Armagnac

eaux de vie et terroir

Armagnac

eaux de vie et terroir

henri dufor

Armagnac

eaux de vie et terroir

Privat

DL-31-12-1982-42011

Il a été tiré de cet ouvrage sur couché mat sept lacs des papeteries de Moulin-Vieux quatre mille exemplaires, constituant l'édition originale.

ISBN : 2.7089.9005.5

14, rue des Arts, Toulouse

Je tiens à nommer ici tous ceux qui, en m'apportant aide et conseils, ont vraiment facilité ma tâche.

Tout d'abord à M. Pierre Dartigalongue, négociant à Nogaro (Gers) qui a, si gentiment et si souvent, éclairé ma lanterne, un grand merci.

Toute ma gratitude également à Mme et M. Christian Amalvi qui m'ont accueilli avec un empressement si courtois à la Bibliothèque nationale ainsi qu'à Mme Téchené, directrice de la Bibliothèque municipale d'Auch, puisque grâce au « prêt interbibliothèques » et à son entremise j'ai pu appuyer cette étude sur des textes à la fois riches et variés.

Beaucoup d'autres, en Armagnac ou ailleurs, en m'apportant leurs témoignages ou leur appui, m'ont, eux aussi, permis de faire revivre cette grande aventure « historique et humaine » des eaux-de-vie gasconnes, notamment : M. Raoul Bouygard (Pont-de-Bordes), Mlle A.-M. Bozetto (Laujuzan), MM. Robert Cames (Condom), Roger Carrère (Condom), Jean Castarède (Mauléon-d'Armagnac), Jean Cavé (Lannepax), père F. Crouzel (Toulouse), Francis Dêche (Eauze), H. Dufréchou (Bourouillan), André Fontan (Nogaro), Guy Labédan (Auch), Gérard Laberdolive (Mauvezin-d'Armagnac), René Laffargue (Eauze), Guy Lamothe (Marguestau), G. Ledun (Eauze), Fernand Lestage (Manciet), abbé G. Loubès (Auch), Mme Peyret (Auch), MM. Pierre Préneron (Auch), Gérard Rozès (Auch), Jean-Claude Samalens (Laujuzan), Jean et Georges Samalens (Laujuzan), Jean Vigneau (Eauze).

Enfin le lecteur averti s'apercevra que nous devons beaucoup, sur le plan documentaire, aux services d'archives des Landes, du Lot-et-Garonne, de la Gironde et en premier lieu du Gers, à leur personnel attentionné et à leurs directeurs ou adjoints qui, en nous facilitant l'accès à des documents aussi dispersés que nombreux, ont permis de donner à ces pages les dimensions qu'il convenait et d'en rehausser et compléter agréablement l'iconographie.

INTRODUCTION

S'il ne s'agissait que d'être clair, exact, accessible ! Mais non, tandis qu'on l'approche et que l'on tente, sous ses aspects si changeants, de mieux le cerner, l'Armagnac se révèle comme un milieu original, singulier même, et qu'il n'est pas aisé de pénétrer en profondeur. D'ailleurs, on le situe mal car il a fréquemment varié, ne serait-ce que dans les dimensions de son territoire.

Disons, pour mieux éclairer le tableau, que la région ainsi désignée de nos jours, qui est, on le verra, d'une rare spécificité[1], ne ressemble en rien naturellement au *grand duché de Gascogne* (du IXe au XIe siècle) qui a englobé parfois l'Aquitaine, y compris Bordeaux.

---

1. Principalement le bas Armagnac, tel que le définit le décret du 25 mai 1909 et, de façon plus restrictive, la carte œnologique de J. Seillan de 1857. Cette appellation « bas Armagnac » peut, en ce qui concerne les eaux-de-vie, abuser car il n'a rien de « bas », tout au contraire. Dans le nord-ouest du département du Gers actuel, il rassemble, au-dessous du « bec de canard » de Lannemaignan-Monclar-Barbotan, les trois cantons de Cazaubon, Eauze et Nogaro ainsi qu'une partie de ceux d'Aignan (cinq communes) et de Riscle (dix communes) auxquels s'ajoutent les vingt-cinq communes qui composent l'Armagnac landais (jusqu'à l'Adour en limite de Grenade et avec Aire qui fait partie de ce périmètre).

Encore moins ressemble-t-elle au *comté d'Armagnac,* plus vaste puissance féodale qui, à son apogée (XVe siècle) s'étendait jusqu'au Comminges et à ces lointains îlots que furent alors une bonne part du Rouergue et le Val Dorat. Juste après la chute de cette illustre maison[2], il y aura, par un rigoureux enchaînement, de nouvelles limites pour l'Armagnac, celles-ci plus étroites, mieux assurées, plus conformes à sa structure géologique et à sa personnalité, à sa valeur intrinsèque qui tient à une vocation viticole qui, très vite - dès la *Pax romana* -, s'était précisée.

L'ancien archiviste du Gers, Henri Polge avait pu écrire à juste raison:

Le nom d'Armagnac (au sens géographique du terme) apparaît pour la première fois dans l'histoire vers le milieu du Xe siècle. Il désigne un pays (« pagus ») donné en apanage au comte Guillaume Garcie et détaché, à cet effet, du vaste comté de Fezensac, lui-même né de la réunion de l'ancien diocèse d'Eauze (« pagus elusanus ») et de la partie septentrionale du diocèse d'Auch (« pagus ausciencis »). Le terme d'Armagnac recouvre alors la partie de l'ancien diocèse d'Auch qui faisait la pointe vers Aire-sur-Adour et, depuis, le mot plus ou moins flottant a désigné une portion mouvante des pays gascons s'annexant quelquefois le Fezensac et même l'Astarac (d'où l'actuelle et nécessaire distinction entre haut et bas Armagnac). On comprend que dans ces conditions il ait fini par donner son nom aux eaux-de-vie de la région : la loi de 1909 a ainsi rendu justice à l'histoire[3].

---

2. On sait que le mérite des comtes d'Armagnac est - devant l'invasion anglaise - d'avoir soutenu, à Paris et en Province, le pouvoir légitime rendu précaire par la démence de Charles VI. L'un de ces comtes, Bernard VII, dont la fille par son mariage était liée au duc d'Orléans, assura en ces temps troublés la défense du royaume (il fut fait connétable en 1415). Il soutint Jeanne d'Arc et lui donna d'excellents compagnons, ses vassaux en terre gasconne.

