

Société Archéologique et Historique du Gers Archives départementales du Gers - BNIA- Eauze

réunion du samedi 25 septembre 2010: L'ARMAGNAC FETE SES 700 ANS

Au château de Barrau à Castex d'Armagnac propriété de la famille de Saint-Pastou

9h: accueil des participants dans les communs aménagés - 9h 30 . Ouverture du colloque.

Le président Courtès prononce quelques mots de bienvenue devant un public particulièrement nombreux et attentif qui occupait toute la grande salle.



table officielle: MM. Sourbadère, Tabarin, Courtès, Debofle

Pierre DEBOFLE, La documentation sur l'Armagnac aux Archives départementales

M. Debofle a présenté les sources utilisables pour connaître l'Histoire de l'Armagnac. Conservées aux Archives départementales du Gers, elles sont nombreuses et diverses. En premier, les registres des notaires royaux d'Ancien Régime constituent une mine pour l'instant peu exploitée. Les archives judiciaires de la série B ont gardé traces de tous les conflits que les tribunaux ont eu à trancher. Dans la série C, les archives de l'administration contiennent les circulaires, les enquêtes menées par les fonctionnaires pour mieux connaître l'activité ou en régler l'organisation. Les lettres des administrateurs locaux au pouvoir central sont souvent riches d'enseignement. Les archives communales décrivent les situations locales. Après la Révolution, les mêmes sources existent mais il faut ajouter les délibérations de l'administration départementale, les archives fiscales et aussi tous les papiers liés au commerce avec par exemple de beaux ensembles de listes de marques de fabriques, d'enregistrements de maisons de négociants, de modèle d'étiquettes etc. Tous ces documents sont à la disposition des chercheurs et des curieux qui peuvent venir librement aux archives départementales du Gers à Auch ouvertes tous les jours de 9h à 17 h.

Hervé ALVADO, Note sur la vigne et le vin dans l'Antiquité romaine.

L'auteur s'appuie essentiellement sur les traités d'agronomie et d'agriculture rédigés par quatre auteurs latins du 1^o siècle avant et du 1^o siècle après J-C., Varron, Columelle, Pline l'Ancien et Virgile. Ces textes restent longtemps des modèles pour les viticulteurs. Les Anciens avaient répertoriés 91 espèces de vignes mais les plus connues étaient l'*Allobrogica*, de la région de l'actuel Dauphiné et la *Biturica* localisée surtout en Bordelais. Ces auteurs indiquent qu'à leur époque, la vigne demandait un travail important mais qu'elle était d'un bon rapport. Ils donnent de nombreux conseils sur la façon de planter et de cultiver. Souvent, en Italie, la vigne est associée à des arbres et grimpent parfois très haut mais il existait aussi des vignes plus basses dites rampantes. Virgile conseille les vendanges tardives. Le vin est ensuite transporté en amphores puis dans des tonneaux mis au point par les Gaulois. Les Romains faisaient des mélanges qui nous surprennent mêlant le vin à du miel, de l'argile, des herbes aromatiques ou autres. Quant à la consommation, l'auteur rappelle quelques banquets restés célèbres pour leurs débordements.

Discussion: **La vigne en Gascogne à l'époque romaine et au Moyen Age:**

Concernant la vigne dans notre région durant les époques anciennes, Georges Courtès rappelle qu'il y a quelques années, notre consoeur Catherine Petit a fouillé à St-Mézard (Gers) une importante installation viticole dépendant d'une villa témoignant de la culture de la vigne à l'époque romaine. J.Lapart a indiqué aussi qu'à la fin de l'Antiquité, saint Jérôme laisse entendre que dans la *dolce vita* que menait les grands aristocrates « novempopulaniens », le vin aurait été utilisé dans les banquets pour séduire les jeunes filles. Quant à l'évêque saint Orens d'Auch, il fustige l'ivrognerie de ses paroissiens et certaines descriptions montrent que le prélat a véritablement assisté à des débordements mémorables!. La vigne se retrouve sur les belles mosaïques gallo-romaines de Valence-sur-Baïse, Montréal-Séviac, Eauze-Cieutat, Nérac, Sarbazan (Landes), Taron (Pyrénées Atlantiques). A l'époque mérovingienne, Grégoire de Tours rapporte que l'histoire d'un dignitaire véreux: *...Chuldéric le Saxon après avoir commis divers méfaits, meurtres ... se retira dans la ville d'Auch où était une propriété de sa femme. Or comme le roi avait donné l'ordre de le tuer, il s'enivra une nuit avec du vin au point qu'on le trouva mort dans son lit, asphyxié des suites de cette ivresse...* Venant certainement d'une propriété de sa belle famille, le vin lui apporta un grand réconfort dans un moment particulièrement difficile. Etudiant le plus ancien cartulaire de Saint-Mont, Charles Samaran souligne les nombreuses mentions de la présence de la vigne peu après l'an Mil. Elle n'a donc jamais cessé d'être cultivée depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours.

