

Appel à Eauze : la conjoncture est bonne, il faut distiller pour reconstituer les stocks d'Armagnac !

Appel de Jérôme Delord, président du Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac



Appel à Eauze : la conjoncture est bonne, il faut distiller pour reconstituer les stocks d'Armagnac !

Une opportunité économique s'offre « à tous les opérateurs, producteurs et négociants ! ». La vente d'Armagnac augmente et elle a une puissante réserve de croissance.

Des signes de cette croissance ? : la mode actuelle, dans les restaurants, d'exposer des dames-jeannes d'Armagnac qui ont beaucoup de succès auprès des clients. Et des maisons « satellites », comme Armin, qui touchent de nombreux clients potentiels et accompagnent la poussée des jeunes opérateurs et des jeunes clients de l'Armagnac.

En 2021, la progression des ventes a été de 17,5 % et de 3,14 % en 2022 (dans un contexte inflationniste).

C'est donc rentable de distiller, explique Jérôme Delord, président du Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA) le 12 juillet 2023 à la Maison Gascogne Armagnac.

Mais si les opérateurs ne distillent pas suffisamment, on ne pourra bientôt plus faire face à la demande dans les différents comptes d'âge d'Armagnac.

En effet, les stocks d'alcool pur tous opérateurs confondus sont de :

153 779 hl à la fin de 2022

contre 159 236 hl en 2018.

Et voici le détail de l'évolution des différents comptes d'âge :

compte 00 à 3 ans : 34 % contre 37 % en 2018

compte 4-9 ans : 30 % contre 27 % en 2018

compte 10-19 ans : 16 % contre 14 % en 2018

compte 20 ans et + : 20 % contre 22 % en 2018.

Jérôme Delord reçoit donc la presse pour qu'elle diffuse des indicateurs nets et précis à l'intention des opérateurs d'Armagnac. Qui leur permettent, enfin, de calculer leur prix et leurs marges.

Des indicateurs nets et précis à la disposition des opérateurs

Le président, la direction et le conseil d'administration du BNIA ont travaillé à donner aux opérateurs ces indicateurs fiables et simples qui mettent en évidence l'opportunité économique qui s'offre à eux et « qui sont encourageants, car ils donnent une image positive et fédératrice de l'interprofession » :

le prix du vin de distillation sous contrat en 2022 était de 7,057 euros/ % hl (moyenne pondérée) contre 5,746 euros pour la campagne 2021

le coût de production à l'hectare (avant vinification) est de 5 537 euros/ha (1)

la constatation des cours d'achat pour un compte d'âge 00 (2) à la propriété (2021-2022) est de 913 euros/hl d'alcool pur.

Avec ces chiffres, l'opérateur sait s'il doit distiller ou vinifier en vin sans indication géographique les cépages en principe destinés à la distillation.

Conclusion

Jérôme Delord insiste sur le fait qu'il faut raconter l'histoire de chaque domaine aux clients potentiels : « ils consomment l'Histoire et des histoires ! » Il ajoute : « je compte sur vous pour distiller et commercer, car :

oui, l'Armagnac est l'empreinte non-délocalisable de notre Gascogne

<https://www.lejournaldugers.fr/article/68254-appel-a-eauze-la-conjoncture-est-bonne-il-faut-distiller-pour-reconstituer-les-stocks-darmagnac>
oui, vous êtes des acteurs fiers de son attractivité

oui, notre filière assume sa quête de valorisation

oui, l'Armagnac, c'est magique ! »

(1) Moyenne pondérée hors assurance récolte, résultat d'une étude commandée à un cabinet d'expertise comptable ; cette étude sera approfondie sur certaines exploitations à configuration spécifique (démarche environnementale, mix Vin-Armagnac ou 100 % armagnac, pluriagricole, taille d'exploitation, mode de taille etc.).

(2) La dernière constatation (2021-2022) affiche aussi un compte d'âge 4 à 1 255 euros/hl d'alcool pur et un compte d'âge 10 à 1 484 euros/hl d'alcool pur.

N.B. - Sur la photo du haut de page : la Maison Gascogne Armagnac où à eu lieu l'entretien.



Jérôme Delord



Olivier Goujon, directeur du BNIA qui donne les chiffres de l'Armagnac