3. Quotidien *Sud-Ouest* du 8 janvier 1951.

Un petit univers « loin des rivières »

Mais l'histoire ne fut pas seule à conférer à l'Armagnac sa physionomie originale et expressive, par rapport à l'ensemble, beaucoup plus vaste, de la Gascogne. Il y a aussi la géographie...

Un pays, tout à fait à part, dans lequel il faut être immergé si l'on a le désir de bien le comprendre.

Un climat aux faibles écarts de température mais marqué par des étés brûlants - la plus violente insolation qui entretient une terrible sécheresse - et là-dessus arrivent des automnes splendides, encore plus étincelants. Se glisse partout une transparente lumière, comme pailletée de couleurs vives ; elle irradie et suggère, au-delà de l'incessante et joyeuse animation des vendanges, une sorte de bonheur parfait. C'est à ce moment-là, en Armagnac, une série de jours fastes : les cèpes pullulent, les palombes bientôt vont arriver...

Comment oublier aussi que de ce terroir à vins, de cette petite région *que l'homme, en définitive, a si peu transformée,* se dégage toute une série irremplaçable de caractères naturels : sols dissemblables mais plus que nourriciers, riches en silice et valorisants, que créa la mer au tertiaire[4] ; pays fermé, isolé de tout, confronté à d'insolubles problèmes de transport, mais qui ne cessa, en conséquence, de faire effort sur lui-même, parce que sujet, au fil des siècles, à de brutales mutations.

Cet Armagnac enfin, des groupes sociaux parmi les plus compétents, viticulteurs et négociants - « éleveurs » d'eaux-de-vie, l'ont établi, par efforts successifs, dans de nouvelles dimensions !

4. Lorsque par trois fois, elle s'avança jusqu'ici. En gros, un sol acide, sableux à l'ouest de la rivière l'Auzoue, avec vers l'est des « boulbènes » (limons très fins) et enfin des terrains argilo-calcaires.

Les eaux-de-vie plongent en cette terre des racines si tenaces qu'elles sont devenues, elles aussi, « substance ». De sorte que l'on peut dire de l'Armagnac qu'il est cette merveille où le Créateur a sa part, mais aussi qu'il fut surtout profondément marqué par les inventions, la patience et le courage humain des Armagnaçais.

Ce n'est pas rien, en effet, cette consécration mystérieuse d'un type d'homme à une terre qui l'a façonné. Elle revêt un caractère émouvant et, à de certains moments, pathétique[5].

Oui ! ce fut la première région de France à distiller régulièrement des vins blancs, cela ne fait aucun doute. Dès les premières années du XVe siècle, peut-être même au XIVe siècle, en ce pays « loin des rivières », on fit de l'armagnac et, c'est une certitude, l'on en buvait[6]. Ainsi, dès 1411 à Toulouse, un « faiseur d'eaux-de-vie » (*ayga ardentarius*) prénommé Antoine s'employait à « brûler » du vin. Etait-ce vraiment la première fois ?[7] Non, sans doute, car cette mention n'est pas unique ; de 1410 à 1461, sept à huit autres documents de cette nature s'accumulent qui ont été mis à jour par des chercheurs qualifiés[8].

Filles du sol et filles du feu

Ainsi, il y eut en Armagnac d'étonnants rapports de simultanéité, des concordances de témoignages et de faits qui ne laissent plus le moindre doute...

---

5. Fait hors du commun... mais il ne s'agit que d'une fable ! Cette mythologie est tout de même révélatrice : par tombereaux entiers, au XIXe siècle, dit-on, on transporta à chers deniers des mètres cubes de « sables fauves » du bas Armagnac sur les vignobles de la Ténazère pour les amender.

6. Mais, dans un tout premier temps, on eut quelque mal à le vendre en quantité appréciable. Du moins semble-t-il...

7. A.D. de la Haute-Garonne - Fonds notarial, reg. 5124, f° 58 verso, cité par Ph. Wolff, *Commerces et marchands de Toulouse vers1350-vers1450,* Paris, Plon, 1954, pp. 189-190.

8. Ph. Wolff, R. Cuzacq, H. Polge, G. Loubès, etc. Plus loin d'ailleurs, nous examinerons l'ensemble de ces pièces d'archives.

Toutefois, on le verra dans ces pages, le rappel conjoint de ces péripéties historiques et de ces avantages naturels - ceux-ci constituant en Armagnac le facteur essentiel -révèle des panoramas longtemps ignorés mais prestigieux sur lesquels on n'a guère insisté jusqu'à ce jour.

La création par les hommes d'un produit exceptionnel, de même que son expansion et son développement, apparaissent sous une vive lumière. Comme s'il s'était agi, entre Adour et Garonne, d'un grand jeu tracé par la géologie et quelques cépages dûment sélectionnés, d'un cercle se resserrant en spirale sur un îlot bien à l'écart, et, malgré d'authentiques titres de noblesse, d'un grand « brassage » historique, d'une autre Gascogne toujours à découvrir.

A la joie toute simple pour le paysan de « faire son vin », se sont ajoutées, ici en Armagnac, bien plus fortement exprimées, en les distillant ces vins, en les faisant vieillir, la passion du « mieux faire » et celle, probablement, du « mieux vivre ».

Dès le départ, une plus juste et large vision des possibilités offertes. Pas seulement l'âpre jouissance de posséder des hectares de vignoble mais celle, plus féconde et répondant davantage à une ambition humaine, de produire *très tôt un vin de prix qui donnera une eau-de-vie de qualité.*

1

COMBATS POUR UNE TERRE PRÉDESTINÉE

Cette histoire des eaux-de-vie originaires de la Gascogne gersoise et nées du dernier Moyen Age, bien sûr, on a tenté de la saisir sur le vif. Mais trop partiellement, par fragments dissociés : il n'existait, à ce jour, aussi étrange que cela paraisse, pas le moindre tableau synchronique brossé avec netteté, encore moins un relevé commode des textes et témoignages connus !

Il n'y a eu, depuis cent ans, aucune étude d'ensemble, c'est un fait. Grave lacune que s'efforçaient de combler, d'après des documents parfois inédits, maints articles de revues ou de journaux, brochures et tirés à part[1]... Au total des dizaines de publications[2] et monographies éparses auxquelles deux à trois générations de chercheurs[3] et écrivains

---

1. Ainsi, avec de modestes plaquettes, R. Cuzacq a contribué, tout comme H. Polge, à la connaissance des origines de l'eau-de-vie d'Armagnac.

2. Sur l'évolution du vignoble aux XVe et XVIe siècles on lira avec profit *la Revue de Gascogne* des années 1885-1900 et parmi les travaux les plus solides et les plus riches ceux des abbés Breuils et Ducruc.

