

# Formation sur l'Armagnac : Découverte et Dégustation

Durée de la session : 3 heures

Cette formation complète vous permettra de découvrir l'univers fascinant de l'Armagnac, depuis son terroir gascon jusqu'à sa dégustation. Vous apprendrez à localiser sa région de production, à comprendre son histoire, à maîtriser les différents styles et à apprécier ce spiritueux emblématique de la Gascogne.



**TRAME  
FORMATION**

ARMAGNAC  
**AMATEUR**

# Objectifs de la Formation

## Géographie et Culture

Localiser la Gascogne et la zone de production d'Armagnac sur la carte et sensibiliser à la culture Gasconne.

## Histoire et Patrimoine

Connaître les faits historiques marquants pour comprendre l'Armagnac d'aujourd'hui.

## Expertise Technique

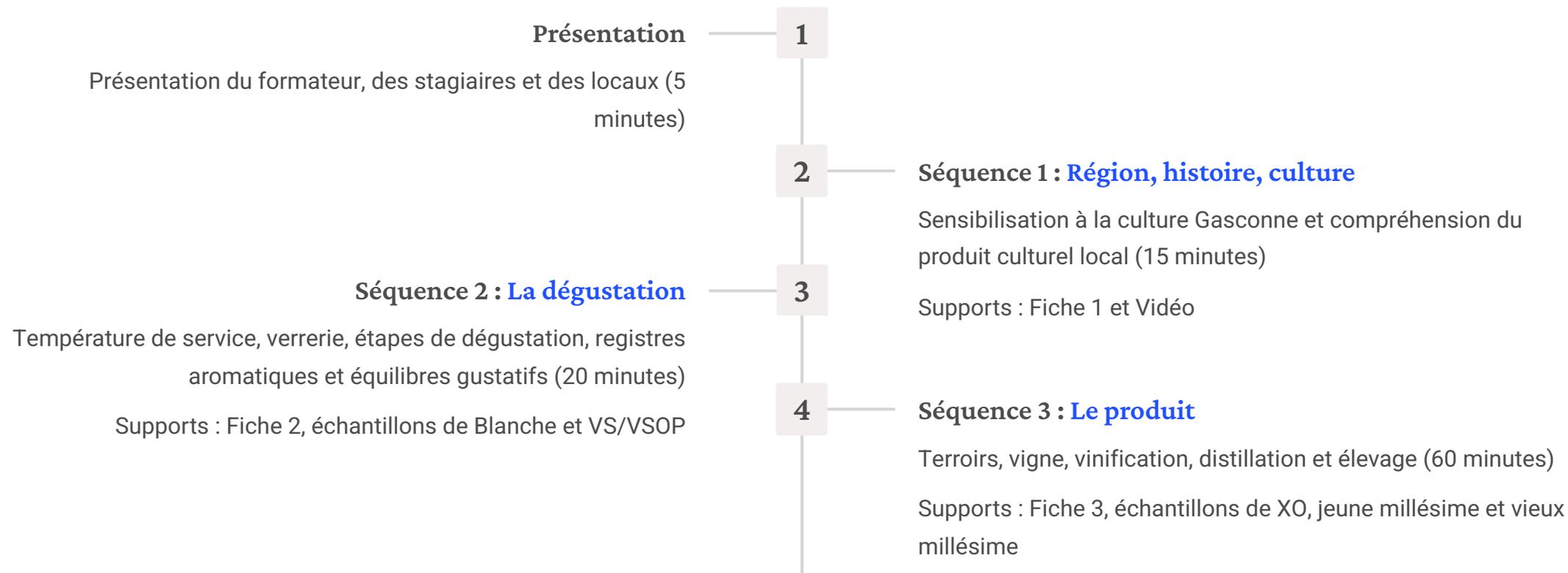
Comprendre les termes d'étiquetage et les éléments qui contribuent au style des différents Armagnacs (cépage, vinification, distillation, élevage).

## Comparaison et Service

Maîtriser la différence entre Armagnac et autres spiritueux, notamment le Cognac, et savoir comment servir, conserver et consommer l'Armagnac.



# Programme de la Formation



# Programme de la Formation (suite)

- 1** — Séquence 4 : **Sa consommation**  
Conservation optimale et moments de dégustation (apéritif, repas, dessert, après-repas) (20 minutes)  
Supports : Fiche 4
- 2** — Séquence 5 : **Différences avec autres spiritueux**  
Comparaison entre Armagnac, Cognac et Brandy, spécificité "Craft Spirit" de l'Armagnac (15 minutes)  
Supports : Fiche 4
- 3** — **Test final**  
QCM de 30 questions pour valider les acquis (45 minutes)

# Séquence 1 : Région, Histoire et Culture

## Objectifs

- Sensibiliser à la richesse de la culture Gasconne
- Comprendre l'ancrage territorial de l'Armagnac
- Découvrir les faits historiques marquants
- Éveiller la curiosité sur ce produit culturel unique

Cette séquence vous permettra de contextualiser l'Armagnac dans son environnement culturel et historique, éléments essentiels pour apprécier pleinement ce spiritueux emblématique.



