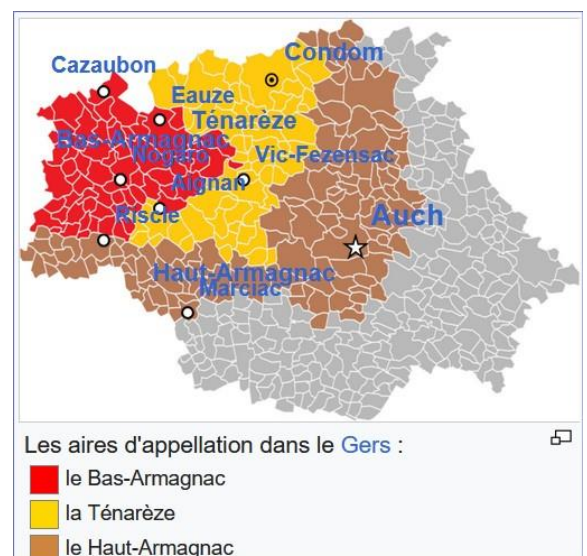
La journée commence bien tôt pour les 20 collègues, épouses, époux et amis, avec un départ du garage LGV à 07h 30. Après une petite pause sur l'aire d'Agen nous arrivons à l'heure exacte à notre premier point de rendez-vous, au château Arton sur la commune de Lectoure.

Château ARTON

Accueil convivial d'un des responsables de la propriété, chargé entre autres des visites de groupe. Balade en périphérie du château, sur une esplanade dominant une partie du vignoble et explications sur les terroirs, les cépages adaptés aux caractéristiques des sols, les modes de culture.

Les terroirs :

Trois régions se partagent l'appellation « Armagnac : le Bas Armagnac, la Ténarèze et le Haut Armagnac. Elles permettent la production de vins IGP Côtes de Gascogne et la culture de cépages particulièrement adaptés à la distillation pour la production de ce nectar fin et délicat avec un arôme fruité de pruneaux qu'est l'Armagnac. À l'ouest et débordant sur le département des Landes, le Bas-Armagnac. Terrains plutôt sablonneux, acides, propices aux cépages Baco et Ugni Blanc (le domaine d'Ognoas par exemple). Plus à l'est, la Ténarèze et le Haut-Armagnac, paysage de coteaux calcaires et de collines dans lesquels les racines de la vigne doivent plonger à des profondeurs de plusieurs dizaines de mètres, avec une dominante d'Ugni Blanc et de Colombard.



Au domaine d'Arton, propriété de 88 ha, on trouve un encépagement original et varié : 8 cépages (Ugni Blanc, Colombard, Gros Manseng, Petit Manseng, Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet) répartis sur 19 parcelles comme autant de petits vignobles, chacun ayant son identité propre.

Quant au mode de culture, le domaine est en pleine conversion en biodynamie et permaculture. On imagine aisément la complexité du travail sur une telle variété de parcelles !



Histoire et fabrication de l'Armagnac :

L'Armagnac ... la plus ancienne eau de vie de France (1310, Maître Vital Dufour, Prieur d'Eauze « les 40 vertus de l'Aygue Ardente »), d'abord utilisée à des fins thérapeutiques est rapidement devenue l'objet d'un véritable marché. Mais son véritable essor est lié au commerce avec les Hollandais au XVIIème siècle qui l'utilisaient pour enrichir et stabiliser les vins qu'ils achetaient par ailleurs. La nécessité de le mettre en barrique pour le transporter et pour faire des réserves afin de pallier le manque dû aux mauvaises années a fait découvrir tout l'apport du bois : couleur, rondeur, senteurs ... un trésor ! ... et si on y ajoute la possibilité de faire des assemblages de cépages parfaitement adaptés et pour certains uniques, on débouche sur des merveilles !

