

Musée de l'Armagnac de Condom – CDPM32

<https://vimeo.com/309556549>

<https://vimeo.com/235968788>

Le musée de l'Armagnac est situé dans les dépendances de l'ancien palais des évêques de Condom. Sur trois niveaux, dans un bâtiment du XVIIIème siècle, le musée met en valeur une belle collection d'objets, outils, peintures du XIXe siècle relatifs au cycle de production de l'Armagnac. Labellisé Musée de France, il est la propriété de la ville de Condom et appartient au réseau de la Conservation départementale du patrimoine et des musées du Gers.

« **Numérisation et patrimoine** » permet de découvrir le patrimoine local grâce à des vidéos.

Techniques et traditions

Regarde les deux vidéos, l'une sur l'allumage de l'alambic et l'autre sur le principe de la distillation.


- Comment s'appelle le grand outil utilisé pour fabriquer l'armagnac ? (*alambic*)  
*Il transforme le vin en eau de vie à 55°, à partir de laquelle on pourra faire de l'armagnac.*
- Dans quel matériau l'alambic est-il fabriqué ? (*cuivre*)
- A l'aide de quelle source d'énergie fonctionne-t-il ? (*bois*)
- Que se passe-t-il dans l'alambic, quels phénomènes physiques se produisent quand le liquide bout ? On appelle cela le « *barbotage* » (*vapeur, condensation*)
- Distiller est un vrai métier, connais-tu son nom ? (*distillateur, brûleur, bouilleur de cru*)

*Le bouilleur de cru ambulante transporte son alambic de domaine en domaine en hiver.*

*L'armagnac a donné son nom à plusieurs zones géographiques du Sud-Ouest réparties dans le Gers, les Landes et le Lot-et-Garonne (Bas Armagnac, Haut Armagnac) et a fait la prospérité de ces territoires ; il a été intégré dans l'appellation des Grands Sites Occitanie : « Armagnac, Abbaye, Cités ».*

**A Condom, il existe le musée de l'armagnac.** On peut y admirer un monumental pressoir à tissons du XIXe siècle, pesant dix-huit tonnes, pièce rarissime qui évoque l'activité économique locale.

D'après toi, dans quel matériau est fabriqué ce pressoir ?

 Le raisin était placé dans le bac (A). Grâce à la vis (B) on faisait descendre la poutre du haut, qui s'appelle le « Mouton » (C), sur la poutre du bas, la « Brebis » (D), pour écraser le raisin et recueillir le jus.