3. Au XIXe siècle, J. Seillan, les abbés Breuils et Ducruc, Z. Baqué, P. Duffard et au XXe siècle, Charles Samaran, H. Polge, l'abbé G. Loubès, René Laffargue, des négociants en armagnac tels que J. et G. Samalens, Jean Cavé, etc., mais aussi l'abbé Dambielle, Yves Coustau, A. Malo, F. Crouzel, Irène Gaubert.

du terroir[4] auront donné le meilleur d'eux-mêmes ; le plus connu de tous étant Joseph de Pesquidoux[5]. Sans doute son œuvre respire le terroir armagnaçais : elle lui doit beaucoup. Mais, si belles et ardentes que soient certaines de ses pages, elles ne rendent pas compte de tout, loin s'en faut...

Une matière, en effet, des plus riches émerge de tout un fouillis de documents épars à Nantes, Rodez et Montauban et ce rien que pour l'Armagnac historique... En ce qui concerne les seules eaux-de-vie, quatre autres services d'archives sont concernés : Gers, Landes, Lot-et-Garonne et Toulouse. Comment, au passage, pourrait-on oublier Bordeaux et, dans les Pyrénées-Atlantiques, la situation particulière de Bayonne ?[6] Ici ou là tant de points, encore obscurs, à éclaircir !

Fait de communauté, les eaux-de-vie ?

Une première question se pose, fondamentale, sur laquelle, jusqu'à ce jour, on s'est penché sans grand succès : dans quelles conditions, à quel moment ces alambics, introduits dans le midi de la France par les Arabes, ont-ils quitté les chais des monastères pour être utilisés autour des pressoirs ? On comprend pourquoi ce point est si débattu ainsi que les deux suivants : quels étaient exactement ces alambics ? avaient-ils hanté, jadis, les ateliers des alchimistes ?

---

4. Viennent s'ajouter alors Jean Taillemagre, Lacome d'Estalenx, A. Praviel, R. Escholier, E. Delbousquet, F. Laudet, Ducom, G. Chérau, Ch. Derennes, Emma Dussans, Henriette Lapeyre, J.-F. d'Estalenx...

5. Du côté purement littéraire, il faut citer Salluste du Bartas, Laurence Durrell, Anatole France, Ernest Hemingway, Joseph Peyré et Georges Simenon.

6. Qui connut, elle aussi, l'occupation anglaise. Voir, en particulier, de Régis Rohmer ses *Notes sur le commerce de Bayonne pendant la guerre de Cent ans (1331-1450)*, Bayonne, impr. Foltzer, 1913.

Enfin, accessoirement, on peut se poser une autre question : à une certaine époque, les vins blancs collectés en Armagnac n'étaient-ils pas, du moins en partie, distillés ailleurs ? Les avis sont encore très partagés, bien que des évidences se dégagent d'elles-mêmes de menus faits enregistrés, en apparence, comme au hasard. Ainsi celui-ci qui remonte au XIIIe siècle : dès cette époque (1254), Bayonne était, par son importance, la seconde ville de Gascogne[7] ; le commerce des vins, durant les deux siècles qui suivent, y tient une telle place[8] qu'Edouard III d'Angleterre,en 1343,autorise l'entrée et la sortie des vins étrangers à n'importe quelle époque de l'année et sans restriction de quantité, sous réserve de payer des taxes. C'est dire, pour qu'il y ait eu une telle réglementation dans ce port, que le vin coulait à flots (pas seulement celui de Chalosse) et que tous ceux de l'arrière-pays, y compris l'Armagnac, étaient sur le marché de Bayonne largement prédominants.

D'après Michel Le Grand[9], ancien archiviste des Landes, la navigation fluviale entre le Marsan, voisin du bas Armagnac, et Bayonne, sans doute importante dès le début du XIIe siècle, « va prendre, à partir de cette date, son essor, coïncidant avec la fondation de la ville de Mont-de-Marsan qui est née de la navigation sur la Midouze, suscitant la rivalité de Dax » .

Cependant, en ce qui concerne les eaux-de-vie, beaucoup ont pressenti que l'expansion monastique, concurremment aux facilités qu'offraient ces routes d'eau, joua elle aussi un rôle décisif. Mais l'élément déterminant, ce qui éclaire

---

7. « *Est autem Baonia (civitas) secunda in tota Wasconia* », Mathieu Paris, *Historia Anglorum,* Londres, 1866, t. III, p. 332.

8. En 1386, douze nefs bayonnaises - pas moins - chargées de vins de Gascogne, se rendent en Angleterre. Le comte Arundel en reçoit, pour sa part, deux pièces « en cause d'amour et de rafraîchissement ». Jean Froissart, *Chroniques*, t. XIII, p. 158 (éd. Kervyn de Lottenhove).

9. *Bulletin de Borda,* année 1934, p. 139.

passé et pratiques usuelles en terre d'Armagnac, *ce sont d'abord les hommes*. Qu'ils aient triomphé, par de perpétuelles et fécondes métamorphoses, d'une liste impressionnante de rivaux reste leur plus bel apanage. Avant d'affronter, au fil des siècles, marcs et autres eaux-de-vie de fruits, qui d'ailleurs gardèrent un caractère plus ou moins régional, les Armagnaçais ont dû surtout soutenir la compétition plus rapprochée qui, à maintes reprises, les opposa aux vins de Chalosse. Or, on le constate, la qualité de leurs produits leur permit rapidement de passer outre[10]. Ils ont travaillé non comme s'il était agi de l'apanage d'une élite mais pour le bien de tous : c'est que, très tôt, l'impulsion était venue *d'en bas*. Combinaison et assemblage des éléments les plus disparates : sols, plants, chaudières et qualité du chêne de vieillissement, constante et progressive élaboration d'un produit supérieur, améliorations apportées à divers niveaux, accroissement des surfaces dans la culture de la vigne : il n'y a pas d'autre explication à donner ! Nous ne pouvons qu'admirer cette étonnante continuité, cet enrichissement prodigieux.

Il s'agit, bien sûr, dans notre esprit, non d'un enrichissement individuel, égoïste, mais d'un accroissement des potentialités d'un pays, tous ses enfants œuvrant ensemble. Pas un demi-siècle de perdu ! Au XVe siècle, l'eau-de-vie n'est déjà plus un simple médicament ; au XVIe, on utilise des alambics rudimentaires mais presque parfaitement efficaces ; au XVIIe, les grands ateliers de distillation à la propriété[11] font leur apparition ; enfin, le XVIIIe siècle connaîtra les premiers « amateurs » de vieilles eaux-de-vie[12]... et les premiers négociants.

