

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

**Décret n° 2009-1285 du 23 octobre 2009 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Armagnac », « Blanche Armagnac », « Bas Armagnac », « Haut Armagnac » et « Armagnac-Ténarèze »**

NOR : AGRT0912388D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, du ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux de vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date des 12 février 2009,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Est homologué le cahier des charges, annexé au présent décret, des appellations d'origine contrôlées suivantes :

- « Armagnac » ;
- « Blanche Armagnac » ;
- « Bas Armagnac » ;
- « Haut Armagnac » ;
- « Armagnac-Ténarèze ».

**Art. 2.** – Sont abrogés :

- le décret du 27 mai 2005 modifié relatif aux appellations d'origine contrôlées « Armagnac », « Blanche Armagnac », « Bas Armagnac », « Haut Armagnac » et « Armagnac-Ténarèze » ;
- le décret du 19 juillet 2006 relatif à l'agrément des eaux de vie à appellation d'origine contrôlée « Armagnac », « Bas Armagnac », « Haut Armagnac », « Armagnac-Ténarèze » et « Blanche Armagnac » ainsi que ses textes pris pour son application.

**Art. 3.** – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 octobre 2009.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la pêche,*

BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,  
de l'industrie et de l'emploi,*  
CHRISTINE LAGARDE

*Le ministre du budget, des comptes publics,  
de la fonction publique  
et de la réforme de l'Etat,*  
ERIC WOERTH

*Le secrétaire d'Etat  
chargé du commerce, de l'artisanat,  
des petites et moyennes entreprises,  
du tourisme, des services et de la consommation,*  
HERVÉ NOVELLI

## A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES « ARMAGNAC »,  
« BAS ARMAGNAC », « HAUT ARMAGNAC », « ARMAGNAC-TÉNARÈZE » ET « BLANCHE ARMAGNAC »

### CHAPITRE I<sup>er</sup>

#### A. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées « Armagnac », « Bas Armagnac », « Armagnac-Ténarèze » et « Haut Armagnac », initialement définies par le décret du 6 août 1936, et à l'appellation d'origine contrôlée « Blanche Armagnac », initialement reconnue par le décret du 27 mai 2005, les eaux-de-vie répondant aux dispositions fixées ci-après.

#### B. – *Description de la boisson spiritueuse*

##### 1° **Catégorie d'eaux-de-vie selon le règlement 110/2008 :**

Annexe II, point 4 : Eau-de-vie de vin.

##### 2° **Modalités d'élevage :**

Les appellations d'origine contrôlées « Armagnac », « Bas Armagnac », « Armagnac-Ténarèze » et « Haut Armagnac » sont réservées aux eaux-de-vie de vin vieilles, assemblées ou non, à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent ne pas être vieilles.

L'appellation d'origine contrôlée « Blanche Armagnac » est réservée aux eaux-de-vie de vin blanches élevées en récipient inerte et ne présentant aucune coloration.

##### 3° **Principales caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques :**

Seules peuvent être mises à la consommation les eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlées présentant un titre alcoométrique volumique minimum de 40 % vol.

#### C. – *Définition de la zone géographique concernée*

##### 1° **Aire géographique formée par la réunion de l'ensemble des zones délimitées :**

L'aire géographique des appellations d'origine contrôlées « Armagnac », « Blanche Armagnac », « Bas Armagnac », « Armagnac-Ténarèze » et « Haut Armagnac » est constituée de l'ensemble des communes suivantes :

#### *Département du Gers*

Aignan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnac, Aurensan, Auterive, Avéron-Bergelle, Ayguetinte, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Belmont, Bérault, Bernède, Berrac, Bétous, Bezolles, Biran, Blaziert, Bonas, Boucagnères, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cannet, Cassaigne, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra-Lectourois, Castéra-Verduzan, Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castin, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézán, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Dému, Duran, Durban, Eauze, Espas, Estang, Fleurance, Fourcès, Fustérouau, Galiac, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gazax-et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gondrin, Goutz, Goux, Haulies, Le Houga, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Justian, Labarrère, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens, Leboulin, Lectoure, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes, Loubédac, Loubersan, Louslitges,

Loussous-Débat, Lupiac, Luppé-Violles, Magnan, Maignaut-Tauzia, Manciet, Mansencôme, Marambat, Marciac, Margouët-Meymes, Marguestau, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirannes, Mirepoix, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Monestruc-sur-Gers, Montréal, Mormès, Mouchan, Mourède, Nogaro, Nougroulet, Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Panjas, Pauilhac, Pavie, Perchède, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis, Plaisance, Pouydraguin, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Préneron, Projan, Puycasquier, Puysegur, Ramouzens, Réans, Réjaumont, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune, Roquefort, Roquelaure, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Araïlles, Saint-Aunx-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac, Sainte-Radegonde, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Tudelle, Salles-d'Armagnac, Sansan, Sarragachies, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Tasque, Termes-d'Armagnac, Terraube, Tieste-Uragnoux, Toujouse, Tourdu, Tourrenquets, Urdens, Urgosse, Valence-sur-Baïse, Vergoignan, Verlus, Vic-Fezensac et Viella.