Durée : 15 minutes

Supports pédagogiques :

- Fiche 1 avec informations historiques
- Vidéo sur la culture gasconne

# Séquence 2 : La Dégustation de l'Armagnac

## Préparation

Température de service idéale et verrerie recommandée pour une dégustation optimale

## Technique

Les étapes de la dégustation avec explication de la gestuelle et la finalité de chaque étape

## Analyse sensorielle

Les registres aromatiques classiques des Armagnacs et identification des notes caractéristiques

## Équilibres gustatifs

Reconnaissance des différents équilibres selon le style et la catégorie d'Armagnac

Durée : 20 minutes

Échantillons dégustés : 1 Armagnac Blanche et 1 VS ou VSOP

Support : Fiche 2 avec guide de dégustation



# Séquence 3 : Le Produit - Terroirs et Élaboration

## Les terroirs d'Armagnac

Découpage en trois zones distinctes avec leurs caractéristiques :

- **Bas-Armagnac** : Sols sableux et limoneux
- **Ténarèze** : Sols argilo-calcaires
- **Haut-Armagnac** : Sols calcaires dominants

## La vigne et les cépages

Présentation des cépages principaux et leur contribution au profil aromatique :

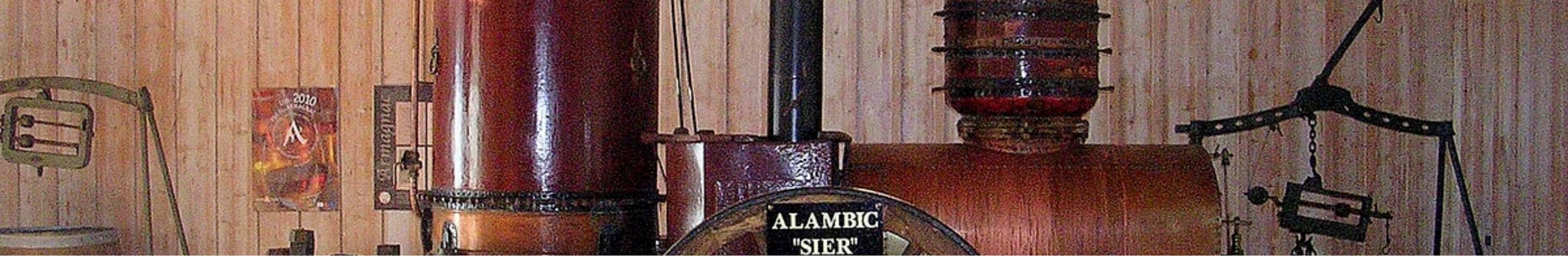
- Ugni Blanc, Baco, Folle Blanche, Colombard

## OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

Durée : 60 minutes

Échantillons dégustés :

- 1 XO
- 1 jeune millésime
- 1 vieux millésime



## Séquence 3 : Le Produit - Élaboration et Élevage



### Vinification

Processus simplifié de vinification spécifique à l'Armagnac, différent du vin de consommation



### Distillation

Principe de la distillation avec l'alambic armagnacais traditionnel, caractéristiques du distillat obtenu



### Élevage

Impact de l'élevage sur le produit final, durées d'élevage par catégorie (Blanche, VS, VSOP, XO, Millésimé)

L'élaboration de l'Armagnac suit un processus rigoureux qui contribue directement à son caractère unique. La distillation en alambic armagnacais continu, différente de celle du Cognac, confère au spiritueux des caractéristiques organoleptiques spécifiques qui seront ensuite affinées lors de l'élevage en fûts de chêne.

# Séquence 4 : Conservation et Consommation

## Conservation optimale

- Conditions idéales de stockage
- Risques liés à une mauvaise conservation
- Précautions à prendre pour préserver les qualités

Un Armagnac bien conservé peut se garder des décennies tout en développant sa complexité aromatique.

## Moments de dégustation

### Apéritif

Armagnac Blanche ou jeune, pur ou en cocktail

### Repas

Accords mets-Armagnac spécifiques

### Dessert

Accompagnement de pâtisseries, chocolats

### Après-repas

Dégustation contemplative des XO et millésimes



# Séquence 5 : L'Armagnac parmi les Spiritueux

## Matières premières

Comparaison des matières premières utilisées dans les grandes catégories de spiritueux (raisin, céréales, agave, etc.)

## Armagnac vs Cognac

Différences clés : terroir, distillation (continue vs double), volume de production, profil organoleptique

## Armagnac : **Craft Spirit**

Caractère artisanal, diversité des producteurs, richesse des expressions au sein de l'AOC

Durée : 15 minutes | Support : Fiche 4

Pour conclure cette formation, un QCM de 30 questions vous permettra de valider vos acquis (45 minutes).

Une certification validée et signée par le BNIA ( Bureau national de l'armagnac ) vous sera ensuite envoyée.