

## Conférence à la société archéologique

### CONFERENCE

Le public a apprécié l'Armagnac Jacques Lapart

Jacques Lapart, professeur agrégé d'histoire et secrétaire de la Société archéologique et historique du Gers était l'invité de la section locale d'archéologie avec pour sujet de conférence : « Histoire de la culture de la vigne et de la distillation en Armagnac ». Le thème proposé avait mobilisé un nombreux public, « l'aygo de bito », l'armagnac intéresse les producteurs mais c'est aussi un alcool qui termine avec saveur du terroir les grands rassemblements familiaux ou associatifs.

C'est en grappillant dans les archives, dans les minutes de notaire, les vieux papiers de négoce en armagnac que Jacques Lapart et son équipe de chercheurs historiques ont pu écrire « 7 siècles de l'Armagnac ». Ces recherches ont d'ailleurs permis de tordre le cou à certaines théories plus proches des légendes que de la vérité historique et scientifique. On retrouve une forte consommation de vin importé dans des amphores chez les Gaulois, c'était un produit de valeur, une amphore valait le prix d'un esclave. On trouve un plant qui s'adapte à notre sol et les mosaïques des villas montrent que la vigne était chez nous prospère et que le vin coulait à flot pour les fêtes. Les jeunes gens utilisaient le vin pour griser les jeunes filles, Samaran écrit « la vigne est présente partout »

L'utilisation du vin pour la distillation : On a longtemps prétendu que l'alambic était d'origine arabe, c'est faux, la distillation existe chez les Grecs pour obtenir des alcools, des parfums. Au Moyen âge on distille dans un but d'obtenir des produits pharmaceutiques. Une compilation de livres permet d'aligner 60 recettes médicamenteuses à base d'eau de vie ; Elle est en fioles ou petites bouteilles et provient de la distillation par petits alambics. Sous Henri IV ou Louis XI l'alambic est remplacé par la « chaudière », on brûle le vin et il en faut de grandes quantités d'où l'extension des vignobles chez les nobles et les ecclésiastiques. Ce matériel vient de Hollande et coûte cher. Dans un contrat de mariage, on relève qu'une nommée Mme Dupuy a apporté comme dot deux chaudières et son matériel, une chaudière valait 500 livres ce qui correspondait à 2 paires de bœufs ; Dans le commerce est surtout apprécié l'alcool blanc. Lors de la guerre d'indépendance des Etats Unis, le commerce de l'Armagnac est prospère, il remplace le whisky. Le conférencier développe le commerce soulignant au passage les transactions de contre bande. La vente de l'Armagnac connaît aussi un pic de vente pendant la guerre où il est le stimulant pour sortir des tranchées. Les alambics Baglioni donnent une eau de vie de meilleure qualité que l'alambic Adam. Elle est vendue à 20 degrés, mesure donnée par l'alcoomètre du moment. Au cours des déplacements on effectue parfois le mouillage remplaçant l'Armagnac par l'eau d'une mare. L'état vote plusieurs taxes sur les alcools, c'est déjà un moment où il faut faire de la qualité pour imposer le produit. A l'exposition universelle de PARIS, l'Armagnac a un stand.

La catastrophe du phylloxera détruira 80% du vignoble et la replantation notamment du Baco sera très longue à produire. Pendant les conflits mondiaux l'Armagnac perdra de son prestige et les qualités médiocres par suite des trafics firent chuter le commerce des Armagnacs. Depuis l'an 2000 un effort remarquable par toutes les catégories de producteurs et négociants a redonné à l'armagnac ses lettres de noblesse.



Jacques Lapart (conférencier) et Jacques Cousinet (section locale d'archéologie)



Mosaïque de Séviac : la vigne était présente partout