#### *Département des Landes*

Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau).

#### *Département de Lot-et-Garonne*

Andiran, Calignac (parcelles D 224p, D 225p, D 226 et D 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Gueyze, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Meylan, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos et Villeneuve-de-Mézin.

#### **2° Zone de production des raisins :**

Seules peuvent bénéficier des appellations d'origine contrôlées « Armagnac » et « Blanche Armagnac », les eaux-de-vie de vin élaborées à partir de raisins récoltés dans la zone de production de raisins constituée des communes suivantes :

#### *Département du Gers*

Aignan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnax, Aurensan, Auterive, Avéron-Bergelle, Ayguetinte, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Belmont, Bérault, Bernède, Berrac, Bétous, Bezolles, Biran, Blaziert, Bonas, Boucagnères, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cannet, Cassaigne, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra-Lectourois, Castéra-Verduzan, Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castin, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézan, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Dému, Duran, Durban, Eauze, Espas, Estang, Fleurance, Fourcès, Fustérouau, Galiac, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gazax-et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gondrin, Goutz, Goux, Haulies, Le Houg, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Justian, Labarrère, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lasserade, Lasséran, Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens, Leboulain, Lectoure, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes, Loubédac, Loubersan, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Luppé-Violles, Magnan, Maignaut-Tauzia, Manciet, Mansencôme, Marambat, Marciac, Margouët-Meymes, Marguestau, Marsolan, Mascaras, Mas d'Auvignon, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirannes, Mirepoix, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Monestruc-sur-Gers, Montréal, Mormès, Mouchan, Mourède, Nogaro, Nougroulet, Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Panjas, Pauilhac, Pavie, Perchède, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis, Plaisance, Pouydraguin, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Préneron, Projan, Puycasquier, Puysegur, Ramouzens, Réans, Réjaumont, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune, Roquefort, Roquelaure, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Araïlles, Saint-Aunx-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac, Sainte-Radegonde, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Tudelle, Salles-d'Armagnac, Sansan, Sarragachies, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Tasque, Termes-d'Armagnac, Terraube, Tieste-Uragnoux, Toujouse, Tourdu, Tourrenquets, Urdens, Urgosse, Valence-sur-Baïse, Vergoignan, Verlus, Vic-Fezensac et Viella.

*Département des Landes*

Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau).

*Département de Lot-et-Garonne*

Andiran, Calignac (parcelles D 224p, D 225p, D 226 et D 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Gueyze, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Meylan, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos et Villeneuve-de-Mézin.

Seules peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Bas Armagnac » les eaux-de-vie de vin élaborées à partir de raisins récoltés dans la zone de production de raisins constituée des communes suivantes :

*Département du Gers*

Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Avéron-Bergelle, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Cazaubon, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Fustérouau, Gée-Rivière, Le Houga, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Larée, Laujuzan, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Loubédat, Luppé-Violles, Magnan, Manciet, Margouët-Meymes, Marguestau, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Ramouzens, Réans, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Martin-d'Armagnac, Salles-d'Armagnac, Sarragachies, Séailles, Sion, Sorbets, Tarsac, Termes-d'Armagnac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan et Vic-Fezensac (partie constituée par l'ancienne commune de Lagraulas).

*Département des Landes*

Aire-sur-l'Adour (partie rive droite de l'Adour), Arthez-d'Armagnac, Betbezer-d'Armagnac, Bourdalat, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Créon-d'Armagnac, Escalans, Le Frêche, Gabarret, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Lagrange, Lussagnet, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Sainte-Foy (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau), Saint-Gein, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Le Vignau et Villeneuve-de-Marsan (partie à l'est de la route Bordeaux-Pau).

Seules peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac-Ténarèze » les eaux-de-vie de vin élaborées à partir de raisins récoltés dans la zone de production de raisins constituée des communes suivantes :

*Département du Gers*

Aignan, Ayguetinte, Bazian, Beaucaire, Beaumont, Belmont, Béraut, Bezolles, Blaziert, Bonas, Bouzon-Gellenave, Caillavet, Callian, Cassaigne, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra-Verduzan, Castillon-Debats, Caussens, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Condom, Fourcès, Gzaupouy, Gondrin, Justian, Labarrère, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Larressingle, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët, Loussous-Débat, Lupiac, Maignaut-Tauzia, Mansencôme, Marambat, Mirannes, Montréal, Mouchan, Pouydraguin, Préneron, Riguepeu, La Romieu, Roquebrune, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-Arilles, Saint-Jean-Poutge, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy-Tudelle, Valence-sur-Baïse et Vic-Fezensac (sauf la partie constituée par l'ancienne commune de Lagraulas).

*Département de Lot-et-Garonne*

Andiran, Calignac (parcelles D. 224p, D. 225p, D. 226 et D. 228), Fieux, Francescas, Fréchou, Gueyze, Lannes, Lasserre, Lavardac (partie comprise entre la Gélise et la Baïse), Meylan, Mézin, Moncrabeau, Nérac, Poudenas, Réaup-Lisse, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos et Villeneuve-de-Mézin.

