



**TRAME
FORMATION**

**ARMAGNAC
SPÉCIALISTE**

Formation Professionnelle sur l'Armagnac

Durée de la session : 5 heures

Cette formation complète vous permettra de maîtriser tous les aspects de l'Armagnac, de son histoire à sa dégustation, en passant par son élaboration et son service. Vous découvrirez la richesse de la culture Gasconne et développerez les compétences nécessaires pour apprécier et recommander ce spiritueux d'exception.

Objectifs de la Formation

Histoire et Culture

Connaître l'histoire de la région pour comprendre le style et la situation de l'Armagnac d'aujourd'hui et transmettre la richesse de la culture Gasconne.

Dégustation

Maîtriser la dégustation de spiritueux, comprendre les équilibres recherchés et propres à chaque catégorie de produit.

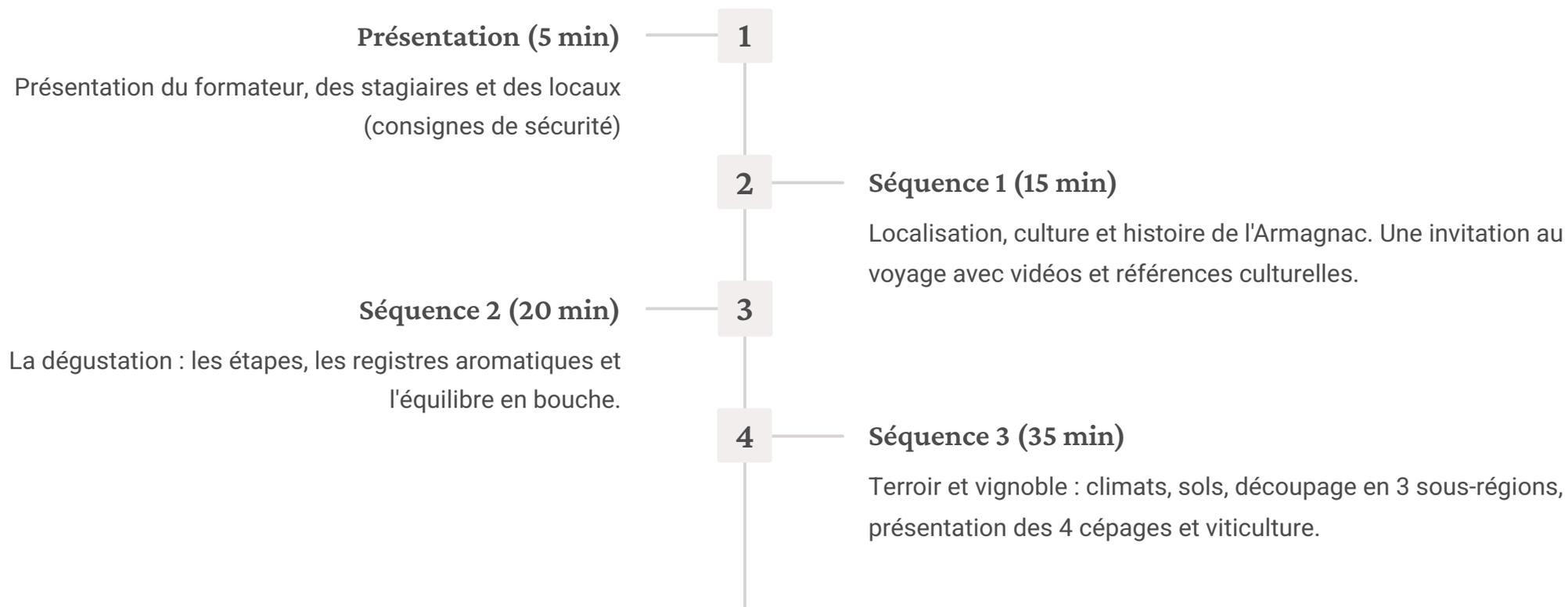
Élaboration

Connaître les caractéristiques de la matière première et maîtriser tout le processus de transformation, notamment le fonctionnement des Alambics.

Service et Recommandations

Être en mesure de faire des recommandations de service, d'accords ou encore de cocktails à base d'Armagnac.