Cette évolution ininterrompue, cette suite d'améliora-

---

10. En clair : il n'a jamais existé d'« eaux-de-vie de Chalosse »... dont la réputation se soit maintenue pendant plusieurs siècles.

11. Au Busca Maniban dès 1640.

12. La marquise de Livry, pour ne citer qu'un seul exemple et, parmi les commerçants, dès 1740, les Mieussens, les Bédout, les Rivière, etc.

tions, d'inventions, d'obstacles à vaincre a aguerri les hommes de ce pays. De siècle en siècle, au milieu des fluctuations de l'histoire, c'est le même esprit qui se transmet. Et c'est là l'important.

Au départ, donc, aux horizons du haut Moyen Age, nos pauvres vignerons de la campagne armagnaçaise qui ont accueilli et préservé avec ferveur, dilection et courage les résurgences et les promesses fécondes de leur sol.

Mais voici la guerre de Cent ans. Imaginons - et ce n'est pas forcer l'histoire ni nourrir la mythologie, si riche par ailleurs, de cette région - ces vignobles plantés au plus près des remparts que l'on défendait âprement à coups d'arbalète ! Comment ne pas admirer tout autant, au-delà de mystérieuses alchimies plus ou moins probantes, ces distillateurs dont l'empirisme faisait merveille et qui projetaient dans les brasiers de leurs chaudières, pour commencer, un peu de vin. Alors, d'après l'aspect de la flamme, discernant les capacités de ce vin-là, ils décidaient, ou non, de continuer à le brûler. Le temps ne comptait pas car les alambics qu'ils utilisaient étaient encore si primitifs et, sans doute, de si faible capacité que la distillation ne pouvait s'effectuer qu'avec une sage lenteur.

Alambic du XVe siècle.

Il s'agissait, au demeurant, d'appareils parfois construits sur place ou par des chaudronniers de la localité voisine, plus ou moins outillés, habiles, en tout cas, de leurs mains. Par ailleurs, si la bouteille de verre, connue pourtant dès le XIIe siècle[13] ne sert communément, pour porter le vin du tonneau à la table, qu'à partir du XVIe siècle, c'est le fût de bois, d'origine celtique, qui remplaça bientôt l'incommode amphore gallo-romaine[14], réservée aux transports sur grande distance, de la lointaine Campanie à la proche Aquitaine.

---

13. Voir sur ce sujet l'ouvrage de Barrelet.

14. Difficile à manier, à transporter, sinon fragile et, en tout cas, de bien moindre capacité (16 à 18 litres) que la barrique.

En revanche, lorsqu'il s'est agi de la conservation et donc du vieillissement des jeunes eaux-de-vie, c'est à des barriques de chêne que l'on a fait appel. On avait vite constaté que pour colorer et parfumer ce sang léger issu des pieds de vigne à raisins blancs, il n'y avait rien de tel que le « miel » de ce bois-là[15]. Rien de tel pour qu'apparaissent bientôt des oxydations heureuses, un liquide de plus en plus ambré et des acidifications profondes, la naissance d'un arôme, et, assez rapidement[16], l'indubitable bonification qui en résulte : saveurs exaltées, « bouquet » affiné... dès que ces eaux-de-vie sont logées en « pièces », celles-ci jaugeant alors 32 ou 40 veltes, soit 250 litres environ dans le premier cas[17]. Tout cela a été découvert, approché petit à petit, constaté, dans l'étonnement.

Cet art du « vieillissement », les Armagnaçais, stimulés par le plaisir de la découverte, l'ont cultivé par un empirisme attentif et se le sont transmis jalousement de génération en génération. Ayant assimilé la pratique de cette chi-

---

Il est à noter que le monde romain a connu le tonneau de bois, déjà en usage dans les sociétés celtes (celui-ci ne pèse que le dixième de son contenu tandis que l'argile des amphores est aussi lourde que le vin qu'elles contiennent). Mais l'emploi du tonneau fut limité, semble-t-il, à la navigation fluviale et aux transports terrestres quoique César en parle dans son *De bello gallico* (VIII, 42,I) à propos du siège d'Uxellodunum.

L'image de ces tonneaux, soit chargés sur des chars (à Langres), soit descendant la Durance et le Rhin sur des barques, se retrouve sur des bas-reliefs gallo-romains. Toutefois la *cupa*, terme qu'utilise César, ne désignerait que des cuves pour la conservation et non des tonneaux de transport. Ce n'est qu'au Ve siècle - il faut le souligner - que la *cupa* deviendra une unité de jauge maritime.

Malgré ses potentialités économiques, le tonneau de bois ne fut donc que tardivement d'un usage courant. On peut consulter à ce sujet l'étude d'André Tchernia parue sous le titre « Quand le tonneau remplaça l'amphore » dans le n° 36 de la revue *Historia* qui est un numéro spécial sur la mer (juillet-août 1981).

15. Chêne « blanc » et surtout chêne « bâtard » qui fournit les merrains.

16. Au bout de trois à quatre ans *minimum*.

17. 32 veltes = 250 litres ou 257 bouteilles, la velte égalant 7 litres 61 centilitres en mesure actuelle.

mie aussi différenciée que subtile - tous les armagnacs sont de provenance et d'âge différents, et aucun, en chai, ne se traite de la même façon - les producteurs d'eau-de-vie et plus tard les négociants-« éleveurs » ont manifesté un savoir complexe, celui-là même qui ne laisse place à aucune défaillance.

Leur base - ils l'avaient découverte à peu près seuls - c'était une exceptionnelle adéquation entre des sols parmi les plus propices[18] et des plants avantageusement sélectionnés, ceux-ci étant toutefois, aux dires de certains, le facteur déterminant. Encore que ce point essentiel soit loin d'être aussi tranché...

Quelle que soit la combinaison des causes et des effets, la trouvaille avait été faite, après des années et des années d'approximations successives, de hasards presque voulus, de tâtonnements infructueux qui sont la clé et le ressort de toute évolution en milieu rural. A partir de là tout a pu s'édifier, s'achever et se parfaire. D'entrée de jeu, les Armagnaçais ont appliqué à leurs eaux-de-vie cette très caractéristique définition[19] : « C'est toujours la même chose et ce n'est jamais la même chose ».