Seules peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Haut Armagnac » les eaux-de-vie de vin élaborées à partir de raisins récoltés dans la zone de production de raisins constituée des communes suivantes :

*Département du Gers*

Antras, Armentieux, Armous-et-Cau, Auch, Augnax, Aurensan, Auterive, Barran, Bassoues, Beaumarchés, Bernède, Berrac, Biran, Boucagnères, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cahuzac-sur-Adour, Cannet, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castéra-Lectourois, Castillon-Massas, Castin, Céran, Cézan, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Crastes, Duran, Durban, Fleurance, Galiac, Gavarret-sur-Aulouste, Gazax-et-Baccarisse, Goutz, Goux, Haulies, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lahitte, Lalanne, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannux, Larroque-

Engalin, Lasserade, Lasseran, Lasseube-Propre, Lavardens, Leboulin, Lectoure, Ligardes, Loubersan, Louslitges, Marciac, Marsolan, Mascaras, Mas d'Auvignon, Maumusson-Laguian, Mérens, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirepoix, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Nougroulet, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Pauilhac, Pavie, Pergain-Taillac, Pessan, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Peyrusse-Massas, Pis, Plaisance, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Projan, Puycasquier, Puységur, Rejaumont, Riscle, Roquefort, Roquelaure, Saint-Aunish-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Sainte-Christie, Sainte-Radegonde, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Lary, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Mont, Sansan, La Sauvetat, Scieurac-et-Flourès, Ségos, Tasque, Terraube, Tieste-Uragnoix, Tourdun, Tourrenquets, Urdens, Verlus et Viella.

### 3° Aire parcellaire délimitée :

L'identification des parcelles dans les zones de production des raisins est effectuée sur des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en ses séances des 11 et 12 février 2004, après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès des services de l'INAO avant le 15 mars de la première année de récolte du raisin destiné à la production d'eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée.

Une première liste des parcelles identifiées a été validée par la commission permanente de l'INAO, sur délégation du comité national des vins et eaux-de-vie, dans ses séances du 5 septembre et 7 novembre 2007. La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent, après avis de la commission d'experts susvisée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et de l'organisme de défense et de gestion.

### 4° Zone de transformation de la matière première et de distillation :

Les eaux-de-vie de vin « Armagnac », « Blanche Armagnac », « Bas Armagnac », « Armagnac-Ténarèze » et « Haut Armagnac » sont élaborées à partir de raisins vinifiés et distillés dans la zone de production de raisins des appellations d'origine contrôlées « Armagnac » et « Blanche Armagnac » telle que définie au point 2°.

### 5° Zone d'élevage et de vieillissement :

Les eaux-de-vie de vin « Armagnac », « Blanche Armagnac », « Bas Armagnac », « Armagnac-Ténarèze » et « Haut Armagnac » sont élevées et/ou vieilles dans l'aire géographique telle que définie au point 1°. Par dérogation, les eaux-de-vie peuvent être élevées et/ou vieilles dans les chais situés en dehors de l'aire dont la liste a été approuvée par le comité national, en date du 12 décembre 2007.

## D. – Description de la méthode d'obtention

### 1° Encépagement :

Les vins destinés à l'élaboration des eaux-de-vie sont issus des cépages suivants : baco blanc B, blanc dame B, colombard B, folle blanche B, grasse B, jurançon B, mauzac B, mauzac rosé Rs, meslier saint-françois B, ugni blanc B.

### 2° Conduite du vignoble :

#### a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de 3 000 pieds à l'hectare.

#### b) Ecartement.

Les vignes présentent un écartement entre rangs maximal de 3 mètres.

#### c) Type de taille.

La taille est obligatoire chaque année. Les deux modes de taille suivants sont autorisés :

- taille Guyot simple ou double ;
- cordon.

#### d) Nombre d'yeux par hectare.

Le nombre d'yeux francs est limité à 80 000 yeux par hectare.

#### e) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vignes morts ou manquants visé à l'article D. 644-42 du code rural est fixé à 35 %.

#### f) Entrée en production des jeunes vignes.

Le bénéfice des appellations d'origine contrôlée ne peut être accordé aux eaux-de-vie provenant :

- de vins issus de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

g) Irrigation.

Pas de disposition particulière

h) Autres pratiques culturales.

Les parcelles de vigne doivent être dans un bon état cultural général.

**3° Récolte, transport et stockage de la matière première à distiller :**

Pas de disposition particulière.

**4° Critères analytiques de la matière première mise en fermentation ou du produit à distiller :**

Au moment de la distillation, les vins présentent :

- un titre alcoométrique volumique naturel compris entre 7,5 et 12 % vol. ;
- une acidité volatile au maximum de 14,28 milliéquivalents par litre (soit 0,70 g/l de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) ;
- une teneur maximale en anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>) total de 20 milligrammes par litre.

**5° Rendement :**

Le rendement annuel maximum est établi à 12 hectolitres d'alcool pur par hectare d'eaux de vie, à 160 hectolitres par hectare maximum de vins.

Les quantités produites au-delà du rendement annuel maximum autorisé doivent être livrées et détruites par envoi aux usages industriels avant le 31 juillet de la campagne en cours conformément l'article D. 644-40 du code rural.