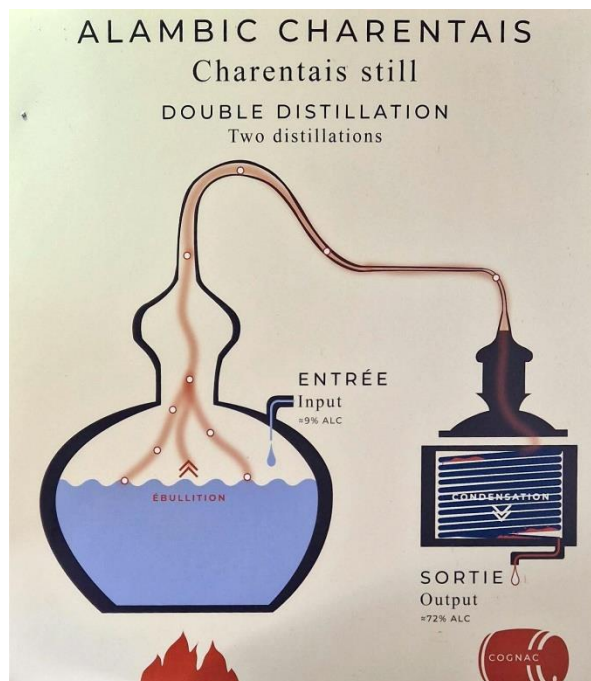
Mais notre guide va plus loin ... et surtout, insiste sur la différence fondamentale dans l'élaboration de ce nectar entre le Cognac et l'Armagnac ... et bien sûr, qui débouche sur l'indiscutable supériorité de l'Armagnac dans la richesse aromatique et les nuances suivant les années, les producteurs, les terroirs.

Tout est lié au mode de distillation ... et après avoir détaillé le processus « Cognac » et celui pour l'« Armagnac », on comprendra la différence entre les produits obtenus !

Voilà ce que nous avons retenu :

Distillation du Cognac dite en « double distillation »

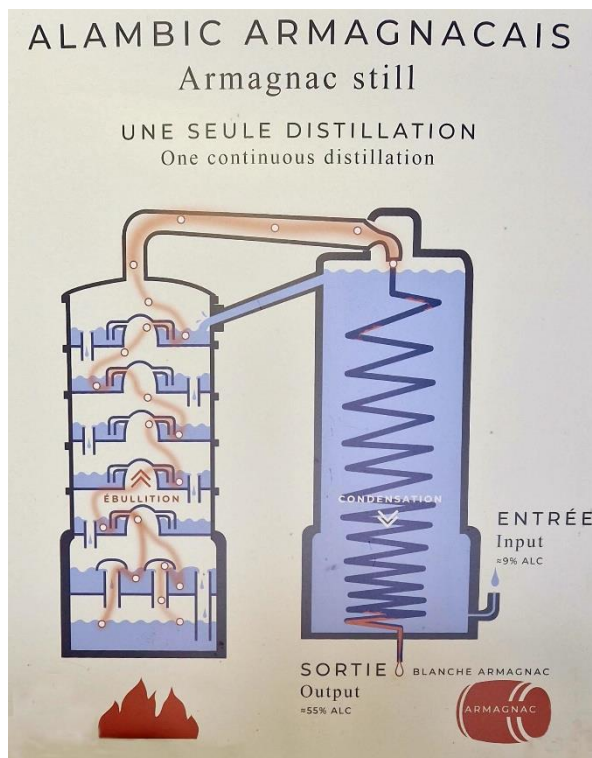
L'alambic « cognaçais » ou « charentais » est un alambic en cuivre dit à repasse (ou double chauffe) car l'alcool y est distillé deux fois. Une fois le vin porté à ébullition, les vapeurs s'échappent sans rencontrer le vin frais puis se condensent progressivement. Ce premier distillat, appelé "brouillis", titre entre 27° et 32° d'alcool. Il est à nouveau chargé dans l'alambic pour une seconde distillation. Les fractions de début ("les têtes") et de fin de distillation ("les queues") sont écartées. Le "cœur" de la distillation, c'est-à-dire le distillat qui s'écoule entre les deux, sort de l'alambic à 72° d'alcool. Logé dans un fût en chêne, il s'enrichit des arômes du bois pour devenir le Cognac.



Distillation de l'Armagnac « en continue »

Lors de la distillation armagnacaise (adoptée au 19eme siècle), le vin fraîchement vinifié est porté à ébullition (100 °C). Ses vapeurs s'élèvent et passent par des plateaux où elles traversent le vin frais : c'est le barbotage.