Structure de la Formation



Supports : Fiches pédagogiques et vidéos

Terroir et Vignoble

Les trois sous-régions de l'Armagnac

L'appellation Armagnac est divisée en trois terroirs distincts, chacun apportant des caractéristiques uniques aux eaux-de-vie :

- Bas-Armagnac : sols sableux et acides
- Armagnac-Ténarèze : sols argilo-calcaires
- Haut-Armagnac : sols majoritairement calcaires

Ces différences de terroir influencent directement le profil aromatique des Armagnacs produits dans chaque zone.

Les Cépages de l'Armagnac



Ugni Blanc

Cépage principal de l'Armagnac, apprécié pour son acidité élevée et son faible degré d'alcool. Il produit des eaux-de-vie fines et élégantes qui nécessitent un vieillissement prolongé pour développer leur complexité.



Folle Blanche

Cépage historique de l'Armagnac, il produit des eaux-de-vie fines et florales, très appréciées pour leur élégance et leur finesse aromatique.

Une dégustation de monocépages de Blanche (eau-de-vie non vieillie) permettra d'identifier les caractéristiques propres à chaque cépage.



Baco

Hybride créé pour résister au phylloxéra, le Baco (ou Baco 22A) donne des eaux-de-vie puissantes et structurées, avec des notes fruitées prononcées qui évoluent magnifiquement avec le temps.



Colombard

Moins utilisé pour l'Armagnac, il apporte fraîcheur et notes fruitées aux assemblages, avec des caractéristiques aromatiques distinctives.

Élaboration de l'Armagnac

Vinification

Processus spécifique sans ajout de soufre, permettant de préserver les caractéristiques qui seront essentielles à la distillation. Le vin obtenu est acide, peu alcoolisé (9-10%) et destiné uniquement à la distillation.

Distillation

Principalement réalisée avec l'alambic armagnacais (distillation continue), mais aussi parfois avec l'alambic charentais (double distillation). Chaque méthode produit des eaux-de-vie aux profils aromatiques distincts.

Élevage

Vieillessement en fûts de chêne qui apporte couleur, arômes et structure à l'eau-de-vie. La durée d'élevage détermine la catégorie de l'Armagnac (VS, VSOP, XO, etc.).



L'Élevage des Armagnacs

Facteurs influençant l'élevage

- Type de barrique (origine du bois, taille, chauffe)
- Type de chai (humide vs sec)
- Durée de vieillissement

L'interaction entre l'eau-de-vie et le bois est essentielle pour développer la complexité aromatique de l'Armagnac. Les tanins du bois, l'oxydation et l'évaporation (la "part des anges") transforment progressivement le distillat.

Les catégories d'Armagnac selon l'âge

VS

Minimum 1 an en fût

VSOP

Minimum 4 ans en fût

XO / Hors d'Âge

Minimum 10 ans en fût

Millésimés

100% de la récolte d'une année spécifique

Dégustation des Armagnacs

La séance de dégustation comprend 6 échantillons représentatifs des différentes catégories d'Armagnac :



Cette dégustation permet d'explorer les différents profils aromatiques et de comprendre l'influence du vieillissement sur le produit final.

Service et Accords

Recommandations de service

- Verrerie adaptée : verre tulipe pour la dégustation
- Température idéale : température ambiante (16-18°C)
- Conservation : bouteilles debout, à l'abri de la lumière

Accords mets-Armagnac

- Jeunes Armagnacs : desserts aux fruits, chocolat noir
- Armagnacs âgés : fromages affinés, desserts caramélisés
- Très vieux Armagnacs : dégustation pure, cigare

Mixologie

L'Armagnac connaît un renouveau dans la mixologie contemporaine avec des cocktails classiques revisités et des créations modernes qui mettent en valeur ses arômes complexes.



Informations Pratiques

Évaluation

La formation se conclut par un QCM de 50 questions (durée : 60 minutes) permettant d'évaluer les connaissances acquises sur tous les aspects de l'Armagnac.

Documentation

Chaque participant reçoit un ensemble complet de fiches pédagogiques couvrant tous les sujets abordés pendant la formation.