**6° Elaboration du jus et élaboration du moût :**

Seuls les vins issus de la même récolte résultant de la fermentation de tout le jus de goutte, complété ou non par le seul jus de presse correspondant, peuvent être destinés à l'élaboration des eaux-de-vie.

**7° Conduite de la fermentation :**

L'enrichissement et le sulfitage des vendanges, des moûts et des vins sont interdits.

Les vins sont distillés sans leurs lies grossières, mais ils doivent contenir leurs lies fines.

**8° La distillation :**

a) Période de distillation.

La distillation doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.

b) Déroulement de la distillation.

Principe de distillation.

La distillation peut se réaliser à partir d'alambics à débit continu, dits alambics « armagnacais » ou type principal ou d'alambics à repasse à distillation discontinue, dits type accessoire, définis ci-après.

Dans chaque atelier de distillation doit fonctionner au moins un alambic de type principal au cours de la campagne considérée.

Description des matériels.

*Type principal* : distillation continue multi étagée au moyen d'alambics du type armagnacais :

L'alambic armagnacais est constitué de deux ou trois chaudières superposées surmontées d'une colonne à plateaux et d'un ensemble de chauffe-vin réfrigérant, enfermant un serpentín. La colonne de distillation ne peut comporter plus de quinze plateaux, le nombre de plateaux de concentration étant limité à deux. La capacité totale des chaudières doit être au moins égale à celle des organes de réfrigération comprenant chauffe-vin et réfrigérant, mais ne peut excéder 40 hectolitres.

L'alambic armagnacais fonctionne à alimentation continue, sans élimination spécifique de produits de tête ou de queue, ceux-ci devant être obligatoirement recyclés.

Les modifications thermiques, tant en ce qui concerne le chauffe-vin que le réfrigérant, doivent être obtenues au moyen de serpentíns, à l'exclusion de tout autre dispositif.

Le volume de la production en alcool pur par vingt-quatre heures ne peut excéder une fois et demie celui correspondant à la capacité de l'ensemble des organes de réfrigération. Toutefois, une tolérance de 25 % en plus de cette production est admise pour les appareils dont les chaudières présentent une capacité totale inférieure à 3 hectolitres.

Quelles que soient les installations, le volume journalier d'alcool pur produit ne doit pas excéder 40 hectolitres par alambic.

Le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie est compris entre 52 % et 72,4 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

*Type accessoire* : distillation en deux temps au moyen d'alambics à repasse :

L'alambic à repasse est composé essentiellement d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau, avec ou sans chauffe-vin, et d'un serpentín avec appareil réfrigérant. La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 30 hectolitres, avec une tolérance de 5 %, et le volume en charge est limité à 25 hectolitres par chauffe.

Toutefois, les chaudières d'une capacité supérieure peuvent être utilisées, à condition qu'elles soient exclusivement réservées à l'opération de première chauffe en vue de l'obtention du « brouillis », que leur capacité totale ne dépasse pas 140 hectolitres, avec une tolérance de 5 %, et que le volume de vin mis en œuvre ne dépasse pas 120 hectolitres par chauffe.

Le titre alcoométrique volumique des bonnes chauffeuses, après la seconde distillation ou repasse, est compris entre 65 % et 72,4 % dans le récipient journalier des eaux-de-vie.

*Parties de l'alambic obligatoirement en cuivre :*

Alambic de type principal, dit « armagnacais » : chaudière, serpentin, colonne et plateaux.

Alambic accessoire, dit « à repasse » : chaudière, chapiteau, col de cygne, serpentin.

*Mode de chauffage :*

L'alambic armagnacais et l'alambic à repasse sont chauffés à feu nu par du gaz, du bois ou du charbon.

#### 9° **Viellissement :**

a) Durée minimale de vieillissement.

Les eaux-de-vie d'appellations d'origine contrôlée « Armagnac », « Bas Armagnac », « Armagnac-Ténarèze » et « Haut Armagnac » destinées à la consommation humaine directe sont conservées, dès la fin de la distillation, pendant une période minimale d'un an à compter du 1<sup>er</sup> avril de l'année qui suit la récolte, dans des récipients en bois de chêne. Les conditions de vieillissement sont fixées par arrêté des ministres chargés de l'économie, du budget et de l'agriculture.

b) Caractéristiques des chais.

Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe sont élevées et mises en vieillissement dans des chais respectant les critères suivants :

- locaux clos, sains, dotés d'ouvertures ou d'aérations dont on peut régler le débit en fonction des conditions climatiques extérieures ;
- aucun produit de traitement, matériel ou matériau susceptible d'altérer au plan organoleptique les eaux-de-vie ne doit y être entreposé ;
- à l'intérieur des chais d'élevage et de vieillissement identifiés, ne peut être logé aucune autre eau-de-vie, distillat de vin ou alcool en vrac que les eaux-de-vie d'appellations d'origine produites dans l'aire géographique.

c) Capacités maximales des logements.

Pas de disposition particulière.

d) Type de bois.

Les bois des contenants utilisés pour le vieillissement des eaux-de-vie d'Armagnac sont issus de chêne d'espèces sessile, pédonculé ou leur croisement.