Les vapeurs se chargent ainsi des arômes du vin frais, et conservent les composants organiques, minéraux et végétaux du vin qui lui donneront toute sa puissance aromatique. À chaque plateau, elles s'enrichissent un peu plus et arrivent en haut de la colonne, saturées en arômes. Puis elles se condensent pour s'écouler de l'alambic à 56° d'alcool. C'est le distillat le plus faiblement alcoolisé de tous les spiritueux et de par ce processus, l'Armagnac est le spiritueux le plus proche du vin. Le seul pouvant réellement se magnifier avec l'âge car il conserve la matière organique vivante du vin frais dont il est issu. Cette particularité donne à l'Armagnac une vraie singularité, celle de pouvoir évoluer dans le temps comme un grand vin.



Le vieillissement

Cette eau-de-vie est logée dans des fûts de chêne où elle va s'épanouir et se teinter de la couleur du bois pour devenir l'Armagnac.

Là encore, dans des barriques spécialement réalisées en chêne français par le tonnelier attaché à la propriété, des soins attentifs sont apportés après soutirages pour juger de l'évolution du vieillissement : déplacement des fûts dans des zones plus ou moins humide du chai, plus ou moins fraîches, plus ou moins à la lumière, assemblages, etc etc ... et chacun de ces petits gestes apporte son petit plus à la personnalité de ce nectar.



- Lire quelques infos complémentaires en annexe « Armagnac »

La dégustation

Toutes les explications et réponses données, nous passons dans la salle d'exposition et de vente et dans le salon de dégustation. Comme nous l'avions demandé, la dégustation se devait de faire la part belle à l'Armagnac ...



Donc assis à une belle table dressée avec de petits grignotages en accompagnements (toasts, saumon, longuets croustillants, chocolats ...), pour mettre les papilles en éveil, nous

commençons par le vin blanc de la propriété, à base d'Ugni blanc et Colombard et titrant aux alentours de 10°C. Petit vin gascon, sans prétention, frais et léger sympa à boire ... (un « vin de soif » comme on dit !).

Puis, passons aux choses sérieuses et dans l'ordre, Fine blanche, La Réserve et La Flamme ... no comment ! Les doses étaient généreuses (et je n'ai pas vu grand monde cracher ...) et les explications toujours précises de notre accompagnateur. Nous avons pu comprendre et accéder à la fine perception de tous les arômes subtils et variés de notre eau de vie Gasconne !

Passage aux achats, pour la maison, pour les enfants, pour les amis, ... beaucoup avaient un ou plusieurs sacs à la main en sortant !

Déjeuner à La Ferme Gasconne de Terre Blanche

Quelques dizaines de minutes de car et nous voilà à destination pour nous mettre à table.

Cette ferme auberge connue pour la qualité de ses prestations ne faillit pas à sa réputation. Ici, tout est authentique, basé sur sa production locale, le canard en tête bien sûr !

Grande salle bien adaptée au repas de groupe, mais très agréable, claire et spacieuse. Un service simple et impeccable et pour ce qui est dans l'assiette et dans les verres, que du vrai, que du bon.



On commence par une rasade de pousse rapière avec toast de pâté de canard, histoire de refaire le palais et le rincer des récentes gorgées d'Armagnac, pour enchaîner avec les entrées (foie gras, galantine de canard au foie gras, rillettes de canard) ... un petit « trou gascon » histoire de réveiller l'appétit pour le cassoulet-confit de canard-saucisse, et enfin, comme on avait encore une petite faim, une glace aux pruneaux arrosée d'une giclée de Pousse Rapière ... suit un café, bu les yeux mi-clos...

On réussit pourtant à « se sortir » des chaises et remonter dans le car pour un petit sieston de quelques dizaines de minutes vers notre prochaine étape, l'abbaye de Flaran.

