

# Fiche produit

## 1. Présentation

- **Produit** : Blanche Armagnac
- **Mise à jour** : 8 mars 2016
- **Statut FR** : AOC - Appellation d'origine contrôlée
- **Mots-clés** : Eaux-de-vie de vin et de marc - Eaux-de-vie de vin - Blanc - 1B614H
- **Appellation** : Blanche Armagnac
- **Dénomination** : Blanche Armagnac

## Description

Eau-de-vie de vin mise en vieillissement sous bois de chêne pendant plusieurs années. De couleur ambrée, réduite ou non, assemblé ou millésimé, son titre alcoométrique volumique minimum est de 40 % vol au moment de la commercialisation.

*Blanche Armagnac* : Eau-de vie de vin sélectionnée pour ses caractères aromatiques fruités et floraux et son aspect cristallin.

## Historique

Appellation nouvelle, c'est le décret d'Appellation d'Origine Contrôlée Armagnac du 27 mai 2005 a défini les conditions de production de la BLANCHE Armagnac.

## Chiffres-clés

Source INAO 2008

### **Production :**

un potentiel toutes AOC confondues de 4270 ha identifiés

### **Distillation** (toutes AOC confondues) :

14400 hl d'alcool pur en 2006 dont 1400 hl d'alcool pur revendus en AOC ARMAGNAC.

### **Nombre d'opérateurs :**

890 opérateurs (viticulteurs, distillateurs, négociants et caves coopératives)

dont : 560 producteurs de raisins indépendants dont 260 viticulteurs

distillateurs,

274 déclarants dont 7 caves coopératives et 7 négociants

## 1. Cahier des charges

accéder au cahier des charges : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

## 1. Textes réglementaires

### Exigences nationales et européennes

#### Historique

Décret du 6 août 1936 modifié D. 1941, 1956, 1958, 1977, 1988, 1992, 1994

Décret du 25 mai 1909 portant règlement d'Administration Publique par la délimitation de la région ayant par ses eaux-de-vie un droit exclusif à la dénomination d'Armagnac

- Décret n°2014-1642 du 26 décembre 2014 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Armagnac (version consolidée du 1 janvier 2015)
- Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges relatif aux appellations d'origine contrôlées « Armagnac », « Bas Armagnac », « Armagnac-Ténarèze », « Haut Armagnac » et « Blanche Armagnac » (version consolidée du 16 avril 2009)

## 1. Aire géographique

### Situation

L'AOC Armagnac s'étend sur trois départements en partie : Gers, Landes et Lot et Garonne. Elle comprend trois secteurs adjacents : le Haut Armagnac, le Bas Armagnac et la Ténarèze

### Liste des Communes

Voir la liste : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

### Aire géographique

Blanche armagnac

Télécharger la liste : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

### Carte

Situation : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

## Description du milieu

### Topographie :

Les sols sont également très variables. Les sables fauves donnent des sols sablo-limoneux parfois argileux dans un relief peu marqué. On les trouve dans le Bas Armagnac principalement et ils vont en se réduisant vers l'est pour disparaître à l'est de la Ténarèze. A l'inverse, les sols calcaires (sols bruns calcaires, sols bruns calciques) couvrent des surfaces de plus en plus importantes d'ouest en est, depuis la Ténarèze. Au sud de la Baïse, des sols limoneux profonds de type boubènes sont fréquents.

### Climat :

Présente un fort gradient du sud-ouest au nord-est en raison d'une continentalisation marquée en s'éloignant de l'Atlantique.

Les températures sont plus contrastées vers le nord est, notamment plus chaudes en été.

La pluviométrie passe de 1000 mm/an en limite sud ouest de l'aire à 700 mm à Auch.

## 1. Reconnaissance

### Mode de production

#### Encépagement :

baco blanc B, blanc dame B, colombar B, folle blanche B, grasse B, jurançon B, mauzac B, mauzac rosé Rs, meslier saint-françois B, ugni blanc B

#### Densité de plantation :

Les vignes présentent une densité minimale de 3 000 pieds à l'hectare et un écartement entre rangs maximal de 3 mètres

#### Rendement :

12 hl d'alcool pur par hectare.