#### 10° **Maturation :**

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Blanche Armagnac » les eaux-de-vie élevées pendant une période minimale de trois mois en récipient inerte pour la couleur et qui ne présentent aucune coloration.

#### 11° **Méthodes traditionnelles :**

La coloration, l'adjonction d'infusion de copeaux de chêne, ainsi que l'ajout de produits définis au point 3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 du 15 janvier 2008, sont autorisés, de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur ou égal à 4 degrés d'obscuration. L'obscuration, exprimée en degrés, est obtenue par la différence entre le TAV brut et le TAV réel.

#### 12° **Mesures transitoires :**

a) Conduite du vignoble, densité et écartement.

La production des parcelles plantées de vignes en place avant le 29 mai 2005, qui ne respectent pas les dispositions relatives à la densité et à l'écartement entre rangs, continuent à bénéficier du droit à être destinée à l'élaboration d'eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2029 incluse. Ces parcelles doivent être distinguées dans la déclaration préalable d'affectation parcellaire :

- à compter de la récolte 2014, 40 % au minimum des superficies des parcelles identifiées de l'exploitation sont conformes à la densité et aux écartements définis ci-dessus ;
- à compter de la récolte 2019, 60 % au minimum des superficies des parcelles identifiées de l'exploitation sont conformes à la densité et aux écartements définis ci-dessus ;
- à compter de la récolte 2024, 80 % au minimum des superficies des parcelles identifiées de l'exploitation sont conformes à la densité et aux écartements définis ci-dessus.

b) Atelier de distillation.

Dans chaque atelier de distillation doit fonctionner au moins un alambic de type principal, dit alambic armagnacais, au cours de la campagne considérée. Toutefois, les ateliers ne respectant pas cette obligation peuvent continuer à distiller uniquement au moyen d'alambics de type accessoire jusqu'à la récolte 2019 incluse.

#### 13° **Règles de présentation et d'étiquetage :**

Les eaux-de-vie pour lesquelles sont revendiquées les appellations d'origine contrôlées « Armagnac », « Bas Armagnac », « Armagnac-Ténarèze », « Haut Armagnac » et « Blanche Armagnac » ne peuvent être déclarées

après la récolte, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que dans les documents d'accompagnement et les documents commerciaux, sur les étiquettes, récipients quelconques et sur tout support publicitaire les appellations d'origine susvisées soient accompagnées de la mention « appellation contrôlée » en caractères très apparents.

#### E. – *Lien à L'origine*

##### 1° **Description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir :**

L'aire de l'appellation Armagnac s'étend sur trois parties de départements : le Gers, les Landes et le Lot-et-Garonne.

Elle est découpée en trois appellations : le Bas-Armagnac à l'ouest, l'Armagnac-Ténarèze au centre, et le Haut-Armagnac à l'est et au sud.

##### a) Géologie, pédologie.

Sur le plan géologique, la région considérée se partage entre deux grands ensembles très contrastés : les molasses continentales à l'est et les sables fauves à l'ouest. Ces domaines sont parcourus par des rivières qui ont déposé plusieurs niveaux d'alluvions dans leurs vallées respectives.

A l'ouest, le Bas-Armagnac :

La formation géologique dominante est celle des sables fauves, essentiellement sableuse avec des bancs plus argileux ou plus graveleux par endroit. Leur couleur provient de l'oxydation du fer présent dans la glauconie. Ces sables sont en partie recouverts de limons d'origine loëssiques et donnent des sols variés allant d'une texture très sableuse à une texture à dominante limoneuse (boulbène), toujours lessivés et acides.

Au sud et à l'est, le Haut-Armagnac :

Il se caractérise par l'alternance de molasses et de bancs calcaires, donnant des sols calcaires et argilo-calcaires, en majeure partie des terreforts. Les bancs calcaires forment des collines très découpées, dont le sommet est parfois recouvert de boulbènes. Au sud, on trouve également quelques nappes à galets.

Au centre, l'Armagnac-Ténarèze :

La Ténarèze est une zone de transition constituée de molasses et de calcaire du miocène, ainsi que de sables fauves présents de façon discontinue en partie recouverts de limons. Les sols associés sont donc variés : sols argilo-calcaires superficiels (peyrusquets) ou profonds (terreforts), sols sableux sur sables fauves, boulbènes.

##### b) Climat.

Le climat de la région est tempéré de type océanique nuancé. Ainsi, les influences océaniques sont encore dominantes dans le secteur occidental et central. Mais dans le secteur oriental se sont les influences continentales voire méditerranéennes qui se font sentir avec, en particulier, le vent d'autan.

C'est un climat de transition entre le climat landais humide et doux et le climat toulousain aux températures plus contrastées et à la pluviométrie plus faible.

Les relevés de pluviométrie indiquent clairement que le Bas-Armagnac est plus arrosé que la Ténarèze et le Haut-Armagnac (de 1 100 mm à 700 mm d'ouest en est). Les hivers sont relativement doux. Les printemps sont souvent pluvieux. Les étés sont chauds et secs, ponctués par quelques orages et se prolongent en septembre-octobre par une « arrière-saison » souvent agréable et favorable à la maturation du raisin.