Francis BRUMONT, Les eaux de vie d'Armagnac des origines à la Révolution.

Francis Brumont s'intéresse au début de la production. Les mentions de la fin du Moyen Age semblent anecdotiques. Au XVI^o siècle, les témoignages restent peu nombreux. La production d'eau-de-vie qui semble attestée à Cognac au début du XVII^o siècle, pourrait ne démarrer en Aquitaine que quelques décennies plus tard, peut-être en Agenais pour un commerce vers Bordeaux et en Chalosse pour Bayonne. Dans cette ville, un registre de 1629 mentionne cinq barriques d'eau-de-vie face à 20 000 barriques de vin. Dans la seconde moitié du XVII^o siècle, la production augmente sensiblement à la demande des Hollandais qui l'exportent vers les pays du Nord et s'en servent pour conserver l'eau des marins lors des séjours en mer. Les eaux-de-vie sont produites un peu partout en Europe: développement du whisky en Angleterre, utilisation du genièvre en Hollande, du marc en Espagne. Il faut répondre à une consommation populaire qui ne se limite plus aux bateaux mais concernent désormais les ports. Une enquête officielle de 1741 conservée aux Archives départementales

montre qu'en Gascogne, la production se concentre dans le Bas Armagnac tourné vers Mont-de-Marsan et que la direction vers Pont-de-Bordes indiquée ailleurs par erreur n'était pas encore en activité. Au début de la Révolution Française, les saisies des biens des nobles émigrés donnent des descriptions très précises des grands domaines. L'auteur a dépouillé les registres concernant environ 300 domaines. Il apparaît que la région d'Eauze a la plus forte superficie de vignes avec 32 %, devant Le Houga, 23 % et bien avant le Condomois. Quelques grands domaines aristocratiques existent déjà comme Tariquet, Pellehaut mais aussi Aulagnères près Ayguetinte et plus loin Viella où le chai est énorme mais où on ne distille pas. En conclusion, la production d'eau-de-vie se développe nettement au XVIII^e siècle. Il faut noter que les productions de vins rouges restent importantes. Les guerres de la Révolution française et de l'Empire vont augmenter encore la demande d'eau-de-vie destinée aux soldats.



À 11h 15, la pause

Jacques LAPART, Chaudières, distillation et eau-de-vie en Bas Armagnac au 18^e siècle

Afin de mieux connaître la distillation en Bas Armagnac, le choix a été fait de parcourir des dizaines de registres de notaires de Cazaubon, Eauze, Manciet, Estang, Nogaro etc. pour disposer de témoignages inédits et fiables. La vigne et le vigneron apparaissent sans cesse dans les actes avec aussi des mentions du cépage, essentiellement le piquepout, de vignes rouges et les inquiétudes liés aux aléas climatiques, gelée ou grêle. L'existence de la distillation est attestée soit par les expressions « chaudières à transformer le vin » ... ou de « bois servant à bruler le vin ». Les mentions les plus anciennes rencontrées pour l'instant concernent la région de Cazaubon à la fin du règne de Louis XIV. Les chaudières apparaissent dans des règlements de succession comme un élément important et onéreux. Dans les testaments, des legs les mentionnent aussi. Enfin les baux de location des métairies signalent souvent qu'il faut faire bruler le vin et qu'une des parties, propriétaires ou métayers, doit trouver des chaudières. Différents documents montrent que la chaudière coûte cher, plus de 500 livres soit deux fois le prix d'une paire de boeufs. Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, les chaudières sont beaucoup plus souvent mentionnées chez de grands propriétaires nobles ou bourgeois comme les Genous de Bégué, Corrent de Labadie, Dupuy d'Uby,