L'abbaye de Flaran

Située sur la commune de Valence sur Baïse, nous arrivons à l'abbaye de Flaran, abbaye cistercienne du XII^{ème} siècle. Notre guide commence par nous montrer un arbre généalogique des parentés des abbayes cisterciennes (?). L'abbaye de Flaran est donc « la fille » de l'Escaladieu, monastère cistercien situé sur la commune de Bonnemazon, dans les Hautes-Pyrénées. Plusieurs fois remanié jusqu'au XVIII^{ème} siècle. Le site est racheté par le Département du Gers en 1970 qui y réalise une intense campagne de restauration. L'abbaye est depuis l'année 2000, au Centre patrimonial départemental, cœur du réseau muséographique gersois et abrite des expositions temporaires et permanentes.



Je ne vais pas m'étendre sur le sujet, chacun en gardera son propre souvenir selon l'intérêt qu'il y porte. Je vais juste signaler une belle surprise, un coup d'émotion quand dans l'église de l'abbaye, après que notre guide nous ait parlé des chants grégoriens et de l'acoustique particulière de l'édifice, une superbe voix s'est fait entendre ... j'ai cru qu'elle avait un bip dans la main et avait lancé un enregistrement ... mais la voyant se déplacer lentement et malgré l'écho, je devinai l'origine du chant, je compris que cette voix superbe, c'était elle ! Elle n'avait jamais appris le chant et faisait ça pour son plaisir, tout simplement !

[\(retrouver ce chant sur nos albums photos site ou Flickr\)](#)

À la suite de la visite de l'abbaye, passage dans les salles d'exposition où nous avons pu admirer des collections privées avec des bronzes numérotés et signés de Dali, des sculptures de Camille Claudel, de Rodin, des œuvres de Degas, « une collection exceptionnelle d'œuvres d'artistes de renom, représentative de l'art européen du XVI^{ème} au XXI^{ème} siècle ... »

La Croustade Gasconne

Et maintenant, pour clôturer la journée, comme il était 17h et qu'une petite faim commençait à nous tirailler (!!!), cap vers l'artisan pâtissier spécialiste de la croustade gasconne. On ne va pas chipoter sur les termes, côté landais on l'appelle plutôt « tourtière » mais bref ... le résultat est unique : un gâteau à base de pâte feuilletée au beurre, de pommes macérées dans de l'armagnac, parfois de pruneaux, le tout recouvert de fines chiffonnades de cette même pâte, ultra fine. Au four à 180°C 40 min ... on laisse un peu refroidir, on arrose d'une bonne giclée d'Armagnac et roule ! (un chouia dixit notre pâtissier ... un « chouia » façon Raymond Oliver dans sa recette de crêpes en parlant de l'indispensable rhum).

Démonstration faite sous nos yeux ...

La pâte d'abord (le pâton était déjà préparé): 500g d'une farine fine, qui se prête bien à la fabrication d'une pâte élastique (la T45), 20cl d'huile de tournesol, 20cl d'eau, un œuf et un peu de sel. Un pétrissage « juste ce qu'il faut » pour conserver l'élasticité de la pâte.

On la laisse reposer « le temps qu'il faut » à température ambiante.



L'étalage de la pâte : le pâton, gros comme un poing est étalé sur une grande table (2mx1.5m environ) recouverte d'un drap. Et c'est là que la magie opère : les doigts du pâtissier la tirent délicatement par les bords, en tournant autour de la table. Une pause pour la laisser se détendre et on recommence. Un bout de 3 ou 4 tours, la totalité de la table est recouverte par une fine pellicule de pâte ! un nuage de farine pour éviter que ça colle, un peu d'attente pour qu'elle sèche en surface, un bon badigeonnage au pinceau de beurre fondu. Avec un couteau et d'une précision étonnante, il découpe des disques, 8 à 9 en tout, de diamètre 3 à 4 cm de plus que les moules et les empile avant de placer le tout dans le moule beurré.

Auparavant, les pommes ont été préparées (épluchées, finement coupées en rondelles, macérées depuis la veille avec un peu de sucre et généreusement arrosées d'Armagnac. On en met une bonne couche dans le moule... un re-chouia d'armagnac en prime. Toujours avec la pâte étalée sur la table des disques sont à nouveau découpés, « chiffonnés » entre les doigts et placés à recouvrir tout le dessus, un nuage de sucre en poudre et zou ! 40 min au four à 180 °C.