Un lieu propice à tous les accomplissements

Ces vignerons ont sans doute vite appris les leçons de l'empirisme car ces sols qu'ils cultivaient de façon atavique - sans les analyser, bien sûr -, ces vignes qu'ils soignaient,

---

18. Opération délicate, déterminer les qualités d'un terroir ! A telle enseigne qu'un grand et authentique « armagnac » se juge *in individuo,* presque « pièce » par « pièce ». A 50 mètres d'écart, deux vignes de même cépage peuvent donner, le cas échéant, des eaux-de-vie tout à fait - ou légèrement - différentes. Il suffit qu'il y ait ici telle qualité de sol, et non là, plus loin à un jet de pierre. Cela, tout propriétaire - récoltant, naturellement, le sait. Il en fera, d'ailleurs, très rarement la confidence. Ces subtilités, c'est l'atavisme qui les lui souffle.

19. Propre à toutes les solutions empiriques.

mais qu'ils devaient replanter au terme d'une existence moyenne, chaque vendange nouvelle, chaque distillation mieux poussée, leur permettaient de les mettre à l'épreuve. Pourquoi cela, se demandaient-ils, sous le coup de chacune de ces réalisations heureuses. On connaît cette ambiance de surprise qui est à la base de toutes les découvertes collectives... Qu'avaient-ils en effet constaté d'une vigne à l'autre, car souvent ils en possédaient plusieurs[20] ? Tout simplement qu'ils avaient obtenu au sortir de l'alambic (comme dans leurs « pièces » alignées dans des chais rudimentaires, et soigneusement étudiées, inspectées et goûtées) ces « gouttes de feu », chaudes et odorantes, qui allaient enthousiasmer, tour à tour, Hollandais, Anglais et Scandinaves. Leur en fallait-il davantage pour persévérer ? Et comment dès lors pourrait-on méconnaître cette trame sans pareille, à la fois historique[21] et humaine, tissée à travers un pays tout entier, et ignorer qu'elle forme à cet endroit un microcosme dense et en pleine évolution. Vivant en autarcie, pour leur plus grand bien, ils allaient pouvoir se perfectionner... et ne cherchaient pas autre chose ! Ils avaient tant sacrifié à cela : ils ont tout fait pour réussir. Et ils y sont parvenus. Si tardivement ! ajoutera-t-on...

En vérité, occupant avec la vigne les surfaces que négligeait le blé, ces hommes-ci se sont constitué un rempart des contraintes dues à l'isolement. De longues habitudes d'indé-

---

20. C'était le cas à Sainte-Christie d'Armagnac au XIVe siècle (en 1393). Sur 94 propriétaires, 73 cultivent 127 vignes (2 en moyenne chacun), 7 d'entre eux en possèdent 3 et deux autres 4 chacun.

Comparaison fort délicate à établir, mais en 1980, à près de 600 ans d'écart, la situation à Sainte-Christie était la suivante : 53 viticulteurs déclarant en mairie, 16 hors commune et 11 ne commercialisant pas, au total 80, la propriété moyenne se situant entre 4 et 12 hectares.

Les parcelles sont au nombre de 390. 30 propriétaires (ou fermiers) ne possèdent chacun qu'une seule vigne, 12 en ont 2, 12 autres 4, etc. On ne compte que 10 propriétés variant entre 11 et 19 hectares (renseignements fournis par M. Gaspa, secrétaire de mairie).

21. Mais il s'agit désormais d'histoire économique, on le comprend.

pendance avaient façonné leur manière d'être, à telle enseigne qu'à leur sujet on a parlé d'un « vieux fonds ibère » diffus, à peine émergeant et dont il y aurait, encore aujourd'hui, des séquelles[22].

Quant au fait central - à quelle date ? comment ? et notamment pourquoi si tôt la distillation ici alors qu'elle n'est point originaire de l'Armagnac mais qu'elle apparaît dès que des formulations non équivoques de celle-ci sont consignées sur parchemin[23] par un Arnaud de Villeneuve ou un Raimond Lulle - on n'a pas actuellement de réponse valable, il faut en convenir. Pour fixer notre opinion retraçons toutefois l'itinéraire possible : d'une part l'âge d'or des alchimistes, d'autre part les abbayes cisterciennes (le monachisme admettant la consommation du vin, comme en témoigne la règle de saint Benoît).

On serait d'abord tenté d'en dresser une forte synthèse, mais ces influences que l'on devine et qui ont largement contribué au développement et du vignoble et de la distillation permettent uniquement d'entrevoir quelle fresque peut être tracée avant qu'apparaisse, beaucoup plus nette et décisive, toute une série concordante de documents concernant les eaux-de-vie en Gascogne ; parmi les plus anciens que nous ayons interrogés : des actes notariaux de 1411 et 1439 (Toulouse), des taxes de marché (à Saint-Sever) en 1461, un manuscrit de 1441 (conservé à Auch), un inventaire après décès de Solomiac, vers 1480, bref, des mentions qui, tout au long du XVe siècle, ne font que se multiplier.

Les cépages utilisés ne sont-ils pas devenus autochtones ? D'une certaine façon, la distillation et peut-être même le

---

22. L'origine en est obscure, observe-t-on. C'est à ces peuplades-là qu'eurent affaire les lieutenants de César et notamment Crassus. Il y eut une résistance de treize ans.

23. Les écrits que nous visons sont surtout les suivants : un texte de Marcus Graecus de 1235, le *Testament de l'art alchimique* de R. Lulle, le *De vinis* et le *De conservanda juventute* d'Arnaud de Villeneuve. Le *Tractatus de vinis* parut en 1586 (édition de Lyon), le *Testamentum* de Lulle en 1571 à Strasbourg.

vieillissement n'étaient-ils pas déjà maîtrisés ? Ce sont des questions que l'on peut se poser, car une logique intime et très simple unit entre eux tous ces textes. Celui de 1441[24] ne s'exprime-t-il pas de la façon la plus claire - *si hom la beu* (si l'homme la boit) - et répétitive, *Item, beguda...* (de même, bue), expressions employées dans le sens : « On en retirera tel ou tel bienfait ».

Dans ces conditions, confiner ou cantonner aux seules boutiques d'apothicaires de ce temps-là la distribution de l'*aygue ardente* est sans doute une nouvelle erreur à ne pas commettre. Car ce même feuillet jauni, en son paragraphe 303, ajoute fort explicitement : « De même (elle) aiguise l'entendement et rend bonne la mémoire, conserve jeune et donne la joie et l'allégresse »[25].