Lafontan de Jouanin, Boignères à Maniban et il semble que toutes les familles aisées distillent, les barons de Panjas et de Bourrouillan comme les nombreux marchands Cambos, Damblat, Laberdolive, Saint-Marc etc. Estang est dominée par les membres de la famille St-Loubert-Bié. A Manciet, Les Escoubès, Marsan. Duffrechou ont des chaudières. Incontestablement, c'est dans la région d'Eauze que distillation et commerce d'eaux-de-vie deviennent très importants. Les familles aristocratiques distillent dans les châteaux comme Doat, Tariquet, Campagne, Mauras, Saint-Amand etc. Les bourgeois marchands sont très nombreux comme les Laborde, Ninous, Camme, Fourtet, Gounon etc. Ils ont des métairies mais achètent aussi l'eau-de-vie dans les villages environnants comme Lannepax, Gondrin, Lagraulet, Cazeneuve, Vic etc. Systématiquement, ils organisent des charrois vers Mont-de-Marsan. Pont-de-Bordes n'apparaît que dans quelques rares documents et cette direction n'est pas alors significative. Les documents notariés d'une grande richesse, révèlent aussi la construction de chais et de grandes cuves, la présence des pressoirs, l'activité des tonneliers, le commerce des chênes. Souvent ils évoquent aussi les fraudes, les vols d'eau-de-vie, les plaintes et les sanctions.



L'apéritif

13 h – Le **repas fut pris sur place sous la forme d'un déjeuner-buffet** et la météo devenue favorable permit d'admirer le château, le parc et le bel ensemble patrimonial possédé par la famille de Saint-Pastou

Gilbert SOURBADERE, Le XIX^{ème}, un siècle d'or pour l'Armagnac ?

Le 19^o siècle montre, malgré quelques crises, un développement constant. Les nombreuses guerres de la Révolution et de l'Empire augmentent fortement la demande et font connaître le produit à l'extérieur. Un rapport au Conseil général du 4 juin 1802 mentionne la bonne réputation des eaux-de-vie nommées pour la première fois d'Armagnac. 1823 est une grosse récolte mais le gouvernement de Charles X impose une taxe qui provoque une crise.

Les surfaces augmentent régulièrement: de 62 000 hectares en 1788, on passe à 89 000 en 1827. En 1849, Bazignan conseiller général d'Eauze, critique vivement le nouvel impôt qui frappe les viticulteurs. Sous Napoléon III, la situation redevient beaucoup plus favorable et on note encore une augmentation de 17% des plantations. C'est le plus souvent une petite culture avec en moyenne 1,15 hectare par propriétaires et la polyculture subsiste partout. Les rendements oscillent autour de 15 hectolitres à l'hectare. 76% des vins de l'arrondissement de Condom sont distillés. C'est la période la plus florissante du vignoble gersois. Il faut souligner l'excellence des travaux de Jules Seillan, maire et conseiller général, dont les recherches sur la vigne font autorité. Ses ouvrages sur les cépages gersois, sur la topographie des vignobles du Gers et de l'Armagnac sont largement diffusés et même traduits en Anglais. Ses belles cartes servent de bases au décret de 1909.

Le phylloxéra apparut pour la première fois en 1879 dans la commune de Saint-Mézard, se développe rapidement et détruit une très grande partie du vignoble. C'est la ruine pour de nombreux propriétaires et la gêne pour d'autres. La démographie du Gers diminue. La reconstitution du vignoble en plans greffés est coûteuse et ne se fait que en Armagnac surtout autour de 1900. Pendant tout le XIX^e siècle, l'auteur souligne le rôle prépondérant des représentants de l'Etat. Les préfets commandent des études, rédigent des circulaires ou des instructions pour aider le vignoble lors de chaque crise.

Louis LAGRAVERE, La crise du phylloxéra : l'exemple de Mourède.

L'auteur s'appuie sur l'exemple du viticulteur Vital-Honoré Barthe né en 1856 à Cardeilhac en Mourède qui sur un carnet note pendant 47 ans les travaux des champs, de la vigne, l'ampleur des récoltes, la qualité des vendanges, les difficultés, les premiers essais de traitement des maladies, le développement de la fumure etc. On suit ainsi l'histoire du vignoble détruit par le phylloxéra arrivé ici tardivement vers 1891-1893, sa reconstitution puis son développement pendant la guerre 1914-1918. Au départ les vins sont faibles et peu abondants. D'esprit curieux, il lit, observe, écoute. Il sulfate, change ses pratiques et le rendement augmente. 1893 est une année exceptionnelle avec une sécheresse extraordinaire. C'est la première grande récolte des vignes nouvelles. Les vendanges ont lieu en août et il récolte 258 comportes de raisin blanc et 27 de rouge. Par la suite, les années sont irrégulières. Au début du XX^e siècle, plusieurs années froides et pluvieuses sont catastrophiques. Pendant l'une d'elles, il ne recueille que 17 comportes de raisin blanc. Les nouvelles maladies « américaines » de la vigne se répandent comme le black rot. Vers en 1920, c'est la surproduction. Ce document apporte un témoignage passionnant et concret sur une période charnière de l'histoire du vignoble.