Et avant dégustation, tiède, une bonne pulvérisation d'Armagnac ! Nous avons été généreusement servis, nous nous sommes mis du beurre plein les doigts ... un régal.

Au final, pour la vingtaine que nous étions, je pense qu'au moins 30 cartons de croustades sont sortis du magasin !

- quelques photos complémentaires en annexe « Croustade »

Retour sans escale vers Pessac, arrivée comme prévu vers 20 heures. remerciements à notre chauffeur, cordial et très sympa.

Et maintenant, rendez-vous le 21 juin pour la prochaine balade :

Le phare de Cordouan avec ses splendides appartements royaux et sa légendaire lentille de Fresnel nous attend.

Parlez-en à vos collègues, à vos amis !

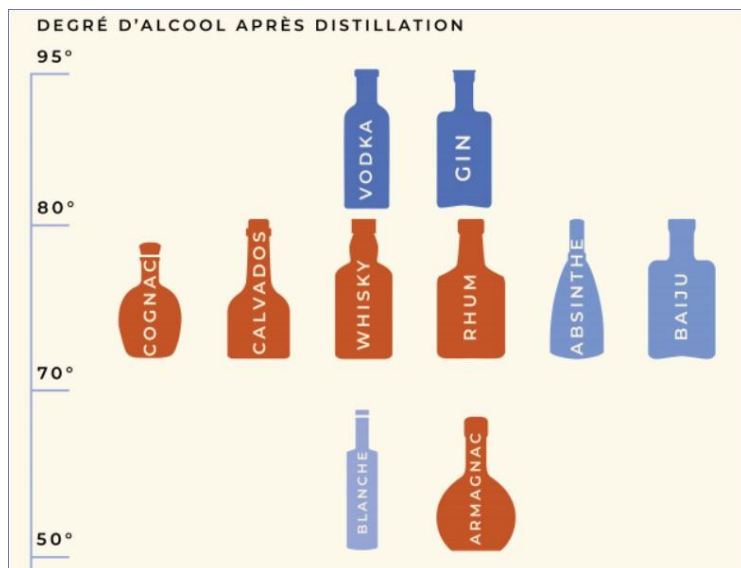
Alain Michaud
(photos MJ et A Michaud)

sur le site et sur <https://www.flickr.com/photos/arceacesta/albums>



ANNEXE ARMAGNAC

L'Armagnac est le spiritueux le plus proche du vin. Le seul spiritueux pouvant réellement se magnifier avec l'âge car il conserve la matière organique vivante du vin frais dont il est issu. Cette particularité donne à l'Armagnac une vraie singularité, celle de pouvoir évoluer dans le temps comme un grand vin.



Cette eau-de-vie « vivante » reflète l'expression de la vendange de l'année. C'est pour cela que l'Armagnac est la seule eau-de-vie pouvant pleinement justifier le millésime. Son vieillissement contribue à lui donner une complexité unique. C'est ce qui la rattache à la culture du vin et la distingue des autres brandies, des eaux-de-vie « brûlées » (Cognac titrant à 72°), ou « mortes » (Gin et Vodka titrant à 90°).



Au sortir de l'alambic, les eaux-de-vie d'Armagnac et de Cognac, sont logées dans des fûts de chêne. Les principes de vieillissement se ressemblent. L'Armagnac et le Cognac évoluent dans des fûts neufs ou anciens, alternant entre chai sec et chai humide. Au cours du vieillissement, des échanges s'opèrent entre le chêne et l'eau-de-vie, développant les arômes et permettant la coloration naturelle.



Alors que l'Armagnac sort de l'alambic à 56° d'alcool, le Cognac sort à 72° d'alcool. Tous deux se consomment cependant à 45° d'alcool. L'évaporation naturelle de l'alcool pendant le vieillissement permet à l'Armagnac de tendre doucement vers ses 40-45° à la vente, avec un léger ajout d'eau distillée lorsque cela est nécessaire. Certains Armagnacs, dits "bruts de fût", sont élaborés sans adjonction d'eau. Le Cognac est quant à lui progressivement dilué avec de l'eau distillée ou déminéralisée pour atteindre ses 40-45° à la vente.



ANNEXE CROUSTADE