Une telle généralisation, à un demi-millénaire de distance, est passablement éloquente. Elle renforce la thèse qui est ici formulée : l'Armagnac, pays de mémoire et de chances, tantôt saisies avec volontarisme, tantôt restant fruit du hasard, mais un hasard qui aurait rencontré *ceux qui savent se servir de lui*. Des choix sur lesquels il n'était pas possible de trébucher et où, par la suite, tout peut se creuser, s'enrichir *de l'intérieur...* Chez les Armagnaçais donc, un penchant assez marqué à se méfier des changements[26], mais aussi des apparences trompeuses. Eux que l'on dit inconstants et légers, voire à leurs heures insouciants[27], voici qu'ils n'hésitent

---

24. Conservé sous la cote I 4066 aux A.D. du Gers : il sera évoqué plus largement par la suite. Il n'y a là ni argutie, ni subtilités. Nous ne cherchons pas à disséquer des lambeaux de textes, nous les prenons tels qu'ils se présentent...

25. *Item, aguza l'entendenem e fa bona memoria e conserva joven e dona gauch e alegrier.*

26. Cela, de nos jours encore, ayant laissé de sérieuses traces.

27. Toutefois il ne faut pas s'y tromper : l'Armagnaçais vit dans le présent, dans un « immédiat » qui, étant saisonnier et de type viticole, suffit à le requérir tout entier. Distillation et vieillissement impliquent d'ailleurs - au niveau des mentalités collectives - la double notion de projet et de calcul. Et liée à des réalités économiques intervient alors la perspective enviable (mais aussi très normale) du profit.

pas, même de nos jours, sous l'empire de la nécessité, à s'occuper du moindre détail, faisant face aux tâches les plus absorbantes[28].

Et le temps a doucement coulé...

Ils s'attellent à des travaux délicats, bien déterminés, intimement liés les uns aux autres[29] et réclamant presque à longueur d'année des efforts soutenus, une attention méritoire. Ils réussissent ce tour de force : c'est presque un seul homme qui dirige et conseille, approuve ou morigène ; mais il ne peut confier qu'à des spécialistes certaines de ces besognes : maîtres de chai[30], chaudronniers, distillateurs, tonneliers, etc. De sorte que la création, le développement de ces eaux-de-vie d'Armagnac apparaissent bien, on l'a dit, *comme un fait de communauté* ; la part de l'homme, à toutes les époques d'ailleurs, on le voit vite, étant demeurée prépondérante.

Une communauté de travail qui a des intérêts communs, et quasiment le triomphe de l'individualisme ! Comment concilier les deux termes de cette contradiction, de ce paradoxe éclatant ? D'autant que, du fait d'un certain isolement, ils sont liés par des attitudes conjointes, sinon similaires, devant la vie, des réactions qui ne sont pas sans surprendre, et parfois d'ailleurs enchanter ! Ah ! l'émotion, à fleur de peau, qui commence à les gagner, tout prêts qu'ils sont à écouter quiconque avec un intérêt très vif dès qu'il est question de leurs « produits ». Pleins de fierté et de vitalité, Ils ont aussi cette nonchalance dont s'accompagne, assez sou-

---

28. Tout ceci n'étant, si l'on veut, qu'une tentative de portrait ; les contradictions n'en sont que plus révélatrices d'un caractère collectif bien affirmé.

29. De la viticulture à la vinification, et de la distillation au vieillissement : autant de mécanismes à contrôler.

30. Et encore... très souvent, c'est le négociant qui est son propre maître de chai.

vent, la parfaite connaissance d'un métier. Sur ce sujet ne jamais pousser trop loin la pointe car leur vanité pourrait devenir pathologique ! Des hommes amoureux de leur tranquillité, mais qui n'hésiteront pas, si cela en vaut la peine, à prendre des risques.

Vivre beaucoup et vivre pleinement, ce qui les ramène à un certain degré de prudence, est à leurs yeux une tonique vérité. Et quasiment une nécessité. Ce qui, par une pente naturelle, les conduit aux jugements les plus nuancés. Pourquoi cette façon d'être, ces réactions ? *Parce qu'ils vivent vraiment en symbiose avec les choses de la terre :* c'est la marque la plus éclatante de leur nature. Ici en effet, se conjuguent, se rencontrent, se découvrent et leur personnalité commune et un certain mystère : de cette terre prédestinée, *ils ont tiré le maximum. Dans le sens de la qualité.*

Que ne dit-on pas cependant de certains d'entre eux, dotés d'une intelligence retorse, ayant plutôt tendance à ne posséder que de vieux millésimes inépuisables qu'ils seraient en mesure de fournir, en quelque sorte, à profusion... D'autres, en revanche - l'immense majorité -, sont hantés par le désir de refaire ce que leurs parents et ancêtres réalisaient à la perfection. Alors, le poids des difficultés oublié, ils reprennent souffle... et c'est à cette heure-là qu'il faut les rencontrer. Dans ces chais qui tiennent du capharnaüm et de la salle aux trésors, véritable caverne d'Ali Baba, où, mises en éveil, vos narines vont se dilater ? Ou dans ces entrepôts aux bois vernis, aux cuivres luisants où tout est aligné, rangé, étiqueté, et qui sont des modèles d'organisation, d'agencement, construits d'ailleurs depuis peu ? Il n'importe... Le charme s'exerce, alentour flotte un fin parfum, vraiment inattendu, un peu sauvage, subtil tout de même. Vous respirez avidement ces effluves... Il y a, par ici, se dit-on alors, de belles eaux-de-vie ! Et pourtant ce ne sont, presque sous votre nez, que toiles d'araignées s'accrochant dans les coins sombres à des éléments de charpente ou aux murs voûtés ; ailleurs, dans un autre chai, vous risquez

Un chai en Armagnac

de vous cogner à des cuves rutilantes de vernis. Entre ces deux genres, existe toute la gamme des celliers qui prennent parfois, à la propriété, des airs de sanctuaire oublié au fond des terres, recelant des richesses accumulées qui dorment là, comme dans un hypogée...

Voici l'instant attendu de la dégustation. Devant de gros verres renflés en forme de « tulipe » dont le calice rétréci concentrera mieux le « bouquet »... Celui ou ceux qui vous reçoivent poussent la politesse ou la modestie (celle d'un bon travailleur) jusqu'à vous demander si cet armagnac-là est à votre goût... Et là-dessus, ils vous jaugent sans qu'il y ait dans ce petit cérémonial malice ou routine ; tandis que vous goûtez, eux aussi ils hument, sachant évidemment de quoi il retourne.

