

À Éauze, Jérôme Delord encourage les producteurs d'armagnac à distiller plus

Pour reconstituer les stocks dans un marché en hausse



À Éauze, Jérôme Delord encourage les producteurs d'armagnac à distiller plus

Lors de la journée du 8 décembre 2023, consacrée à l'assemblée générale du Bureau national interprofessionnel de l'armagnac (BNIA) à la Maison Gascogne Armagnac à Éauze, le président du BNIA, Jérôme Delord, a, une nouvelle fois, invité les producteurs d'armagnac à distiller plus : « Nous devons collectivement reconstituer nos stocks d'armagnacs par un fort engagement (...) ».



Jérôme Delord

Il a rappelé que le BNIA a mis au point des indicateurs économiques « fiables et simples » pour constater l'opportunité économique qui s'offre :

le prix du vin de distillation sous contrat était en 2022 de 7 057 euros /hl contre 5 746 euros en 2021,

le coût de production à l'hectare avant vinification est de 5 537 euros,

la constatation des cours d'achats pour un armagnac de l'année 2021-2021 est de 913 euros par hectolitre d'alcool pur.

De plus, si les ventes avaient progressé de 17,5 % en 2021, elles ont encore progressé de 3,5 % en 2022 (avec 112 pays importateurs) dans un contexte inflationniste.

Par ailleurs la forte activité du Pôle technique, qualité, développement durable et du Pôle promotion et valorisation ont créé un déficit qu'une production en hausse pourra compenser.



La salle

Principales activités du Pôle technique

La thèse de Xavier Hastoy en est à sa 3^e année. Elle porte sur : « l'eugénol, marqueur de qualité du raisin baco blanc : de sa tolérance à botrytis cinerea (1) à la production d'eau-de-vie blanche d'armagnac ». Elle a permis de valoriser le baco.

Ses principaux résultats : l'eugénol participe à la tolérance au botrytis. C'est un marqueur spécifique du baco, de la vigne à l'eau-de-vie et il a un effet aromatique intense (c'est le parfum du clou de girofle). Le potentiel d'eugénol diminue avec la maturité. Sa concentration est plus forte en distillation continue qu'en double chauffe.

Plusieurs communications scientifiques sur ces résultats ont été effectuées et une matinée technique leur sera consacrée en 2024. Et Xavier Hastoy a reçu un Prix.

La valorisation de la simulation de la distillation armagnacaise

Formation des BTS viticulture-œnologie de Riscle et des 2^es années du Diplôme national d'œnologie de Bordeaux et de Toulouse.

Un webinaire organisé dans le cadre du **RMT QUADIFERM (Réseau mixte technologique qualité, distillation, fermentation)**, qui représente les acteurs majeurs, en France, des filières productrices de boissons alcoolisées.

Formations pour les professionnels

Dégustation, élaboration de l'armagnac, confection de fiches techniques etc.

Défense de l'appellation

Discussions avec l'administration.

Organisation du concours Les Talents de l'armagnac.

Principales activités du Pôle promotion et valorisation

Ce Pôle n'a pas chômé, lui non plus ! Il a participé à 51 animations, soit 26 événements grand public, 12 événements prescripteurs en France et 2 à New York, 6 salons et 9 événements institutionnels.

Citons le Salon France Quintessence, qui a reçu 2 000 visiteurs dont 1 200 professionnels, le Salon Wine Paris Vinexpo Paris : 36 334 visiteurs, soit 41 % de plus qu'en 2022 et le Salon Régal Toulouse : 60 000 visiteurs et 160 exposants. Ou encore le Congrès national de la Fédération des cavistes indépendants et la Flamme de l'armagnac à Éauze.

Sans compter la revue Armagnac News n°5, diffusée à 8 000 exemplaires.

Quant à l'activité sur les réseaux sociaux, elle est en plein boom ! 32 565 fans sur Facebook et 1,1 million de pages vues...