### Mode d'élaboration

#### Vinification :

Sans aucun ajout de SO<sub>2</sub>. En général les vins de distillation présentent de faibles degrés (7, 5 à 12 % vol.) et une forte acidité.

#### Distillation :

Les Alambics sont agréés par une commission de professionnels désignés par l'ODG.

Deux sortes de distillation :

- continue : alambic Armagnacais, 2 ou 3 chaudières superposées, 1 colonne à plateaux (15 au maximum dont 2 maximum de concentration) un ensemble chauffe-vin réfrigérant comportant un serpent.

- en deux temps : alambics à repasse (type cognac), 1 chaudière à chargement successif, 1 chapiteau avec ou sans chauffe vin et un appareil réfrigérant avec serpent.

Dans les deux cas, chauffage à feu nu au gaz ou au bois. Le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie est compris entre 52 % et 72, 4 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

Période : de la fin des vendanges jusqu'au 31 mars : cette date peut-être avancée par un arrêté annuel.

### **Vieillessement :**

Sous bois de chêne d'espèces sessile, pédonculé ou leur croisement. Cette pratique permet à l'eau-de-vie de s'enrichir des arômes de vanille, fruits confits, pruneaux ... et de prendre une couleur ambrée et de perdre de l'alcool par évaporation naturelle dite "part des Anges".

*Blanche Armagnac* : pas de vieillissement : maturation de 3 mois en récipient inerte.

## **1. Contacts**

### **Organisme de défense et de gestion**

#### **Syndicat de défense des appellations des vignobles Armagnac Gascogne**

rue des Vignerons  
32800 EAUZE

**Tel** : 05 62 09 85 41

**Fax** : 05 62 09 75 26

**N° SIRET** : 52247651400016

Décision de reconnaissance n° CNV2007/132 du 27 août 2007

**Président(e)** : Monsieur François FAGET

**Contact** : odg.armagnac@orange.fr

### **Organisme(s) de contrôle**

**QUALISUD**

**Agrément(s)** : FR-BIO 16, INS.AOC n° 07

**QUALISUD**

BP 82256  
31322 CASTANET-TOLOSAN Cedex

**Tel :** (33) (0)5 62 88 13 90

**Fax :** (33) (0)5 62 88 13 91

**Contact :** François LUQUET : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## **QUALISUD**

84, Avenue Boucicaut  
71100 CHALONS-SUR-SAONE

**Tel :** 03 85 90 94 14

**Fax :** 03 85 90 94 10

**Contact :** François LUQUET : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## **QUALISUD**

Adresse administrative  
15, avenue de l'Océan  
40500 SAINT-SEVER

**Tel :** (33) (0)5 58 06 15 21

**Fax :** (33) (0)5 58 75 13 36

**N° SIRET :** 31500291500124

**Président(e) :** Monsieur Gérard LANNELONGUE

**Contact :** François LUQUET : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## **QUALISUD**

Maison régionale de l'agriculture du Limousin Bd des Arcades  
87060 LIMOGES Cedex 2

## **QUALISUD**

Siège  
2 allée Brisebois  
31320 Auzeville-Tolosane

**Contact :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## **Autres liens**

<http://www.armagnac.fr><http://www.armagnac.fr>

## **Site INAO**

**INAO Pau**

Maison de l'Agriculture  
124 boulevard Tourasse  
64078 PAU Cedex

**Tel** : 05 59 02 86 62

**Fax** : 05 59 30 70 16

**N° SIRET** : 13000270200210

**Contact** : [INAO-PAU@inao.gouv.fr](mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr)

---

Ce site Internet est cofinancé par l'Union européenne, Direction générale de l'Agriculture et du Développement Rural.

Co-financed by the European Union, Directorate General for Agriculture and Rural Development of the Commission.