Leur armagnac - tout est là -, l'avez-vous jugé en connaisseur ? S'il est de qualité, par exemple très peu « boisé » (c'est bon signe), brillant et vif, vous avez éprouvé un senti-

Le jet nacré du « distillat ».

ment de parfait bien-être, une sorte de bonheur immédiat, d'euphorie. Nul embarras à le dire... mais l'on peut davantage interroger, aller plus avant : de quel domaine, de quelle propriété ? Et quel est, à ce stade-ci, la qualité de son vieillissement ? Est-il achevé ? Ne pouvait-il mieux « faire », donner davantage ? Question évidemment à ne pas poser ! Eux, face à vous, ils connaissent l'ardente sérénité des inquiets à qui quelque chose à réussi. Ou qui ont réussi quelque chose ? Tous paysans à leur façon, observateurs en diable, un peu durs, y compris avec eux-mêmes, ce qui n'empêche pas le bon sens relevé d'une pointe d'humour, ils vous regardent. Vous ne pouvez rester muet. Cinq siècles de traditions et d'expérience humaine vous prennent à la gorge ! Et vous débitez en définitive un compliment, parfois sincère, en tout cas « bien senti »...

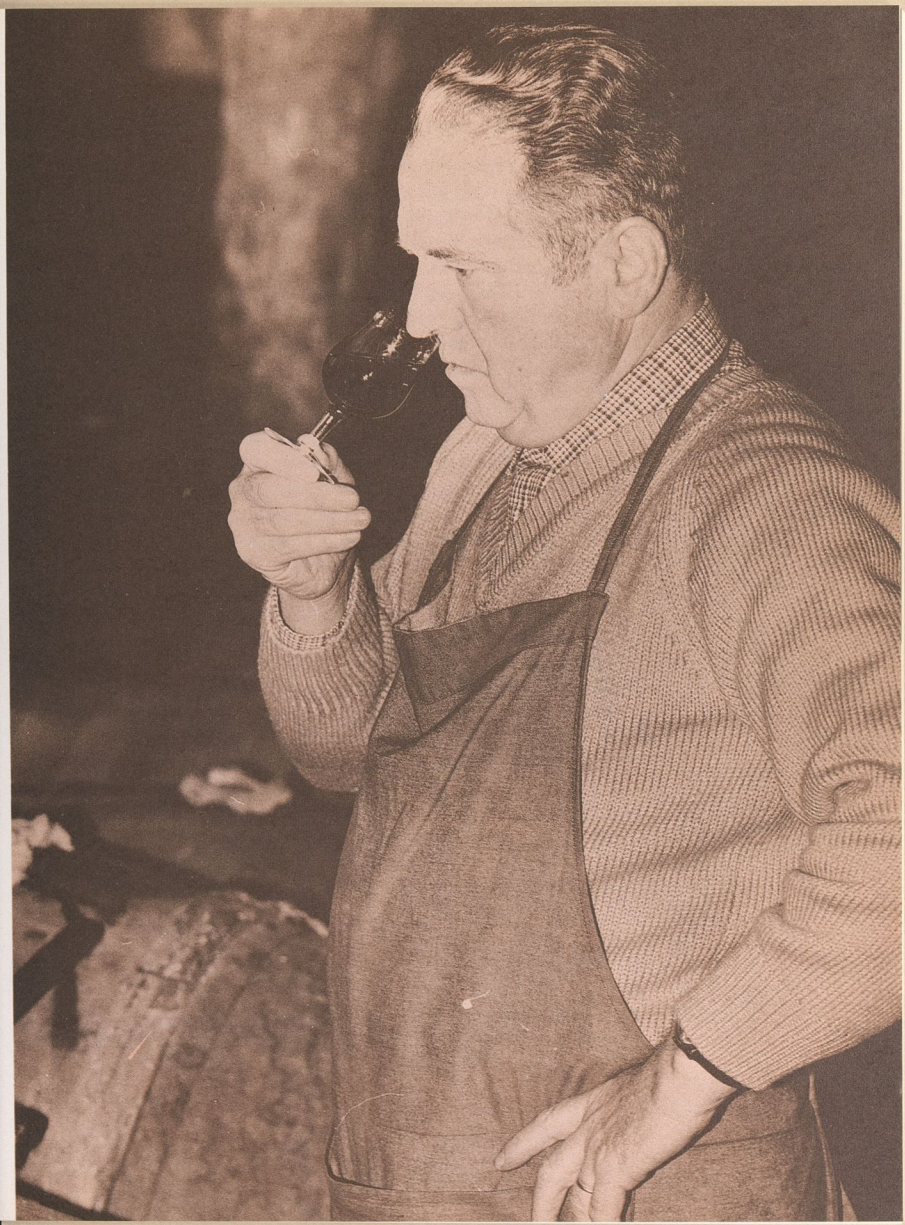
Il y a une autre dégustation, la toute première, devant l'alambic. Ce distillat qui file dru - un jet nacré, limpide comme eau de source - c'est le grand enfant de leur espérance, celui qui, au fil des ans, va se vivifier ! Moins on discourt, à cette minute-ci, mieux ça vaut !

Tout jeunot et vert qu'il soit, cet armagnac, il ira rejoindre d'autres « pièces », dans la pénombre diffuse, alignées sur double rang en hauteur, tout un patrimoine qui se consolide d'année en année, se reconstitue et, s'il se peut, s'améliore[31] ou s'accroît, et pendant très longtemps parfois, d'une génération à l'autre, se perpétue.

Et eux vous regardent alors mais n'osent ajouter : « Oubliez ceux qui comptent les heures : vous êtes dans un chai, c'est d'années qu'il s'agit. En ce royaume élémentaire, ne vous laissez pas, cependant, pénétrer par la magie... »

31. « Mariages » ou coupages visant à bonifier encore l'eau-de-vie qui « a su vieillir » normalement ; il faut y procéder en temps voulu. Mais il y a d'abord la « réduction » du degré ; nous parlerons, plus loin, de cette opération, la première de toutes...

Quand le maître de chai, en véritable éleveur, hume ses eaux-de-vie.



Tout cela se situe à la limite du commerce et de la paysannerie, beaucoup de ces viticulteurs, de ces négociants surtout, constituant de véritables dynasties[32]. N'ont-ils pas fait de cet armagnac, ce qu'il est : réussite née du sol et presque *grand élan humain*. Devant le jet primitif qui glisse dans la « pièce », interminablement, vous éprouvez un je ne sais quoi qui peut vous émouvoir.

Prudemment vous voilà, le plus souvent, conservant le silence. Et c'est bien ainsi...

Voici les grandes années...

