

Conférence : histoire de la culture de la vigne et de la distillation en Armagnac

La vigne est présente en Aquitaine depuis l'Antiquité. Les fouilles du chai de la villa de Lestagnac (Gers) et les nombreuses mosaïques de Valence, Séviac, Maignan, Gée-Rivière en témoignent. Dans l'Antiquité ancienne, on distillait déjà. Les savants grecs et romains décrivent des appareils destinés à obtenir des parfums et des huiles essentielles. Au Moyen Age, on cite souvent la fabrication d'alcool pharmaceutique, « l'eau ardente ». En 1310, Vital Dufour, prieur d'Eauze et de Saint-Mont puis cardinal, publie une « Compilation » énumérant toutes les maladies soignées par « l'eau-de-vie ». Stockées dans des fioles, les quantités obtenues avec de petits alambics de verre, sont très limitées.

Au XVIIe siècle, c'est le début de la distillation. La Gascogne possédait déjà un vaste vignoble qui expédiait ses vins vers les marchés pyrénéens et la mer, vers Mont-de-Marsan puis Bayonne. Le Bas Armagnac plante abondamment. Les marchés de Cazaubon, Nogaro, Vic-Fezensac et surtout Eauze regroupent et commercialisent les eaux-de-vie. Le Bas Armagnac se plaint de son enclavement et du mauvais état des routes.

Le XIXe siècle réoriente le commerce régional vers Bordeaux. La Ténarèze augmente son vignoble entre Baïse et Gers,. Navigabilité de la Baïse, amélioration des routes, arrivée du chemin de fer doivent favoriser le désenclavement. Cependant, le XIXe siècle est secoué par de nombreuses crises, surproduction, mauvaises qualités des produits, maladies des vignes importées des USA comme l'oïdium puis le terrible phylloxéra. Au XXe siècle, les guerres favorisent les ventes mais pas la qualité. Des erreurs sont commises. L'Armagnac stagne ou régresse. Depuis une cinquantaine d'années, des progrès remarquables ont été accomplis.

Jacques Lapart

Professeur agrégé d'Histoire- secrétaire de la Société Archéologique et

Historique du Gers.



Pesée d'une pièce d'armagnac



Un chai ancien