Il est intéressant de rapprocher les caractéristiques des sols des conditions climatiques. Dans la Ténarèze, le caractère plus sec du climat est compensé par une meilleure capacité du sol à assurer l'approvisionnement en eau. Alors que, dans le Bas-Armagnac, la sensibilité naturelle des sols à la sécheresse est compensée par une pluviométrie plus abondante et relativement bien répartie sur l'année.

##### c) Facteurs humains.

La vigne en Gascogne s'intègre dans un paysage équilibré de polyculture, d'élevage et de forêts. Elle s'accroche au flanc des collines, occupe les petits plateaux au sommet des coteaux, tandis que les bois et les céréales s'étendent dans les plaines ou bas-fonds. Le vignoble destiné à l'Armagnac s'intègre dans une production plus large de vin de table et surtout vin de pays des côtes de Gascogne. Il sert également de base à l'élaboration de l'AOC Floc de Gascogne.

Parmi les dix cépages autorisés, l'ugni blanc, le baco blanc et dans une moindre mesure la folle blanche et le colombar constituent la quasi-totalité des vignes destinées à la distillation.

La production d'Armagnac est assurée à 70 % par la production indépendante ou en coopérative, les négociants par l'intermédiaire des distillateurs de profession produisant environ 30 % de la distillation.

Une grande partie des producteurs indépendants font appel à des distillateurs ambulants, pratique traditionnelle en Armagnac qui voit les alambics circuler de propriété en propriété durant tout l'hiver. 95 % de la distillation est effectuée par des alambics continus dits « armagnacais ».

##### 2° **Spécificité du produit :**

##### a) **Eléments historiques concernant les pratiques.**

La culture de la vigne en Gascogne actuelle remonte à l'époque romaine comme l'attestent les mosaïques de Magnan et Séviac. Le clergé s'efforce de préserver le vignoble gallo-romain pendant les invasions barbares. Des cartulaires du XI<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle attestent l'omniprésence de la vigne en Gascogne centrale (futur Bas-Armagnac et Ténarèze) à cette époque.

La distillation des vins blancs de l'Armagnac en eau-de-vie débute au <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle. Les techniques de vieillissement sous bois vont apparaître progressivement, les pièces étant alors utilisées pour le transport et le stockage. Ces techniques permettent de faire évoluer la couleur, la rondeur et les arômes de l'eau-de-vie.

La distillation à repasse pratiquée jusque-là au moyen d'un alambic constitué d'une chaudière surmontée d'un chapiteau et prolongée par un serpentин allait reculer au profit de la distillation multiétagée continue à partir de la mise au point en 1818 par M. Tuillere, poilier à Auch, d'un modèle d'alambic à colonne, dont le développement dans la région va lui faire prendre le nom d'alambic armagnacais.

Au <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle, certains négociants de la région construisent des chais et s'investissent dans l'amélioration qualitative des eaux-de-vie (assemblages, contrôle des vieillissements, maîtrise des stocks...).

Toujours au <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle, le Gers devient le premier département viticole français, devant l'Hérault et la Gironde. La folle blanche est son principal cépage. Mais le vignoble de l'Armagnac va connaître en 1878, le fléau du phylloxéra. Des 100 000 hectares de vigne de l'époque, seule la moitié sera replantée. L'encépagement du vignoble se trouve bouleversé.

En effet :

- la culture de la folle blanche sur porte-greffe étant plus difficile, ce cépage sera peu replanté dans le vignoble armagnacais ;
- un instituteur landais, M. Baco, crée le Baco 22 A ou Baco blanc : un hybride (folle blanche × noah) qui constitue une originalité du paysage viticole français puisque c'est le seul hybride producteur direct cultivé en France en AOC ;
- l'ugni blanc va faire son apparition dès le début du <sup>xx</sup><sup>e</sup> siècle.

b) Notoriété et commerce de l'Armagnac.

Au <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle apparaissent les premières preuves irréfutables de la production, de la consommation et de la commercialisation d'eau-de-vie d'Armagnac.

Dès le <sup>xv</sup><sup>e</sup>, les preuves du commerce de l'Armagnac se multiplient. Selon René Cuzaq, dès 1461, l'Armagnac devient un produit courant sur le marché de Saint-Sever, dans les Landes.

A partir du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, les mentions des eaux-de-vie en Gascogne se multiplient, jusqu'à trouver au <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècle les traces d'un véritable marché de l'Armagnac à Mont-de-Marsan et Aire-sur-l'Adour.

Au <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècle, ce sont les Hollandais qui vont accélérer le développement commercial de l'Armagnac. Alors que les Anglais interdisent le passage sur la Garonne de tous les vins autres que ceux de Bordeaux, les Hollandais ont l'idée de développer la distillation des vins qu'ils achètent en Gascogne pour éviter l'embargo. Les Hollandais achètent dès lors en Armagnac de grandes quantités d'eaux-de-vie qui servent à enrichir et à stabiliser les vins dont ils fournissent les peuples du nord de l'Europe.

Au <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle, la guerre d'indépendance des Etats-Unis donne un essor supplémentaire au commerce de l'Armagnac, la consommation d'eau-de-vie des armées étant en général importante.

Il en sera de même pendant les guerres napoléoniennes qui étendront ainsi l'aire de production des vins de distillation.