Georges COURTES, Commercialisation de l'Armagnac et voies de communications.

Avant de refaire une voie de communication, le XIX^e siècle organise des enquêtes préalables dont les débats se trouvent souvent consignés dans les délibérations des conseils municipaux ou généraux. Un impératif, il faut vendre à l'extérieur, ouvrir le territoire, atteindre un port ou un fleuve. L'axe commercial des vins et eaux-de-vie vers Bayonne en passant par Mont-de-Marsan est bien connu. L'intendant d'Etigny avait noté son importance et avait cherché à l'améliorer. Le XIX^e siècle s'attache davantage à la direction vers Bordeaux en passant par la vallée de la Garonne. Faut-il privilégier la route ou la voie d'eau? Les dossiers sont nombreux. L'aménagement de la Baïse pour permettre la commercialisation à partir de Condom, puis de Beaucaire enfin de Saint-Jean-Poutge occasionne des travaux importants. Le port prévu à Condom est énorme et l'auteur montre de belles cartes postales où les quais condomois sont encombrés de barriques. Pourtant la route maintient son activité. De plus le

train arrive à Condom en 1880, à Eauze en 1888. Par la suite, des pressions électoralistes dessinent des voies de chemins de fer désordonnées et peu réalistes. La concurrence entre les différents transports est féroce. Malgré des travaux souvent coûteux, l'utilisation est éphémère. La batellerie décline rapidement. Les lignes ferroviaires ferment au milieu du XX^e siècle et, en Armagnac, il ne subsiste aujourd'hui que la route éloignée du grand axe autoroutier de la vallée de la Garonne mais bientôt proche d'un tracé landais.

Robert SOURP, Un type social décrit au 19^e siècle : le vigneron armagnacais.

L'auteur s'appuie sur le livre publié par un chercheur Edmond Desmolins en 1898. C'est le début de la sociologie. L'ouvrage est le résultat d'une recherche académique parisienne à partir d'enquêtes de terrain, « l'école des voyages » et notamment des ouvrages locaux de Fernand Laudet et du baron Dartigues. Elle choisit comme spécificité concernant un lieu et un produit, le terroir d'Armagnac avec ses collines, son climat favorable mais un handicap, l'éloignement des centres et des moyens de transport insuffisants. Le paysan armagnacais transforme le vin en eau-de-vie pour diminuer le poids, l'encombrement et augmenter la valeur marchande. Pour la culture de la vigne, il modernise peu son outillage et ne fait pas appel à l'industrie. Il doit donc utiliser des parcelles réduites et s'appuyer sur le travail familial. C'est une sociabilité particulière avec des petits paysans et aussi de grands propriétaires mais dont les terres sont partagées en métairies. Le cadet doit partir ailleurs vers le colportage ou l'aventure. Le paysan armagnacais de l'époque, serait, par rapport à d'autres régions, d'un caractère plus brillant et plus riche grâce aux productions de vins et d'eau-de-vie qui donneraient distinction et valeur. Cette démarche sociologique peu rigoureuse correspond à une école aujourd'hui dépassée et oubliée. Il était intéressant de faire remarquer qu'au niveau national pendant la seconde moitié du XIX^e siècle, elle avait choisi, le vigneron armagnacais comme objet d'étude et de mise en exergue.

Jacques FITAN, Production et vente de l'Armagnac du décret de 1909 à 1950.

Le découpage territorial du décret de 1909 est peu discuté. Le vignoble se remet après la crise du phylloxéra. La guerre de 1914-1918 stimule le commerce des vins et eaux-de-vie. Distribué en grande quantité, le vin est selon le mot de Maurice Genevoix, un « rayon de soleil » apporté dans les tranchées. La demande d'alcool, de « gniolle » augmente et, pour pallier l'absence des hommes mobilisés, les femmes sont mises au travail. En Armagnac, de 15 négociants en 1914, on passe à 120 en 1919. L'après guerre est une longue période de crise. L'apport de la main d'oeuvre étrangère, surtout italienne, est considérable pour l'agriculture gersoise. C'est à nouveau la guerre qui va relancer le commerce mais il faut à nouveau faire appel au travail féminin et selon le mot du député Olivier Bascou: « La femme devient sublime là où l'homme n'est que brave ». Sous l'occupation, le rhum des Antilles n'arrive plus. L'occupant cherche de l'alcool. La demande d'Armagnac augmente. Le régime de Vichy veut contrôler et taxer. Le préfet de région tente de suspendre la distillation. Le nombre de bouilleurs de cru double. Dès 1941, la maison Ortholan d'Auch avertit ses clients qu'elle ne trouve plus assez de vins. Un marché noir important se développe. La demande est très forte jusqu'en 1948-49 stimulée par les présences des armées allemandes puis américaines. La production d'Armagnac atteint des sommets mais avec des qualités très inégales et des fraudes. Passé 1950, c'est l'entrée dans les Trente Glorieuses et une nouvelle période à laquelle l'Armagnac doit s'adapter en structurant la profession et en régularisant la qualité.

