

Monsieur  
Monsieur le Président  
Mesdames  
Messieurs,

Réponse de  
M. Lafitte

Je apprécie hautement le très grand honneur que  
vous m'avez fait en m'élisant à l'Académie du Vin de  
France comme membre associé.

Je vous en exprime ma plus vive gratitude.  
Certes, j'aime passionnément mon métier, objet  
de mes réflexions, de mes espoirs, de mes efforts continus,  
de mes ambitions. Je le pratique intensément, je dirai même  
avec ferveur, en vue d'obtenir un Armagnac aussi  
proche que possible de la perfection.

Mais qu'ai-je fait? Vous êtes tous d'éminentes  
personnalités; vous avez lutté durant de nombreuses années,  
à des titres divers, pour la défense de la qualité du Vin de France,  
malgré les difficultés, l'ignorance, les intérêts particuliers  
puissants; vous avez été, vous êtes les ardeuts propagandistes  
de ce noble produit, orgueil de la France.

Je vous remercie, cher Monsieur Barillot, de être  
mon parrain.

Je sais l'œuvre que vous avez menée, en particulier,  
au sein de la Commission consultative de la Viticulture,  
à l'Institut National des Appellations d'origine et au  
Conseil Supérieur des Alcools.

Par vos ouvrages contenant une documentation  
précise, vous avez rendu d'éminents services aux professionnels,  
aux avocats, aux fonctionnaires et à tous ceux qui  
s'intéressent à la Vigne et au Vin. Ce n'est qu'une partie de votre œuvre.

Je suis donc conscient de tout ce que l'une manière en  
connaissances et travaux, cependant, le chapeau que vous avez  
bien voulu faire, fortifié en moi la foi que j'ai dans la tâche  
que je me suis fixée; il me commande d'être digne de vous,  
de tous les vigneron dont l'action de tous les jours a été la  
recherche et la défense de la qualité, digne de celui qui fut  
l'un des ~~plus~~ fondateurs de l'Académie du Vin de France,  
le regretté Raymond Baudouin dont j'ai salué la mémoire,  
ainsi qu'elle des deux grands vignerons récemment disparus,  
les regrettés Baron Le Roy et Henri Georges.

Je dois en effet à Raymond Baudouin de m'avoir  
fait comprendre, à la fois, la nécessité, les servitudes et  
la grandeur de la politique de qualité, et sans doute aussi,  
par la force de sa conviction, de m'avoir incliné par la suite  
à fixer ma vie sur la consacrant à la viticulture et  
à la production de cette noble eau de vie qu'est l'Armagnac.

Me permettez-vous de dire un mot sur ma région  
et de rappeler que, depuis la recrudescence post-phyllloxérique,  
la situation n'y a jamais été florissante, si ce n'est au cours  
de la dernière guerre et des deux ou trois années ultérieures,  
période durant laquelle furent du reste commises des  
erreurs capitales dont le produit a du mal à se relever.

Si l'Armagnac compte parmi les plus anciennes  
eaux de vie, elle n'est pas la plus connue parce que le  
commerce, composé d'une multitude de maisons de faible  
envergure, n'a jamais été capable de se battre  
vigoureusement pour faire connaître le produit et créer  
les conditions d'un essor dont ont bénéficié par contre  
nos confrères charentais.

Cela vient aussi du fait qu'en France, trop de consommateurs sont déçus par des bouteilles defectueuses. Aussi, la demande ne s'accroît pas comme il conviendrait.

De plus, il existe une région, le Haut Armagnac, qui pourrait faire d'excellents vins de consommation courante mais dont le sol ne permet pas la production de bons armagnacs. Le plus grave, c'est que les agriculteurs de cette sous-région, pour compenser leurs prestations d'alcool vinique, livrent leurs plus mauvais vins, par petits lots, à la distillation, à des prix très bas. C'est d'ailleurs, ce qui constitue la majeure part de la distillation de cette sous-région, laquelle représente 2 à 3% de la production totale d'Armagnac.

Il n'en reste pas moins que ces eaux de vie déshonorent notre produit et sont la cause principale du faible niveau des ventes.

Quel est le résultat ?

Pour l'ensemble de la Zone Sclémée la distillation n'absorbe qu'une faible partie de la production de vin blanc : 25% environ.

Le reste se vend comme vin de consommation courante à des prix toujours inférieurs à ceux des vins de Midi qui eux mêmes sont souvent cotés au dessous du prix plancher; les vins de distillations sont toujours achetés à des prix nettement moins élevés que ceux donnés aux vins de consommation courante; la demande d'Armagnac au producteur est quelquefois nulle pendant de longues périodes.

Si bien que la vigne, dans le cas général, ne procure pas les revenus que l'on serait en droit d'en attendre.

C'est une des raisons pour lesquelles, le vignoble est en majeure partie composé d'hybrides producteurs directs dont la constitution et les soins sont beaucoup moins onéreux.

Depuis un certain nombre d'années, le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac essaie d'améliorer la situation par des mesures de défense de la qualité :

- Un collège d'experts juge systématiquement les eaux de vie destinées à l'exportation

- Une commission technique est chargée du contrôle des alcoambres

- à partir de cette année, les certificats d'analyse doivent être fournis pour les vins à distiller

Grâce aussi à l'aide du F.O.R.M.A., des stocks importants ont pu être constitués chez les producteurs, chez les négociants et dans les Coopératives, stocks qui permettent d'assurer un vieillissement moyen de cinq années.

Dans le domaine de la promotion du produit, les membres du Bureau National après avoir proposé et obtenu un effort financier important de la part des professionnels ont décidé d'affecter la moitié des recettes à des actions de propagande et de publicité collective. Si bien que la commercialisation totale progresse de 10% d'une campagne sur l'autre, sauf pour 1967 où il y a régression.

Mais la situation reste précaire. Le problème majeur est un problème de qualité. Pour le résoudre, il faut trancher dans le vif, résolument, sans se soucier des inconvénients à venir.

En premier lieu, il faudrait empêcher le Haut-Armagnac de distiller en lui enlevant l'appellation Armagnac.

Il faudrait poursuivre et sanctionner ceux qui servent sciemment et ceux qui livrent des eaux de vie de mauvaise qualité.

Il faudrait également améliorer l'emboisement. Déjà, il est agréable de noter que des plantations de vigniferas se font de plus en plus nombreuses en S<sup>t</sup>Emilion, principalement

Enfin, l'éducation du producteur est nécessaire surtout, dans le domaine de la vinification, de la distillation et de la conservation des eaux de vie.

Ainsi, une publicité s'appuyant sur des Armoignes de qualité leur fera conquérir des marchés de plus en plus intéressants et de plus en plus nombreux par la prospérité de notre région.

Pour atteindre ce but, il faut, à chaque poste, aimer ce qu'on fait et il faut avoir la foi.

Le Ciel nous a aidés, déjà ; il nous a donné le sol et le climat. Il nous reste, par notre volonté, nos connaissances, notre amour du beau, à parfaire l'œuvre.

Tels sont les sentiments qui m'animent au moment où je prends place parmi Vous.

Soyez persuadés que je ne négligerai aucun effort pour être digne de votre choix et servir, toujours mieux, la politique de qualité, condition et sauvegarde du prestige des grands Vins et des grands eaux de vie de France, dont Vous, êtes les éminents défenseurs

---