C'est un décret du 25 mai 1909 (décret Fallières) qui délimite la zone de production des eaux-de-vie d'Armagnac et ses trois régions : Bas-Armagnac, Ténarèze, Haut-Armagnac. Puis un décret du 6 août 1936 définit l'appellation d'origine contrôlée et ses conditions de production.

A cette époque, l'Armagnac se vend traditionnellement en fûts, pour la commodité du transport. Après la Seconde Guerre mondiale, les consommateurs, plus exigeants, souhaitent mieux connaître l'identité des produits. Ainsi, pour garantir l'authenticité de l'eau-de-vie de Gascogne, les Armagnacs sont mis en bouteille.

Aujourd'hui, l'Armagnac est consommé dans plus de 130 pays.

c) Les caractéristiques du produit.

L'Armagnac est une eau-de-vie de vin ayant subi, au minimum, une année de vieillissement en contenant de bois de chêne. Son équilibre et son style aromatique évoluent avec la durée du vieillissement depuis des eaux-de-vie jeunes, nerveuses et aux arômes concentrés de fruits frais, de fleurs et de bois, jusqu'aux eaux-de-vie âgées, plus rondes, amples et aux arômes évolués de fruits cuits, confits, épicés et rancio, complexes et élégants.

La Blanche Armagnac, de son côté, est conservée en contenants inertes. Elle conserve donc des arômes de fruits frais et de fleurs, intenses et fins.

### 3° Le lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques de l'Armagnac :

Le choix des cépages (essentiellement baco blanc, ugni blanc) ainsi que les méthodes culturales utilisées (faible densité, taille longue, aération du feuillage pour limiter les maladies cryptogamiques, rendements élevés, vendange précoce) ont pour objectif d'obtenir des raisins pour l'élaboration de vins aptes à la distillation c'est-à-dire de faible degré, avec une acidité totale élevée, et une faible acidité volatile.

Les cépages plantés dans le vignoble destiné à la production d'Armagnac présentent une diversité qui est exploitée en fonction des différents sols présents dans chacune des régions de l'appellation et des objectifs envisagés pour l'élevage du produit. Ainsi l'ugni blanc s'adapte bien à tous les types de sols de l'Armagnac alors que le baco blanc offre une bonne synergie avec les boubènes ou les sables fauves. La folle blanche produit des eaux-de-vie souvent fines aux arômes floraux, elle est recherchée pour la production de blanche ou celle d'armagnacs jeunes. Le baco blanc donne des eaux-de-vie plus structurées, aptes à de longs vieillissements.

Pour préserver la qualité des futures eaux-de-vie, aucun ajout d'anhydride sulfureux n'est autorisé dans les moûts ou vins de distillation. De ce fait, la distillation précoce, au plus tard le 31 mars qui suit la récolte, est un gage de bonne conservation des vins de distillation et de qualité de l'eau-de-vie.

La distillation mise en œuvre en Armagnac est marquée par l'alambic très majoritairement utilisé : l'alambic armagnacais.

Le matériau qui le constitue, sa structure et son fonctionnement sont absolument déterminants pour la qualité des eaux-de-vie. En effet, le cuivre assure une bonne malléabilité à la construction, une parfaite conduction de la chaleur et joue un rôle positif de capteur de certains constituants du vin.

Le système de fonctionnement en continu de l'alambic armagnacais permet au distillateur, grâce à une petite colonne d'épuisement à plateaux, de choisir le degré alcoolique de distillation : bas TAV pour des armagnacs de long élevage et plus haut TAV pour des eaux-de-vie jeunes.

Il assure également une très bonne maîtrise énergétique grâce au refroidissement des vapeurs par le vin lui-même.

Le vieillissement de l'Armagnac est un processus qui bénéficie à la fois des conditions climatiques particulières des chais en liaison avec le climat extérieur, mais aussi des savoir-faire qui se sont développés dans la région depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Lors du vieillissement, les différents phénomènes physico-chimiques (évaporation différentielle de l'eau, de l'alcool et d'autres composés volatils, concentration en différentes substances, extraction de composés issus du bois, oxydation...) qui vont se dérouler sont orientés par les caractéristiques initiales de l'eau-de-vie (TAV et qualité), par le type de logement (volume, âge) dans lequel elle est introduite et par les caractéristiques physiques des chais d'élevage (température, hygrométrie et aération).

Les eaux-de-vie sont principalement mises en vieillissement directement en fûts, appelés pièces, d'un volume de 400 à 420 litres et fabriqués à partir de bois de chêne traditionnellement issu des forêts de Gascogne (principalement du chêne pédonculé).

Les Armagnacs commercialisés sont fréquemment le fruit d'assemblages d'eaux-de-vie d'âges ou de cépages différents. Ils sont parfois millésimés, selon un usage ancien et courant dans la région, et correspondent ainsi à une seule année de récolte. Il revient au maître de chai, à partir de la dégustation et des pratiques de la maison, de sélectionner les millésimes et définir les assemblages.

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1<sup>o</sup> Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 juillet qui précède la récolte.