Mais vous n'êtes pas venu ici en aveugle, sans rien connaître de leur art. Il y a aussi les étiquettes, les millésimes, Ah ! le cycle sans fin de ces bonnes et grandes années ; depuis le 1893 et le fameux « 1904 », on en dénombre une vingtaine[33]. Avec aussi, des « trous », des années de moindre renom que l'on qualifie pudiquement de moyennes.

Quel étrange pays, vous dites-vous, cette terre discrète qui ne connaît qu'un seul mot de passe dans le ronflement[34] des alambics : « ... *et maintenant elle va vieillir* ». Elle va devenir cette liqueur chaude, odorante, presque noble. Restée, comme jadis, stimulant et cordial, elle a acquis, peu à peu, une autre dimension car elle est le fruit d'une contrée solide, attachante, où tout, en effet, a évolué avec lenteur. Nulle « voie express », ni autoroute pour y accéder, même de nos jours ! Aucun fleuve pour ce grand îlot éloigné de tout et qui ne pouvait joindre que par charrois[35] la Midouze de

32. On compte (en 1982) une demi-douzaine de maisons de commerce centenaires.

33. Nous avons tenté d'en établir la liste : 1893, 1900, 1904, 1911, 1918, 1921, 1926, 1929, 1931, 1934, 1939, 1942, 1944, 1947, 1952, 1953, 1955, 1960, 1962, 1964, 1970.

34. Aux foyers crépitants de jadis a succédé en général le gaz qui assure une chauffe plus régulière.

35. Trente kilomètres par jour au XIXe siècle pour les chars lourdement chargés de futailles et tirés par des attelages de bœufs.

Mont-de-Marsan ou assez tôt la Gélise mais pas la Baïse non encore canalisée[36]. D'où ce rythme traînant, ces efforts séculaires qui caractérisent si bien jusqu'aux années 1840 le bas Armagnac en particulier. Et même la Ténarèze.

Pas davantage de grandes villes. Pire encore : à peine le Moyen Age va-t-il s'achever qu'un fond de soumission paysanne leur fait accepter le « grand privilège de Bordeaux ». Dès 1373, impossible pour les vins de l'extérieur de franchir le barrage établi. Bordeaux, se mêlant de tout, par roi d'Angleterre interposé, prétend ne les voir descendre la Garonne qu'après la grande foire de novembre. Bientôt cette limite est reculée jusqu'à la Noël ! Tous ces vins du « haut pays », qu'ils attendent ! Transformés ou non, ce n'est pas la question ; monbazillac, cahors ou gaillac, vins blancs et rouges mêlés, sont logés à la même enseigne qu'armagnac et chalosse !

En 1453, Bordeaux redevient française. Même antienne pourtant en 1462. Charles VII et Louis XI, en effet, avaliseront cet état de fait. Il faudra attendre trois siècles pour que le monopole soit aboli : sous le règne de Louis XVI, en 1776[37]. L'existence de ce privilège entraîna, bien sûr, l'enrichissement des jurats de Bordeaux, ces marchands accumulant profits sur profits et se réservant à eux seuls - non sans tractations ni marchandages - l'accueil des flottes nordiques, anglaises et hollandaises, qui assuraient leurs « retours » avec du vin. Les Gascons de l'arrière-pays furent laissés à leurs vieux instincts paysans, à leur gloriole et à leur goût de paraître... Aux Armagnaçais il ne restait plus dans ces conditions qu'un recours : cette attention constante, patiente, régulière que l'on peut apporter à sa

---

36. C'est seulement en 1839 qu'entre Condom et Nérac la navigation sera rendue possible, aboutissant au pont de Bordes (Lavardac) d'où les « pièces » d'armagnac, plus aisément et rapidement, gagneront la Garonne.

37. C'est ainsi que, de guerre lasse, le Lot-et-Garonne, dit-on, s'était couvert vers 1670, de pruniers !

terre, à ces vignes que l'on pénalisait, bien à tort. Ce n'est plus, à ce stade, du conservatisme mais de la prudence qui consiste à vouloir contourner l'obstacle[38]. Avec une lenteur calculée.

Trop gourmands, ces grands voisins de la Gironde, privilégiés entre tous ? - « Hé là, doucement, répondaient nos Gascons à voix feutrée, on verra bien qui aura le dernier mot ».

Avisés, discrets et silencieux, les Armagnaçais en appelaient à l'avenir et un certain état d'esprit, en grande part, leur vient de là.

En tout cas, ces sérieux handicaps ne seront comblés, surmontés qu'au XVIIIe siècle. Mais cent ans après[39] un autre coup du sort, le phylloxéra, viendra frapper de plein fouet leurs vignobles. Catastrophe qu'ils partageront cette fois avec les Charentais.

Ensuite il faudra remonter la pente, effacer les temps morts de deux guerres mondiales. Aujourd'hui, devant un horizon différent, ne relâchant guère leurs efforts, négociants en armagnac et producteurs, à tous les niveaux, cherchent à sortir de leur « sanctuaire » et de leurs difficultés[40]. On vise désormais à des investissements plus rentables, on utilise des plants moins fragiles, on parvient à placer un produit davantage « personnalisé », la commercialisation, enfin, s'organise... Et l'on cherche à atteindre depuis 1950-55 des marchés extérieurs plus nombreux, mieux assurés et réguliers.

---

38. Aux XVIIe et XVIIIe siècles glissant jusqu'à Bayonne par l'Adour et la Midouze, mais cela avait commencé très tôt.

39. De toute façon quand, sous le second Empire, le film brusquement va s'accélérer, c'est-à-dire une certaine prospérité s'installer, les eaux-de-vie d'Armagnac auront plus de cent ans de retard *au moins pour la commercialisation* par rapport au cognac...

40. Difficultés beaucoup moins grandes pour les commerçants, héritiers d'une longue tradition. Sinon que l'argent doit être par eux constamment réutilisé dans l'entreprise, tout en étant en butte aux crises économiques et aux impératifs d'une modernisation inévitable.

Cet ouvrage a été achevé d'imprimer le 24 novembre 1982
sur couché mat 7 Lacs de 115 g des papeteries de Moulin Vieux
sur les presses de l'Imprimerie Offset Jean Grou-Radenez à Paris
et sur Ikonorex de 170 g pour la jaquette, par A.G.P. à Toulouse.
La photocomposition et la mise en pages, par Objectif-31 à Toulouse.
La reliure a été réalisée par la SIRC à Marigny-le-Châtel,
pour le compte des Editions Privat, 14, rue des Arts, 31000 Toulouse.
Dépôt légal : décembre 1982.