Tables rondes

Le BNIA a organisé le même jour de l'assemblée générale 2 tables rondes.



Matthieu Doumenge, Maeva Vidonne et Sébastien Durand

Les styles d'armagnac dans le monde des spiritueux

Animée par Maeva Vidonne, en charge du Pôle promotion et valorisation, elle réunit Matthieu Doumenge, grand reporter à Terre de vins et Sébastien Durand, gérant de Caves Vins & Cie.

Les deux interlocuteurs tombent d'accord sur ceci :

l'interprofession ne gagnerait rien en baissant ses prix,

l'armagnac à 40° est une porte d'entrée, mais il ne faut pas « galvauder » les produits, et accueillir des consommateurs avertis,

il faut développer l'explication des armagnacs, offrir du sens et une histoire,

il faut lancer la visite des distilleries, comme en Écosse,

le positionnement de l'armagnac doit viser des consommateurs avertis prêts à monter en gamme, que le BNIA doit éduquer,

attirer un autre public que le public traditionnel,

ne pas ajouter d'autres catégories, mais conserver celle des millésimes,

le packaging peut se moderniser sans problème,

il faut rester sur la ligne de crête tradition-modernité et, surtout,

ne pas renier son identité : le territoire gascon est indissociable de l'armagnac,

les notions « Bas-Armagnac », « Armagnac-Ténarèze » et « Haut-Armagnac » sont valables en France, mais pas à l'étranger.



Gilles de Reve, Marie-Claude Ségur et Thierry Dufourcq

Le baco sous l'œil de la science

Animée par Marie-Claude Ségur, en charge du Pôle technique, la 2e table ronde réunit Gilles de Revel, professeur d'œnologie à l'Université de Bordeaux et Gilles Dufourcq, ingénieur viticulture-œnologie à l'Institut français du vin - Pôle Occitanie. Sur le thème : « Comment un hybride de 120 ans [le baco] inspire la recherche d'aujourd'hui ! » (Voir ci-dessus les activités du Pôle technique). Et sur ce qu'il reste aujourd'hui à connaître sur le baco : travailler sur l'arôme, valoriser le moment de vinification, examiner les marqueurs autres que l'eugénol etc.

Conclusion

Dans sa lettre aux professionnels de juillet 2023, Jérôme Delord notait « tous les signaux sont au vert pour le marché des spiritueux artisanaux en général et pour l'Armagnac en particulier. L'on consomme moins mais mieux, on consomme de l'histoire et des histoires, l'on consomme du « fait mains » et du « différenciant », l'on consomme des valeurs et du sens. (...) Nous avons gravé dans le marbre de notre plan stratégique Ambition Armagnac 2030 la volonté de porter haut le développement économique et identitaire de l'armagnac... ».

Le président insiste, lors de l'assemblée générale sur un autre point : il veut créer une réserve « climatique » d'armagnac, qui permette de faire face aux années maigres / www.lejournaldegugers.fr/article/72118-a-eauze-jerome-delord-encourage-les-producteurs-darmagnac-a-distiller-plus

En outre, à l'avenir, il veut que le BNIA gagne en gouvernance et en pilotage et réfléchisse à des projets structurants.

(1) Botrytis cinerea est une espèce de champignon parasitaire considérée à la fois comme une maladie et comme une pourriture noble !

Cette moisissure est à l'origine de la maladie de la « pourriture grise » qui endommage plusieurs cultures d'intérêt alimentaire – raisin, fraise ou tomate par exemple – lorsque l'humidité est très forte [<https://www.mnhn.fr/fr/botrytis-cinerea#>].

N.B. - Sur la photo du haut de page : le 25 novembre 2023 à Éauze, le jury qui a décerné le Prix du Président de la République entoure, en compagnie des autorités, le lauréat, le Domaine d'Ognoas.



Jean-Noël Dollet (Armagnac Janneau) pose une question