Cette déclaration réalisée sur un imprimé spécifique délivré par l'ODG dûment complété comporte notamment la liste des parcelles (références cadastrales et superficies). Cette déclaration distinguera les parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires prévues au point 11 du présent cahier des charges.

#### 2<sup>o</sup> Déclaration d'ouverture des travaux de distillation et de fin de travaux :

Pour chaque campagne de distillation, les utilisateurs doivent informer les services de l'ODG de la date d'allumage des alambics d'une part et de la date de fin de travaux d'autre part.

Les utilisateurs adressent à l'ODG une copie des déclarations d'allumage des alambics (appelée « déclaration de distillation » et adressée au plus tard trois jours avant le début de la distillation), et une copie de la déclaration de fin de travaux dont les originaux sont transmis aux services des douanes et droits indirects au titre des obligations en matière de contributions indirectes.

La déclaration d'allumage des alambics ou le contrat d'achat de raisin, de moût ou de vin de distillation indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la date et l'heure pour l'allumage ;
- le volume de vin destiné à la distillation ;
- le nom et l'adresse du distillateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin et le lieu de distillation si celui-ci est différent.

La déclaration d'allumage ou le contrat d'achat de raisin, de moût ou de vin de distillation doit être accompagné :

- d'une copie de la déclaration de récolte totale ou partielle, en cas d'achats de raisins, de moûts ou de vins, d'une copie de la comptabilité matières précisant les volumes concernés et leur provenance ;
- de l'analyse du vin concerné : titre alcoométrique volumique, acidité totale, acidité volatile, SO<sub>2</sub> total, précisant le volume, le ou les cépages et le numéro de cuve.

La déclaration de fin de travaux indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la date et l'heure de fin de travaux ;

- les volumes d'alcool pur potentiel mis en œuvre ainsi que le volume total d'alcool pur réellement obtenu ;
- le lieu d'élevage ou de mise en vieillissement des eaux-de-vie.

### 3° Déclaration annuelle de production, de revendication et de stockage (DPRS) :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production effectue une DPRS auprès des services de l'ODG.

Elle indique, par appellation et par lot, le volume d'alcool pur, le nombre, la désignation et la contenance des récipients. Elle reprend l'ensemble des informations déjà portées sur d'éventuelles déclarations anticipées faites par les opérateurs.

Cette déclaration est obligatoirement effectuée au plus tard le 31 mars suivant la distillation.

### 4° Déclaration de premier conditionnement de « Blanche Armagnac » :

Tout opérateur désirant commercialiser de la Blanche Armagnac effectue, auprès de l'ODG, une déclaration indiquant le volume d'alcool pur, le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

Cette déclaration est obligatoirement effectuée un mois avant le premier conditionnement des lots concernés.

## II. – Tenue de registres

### 1° Comptabilité matières :

La comptabilité matières permettant le suivi et la traçabilité de chacun des produits précise notamment :

- les réaffectations des volumes d'eau-de-vie initialement destinés à la production de « Blanche Armagnac » vers la production d'eau-de-vie vieillie, intervenues avant la déclaration annuelle de revendication de l'appellation ;
- la distinction des volumes destinés aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés, dont l'AOC Floc de Gascogne.

Ces documents sont tenus à la disposition des agents chargés du contrôle.

Les données sont conservées durant la campagne à laquelle la comptabilité matières se rapporte et cinq campagnes suivant la fin de cette campagne.

## CHAPITRE III

POINTS À CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES		
Situation dans l'aire géographique	Aire géographique de production et d'élevage des appellations de l'Armagnac	Examen documentaire de la déclaration d'identification et/ou contrôle chez les opérateurs
Caractéristiques des outils de production	Caractéristiques des alambics et des chais d'élevage	Examen documentaire de la demande d'identification et/ou contrôle chez les opérateurs
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION		
<b>Vinification :</b> Pas de sulfitage des vendanges, moûts et vins	SO <sub>2</sub> total maxi = 20 mg/l	Examen documentaire et/ou examen analytique
Normes analytiques des vins à la distillation	TAV = 7,5 % à 12 % vol Acidité volatile max = 0,70 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> SO <sub>2</sub> total maxi = 20 mg/l	
<b>Distillation :</b> TAV des eaux-de-vie en sortie d'alambic	52 % ≤ TAV ≤ 72,4 %	Examen analytique en période de distillation Examen documentaire
Période de distillation	Selon la date fixée pour la campagne en cours A défaut de disposition spécifique : au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte	
<b>Vieillessement et élevage :</b> Durée minimale de maturation et d'élevage	– Blanche Armagnac : trois mois de maturation en récipients inertes pour la couleur, à partir de la date de distillation du lot concerné – autres appellations Armagnac : au moins un an sous bois à partir du 1 <sup>er</sup> avril suivant la récolte	Examen documentaire et/ou contrôle sur place chez les opérateurs
C. – CONTRÔLE PRODUIT		

POINTS À CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Appellation Blanche Armagnac	TAV $\geq$ 40 % Aspect, odeur, flaveur	Examen analytique et/ou examen organoleptique
Autres appellations Armagnac, à l'exclusion de la Blanche	TAV $\geq$ 40 % Aspect, odeur, flaveur	Examen analytique et/ou organoleptique