Mme SEGUR, L'Armagnac en quelques chiffres

L'orateur a précisé qu'aujourd'hui l'Armagnac occupe 4 200 hectares sur les 20 000 environ du département. On compte 800 viticulteurs dont 500 indépendants, 300 coopérateurs et 40 maisons de négoce. En 2009-2010, 22 000 hectolitres d'Armagnac ont été produits. La carte de 1909 est connue de tous et elle correspond à des sols particuliers, une pluviométrie supérieure en Bas Armagnac qu'en Condomois et donc des produits différents en Bas Armagnac, Ténarèze ou Haut-Armagnac. Dix cépages peuvent être utilisés mais quatre seulement le sont dans la réalité: l'Ugni blanc appelé parfois Saint-Emilion des Charentes pour 50%, le Baco 22 A (hybridation du piquepout et du noah) pour 40%, la Folle blanche ou Piquepout pour 8% et le Colombard 2%. Les progrès ont concerné aussi la distillation. Désormais, l'alambic continu armagnacais produit 95% de notre eau-de-vie. Il est aujourd'hui plus grand, plus précis, plus performant avec 25% d'alimentation au bois et le reste au gaz.

Conclusion : *L'Armagnac aujourd'hui et demain par M.Tabarin directeur du BNIA*

M.Tabarin a remercié MM. Courtès et Debofle, chevilles ouvrières de la journée. Il a rappelé que plusieurs manifestations marquent le 7^e centenaire de l'Armagnac. Certaines ont déjà eu lieu à Moscou, Paris ou Chicago et plus localement à Eauze, Montréal ou Labastide. Il faut raconter l'histoire de l'Armagnac et l'associer à son patrimoine. C'est un « petit » produit car, sur 16 milliards de bouteilles, la vodka en rafle 4 milliards alors que l'Armagnac n'en a que six millions. Cependant, il est vendu dans 110 pays. Ce n'est pas un produit de masse. Il doit s'appuyer sur ses particularités. Producteurs et négociants doivent être guidés. La distillation doit être ni trop forte, ni trop faible. La gamme de production doit être bien définie pour une parfaite compréhension du client. La cible des consommateurs est peu à peu affinée. Sans être un produit de grand luxe, l'Armagnac correspond néanmoins à des clients moyens ou aisés et la distribution du produit s'effectue chez les cavistes ou les restaurants. L'Armagnac ne correspond qu'à 0,025 % du marché mondial mais il doit progresser.

Il était déjà tard quand un groupe encore nombreux s'arrête au bas du village pour visiter l'église paroissiale sous la conduite de Mme Jacques-Henri de St-Pastou et de M.le Maire de Castex. Un bref rappel historique évoque en quelques mots le castelnau médiéval construit sur la butte qui porte notre lieu de réunion et plus récemment l'épisode mouvementé de 1944 quand deux tombes lâchées par les Allemands tombent sur le château qui abritait les résistants.

L'église qui remonte au Moyen Age a conservé une entrée gothique côté sud et le clocher mur ancien encore visible. L'édifice fut complètement reconstruit au début du 19^e siècle par la famille d'Abbadie de Barrau en un style néoclassique rare dans la région et particulièrement élégant. L'intérieur abrite un mobilier de qualité, répertorié et parfois inscrit parmi les Monuments Historiques (tabernacle, lustre, tableaux). Plus rare est sans doute l'icône byzantine ancienne, pièce extraordinaire et unique dans le Gers, parfaitement présentée dans un coffre-fort vitrine . Elle est toujours vénérée lors d'un pèlerinage qui attire à Castex une foule importante. En sortant, beaucoup admirait aussi la superbe allée de platanes heureusement sauvée de la tempête .

Chacun repartait en jetant un dernier regard admiratif vers le beau site du château de Castex et en soulignant le déroulement parfait de la journée grâce à la bonne collaboration entre les différents partenaires.

Jacques Lapart, secrétaire de la Société Archéologique et Historique du Gers.
