LES TALENTS DE L'ARMAGNAC

27 novembre 2026



Concours

Grandes Eaux-de-vie d'Armagnac

74e édition

Pourquoi y Participer ?



Château Arton pour son Millésime - La Flamme® 2015

Les jurys professionnels sélectionnent les meilleurs Armagnacs de chaque catégorie et délivrent un palmarès riche de médailles Grand Or, Or et Argent dont le nombre ne doit pas dépasser le tiers du total des échantillons en compétition.
Une seule médaille Grand Or est décernée par catégorie et ces 9 armagnacs d'exception participent à une dégustation de prestige pour tenter de remporter le Prix du Grand Jury.

Les Armagnacs médaillés sont mis en avant tout au long de l'année à l'occasion des divers évènements de l'interprofession.

Le Grand Jury
Nos Ambassadeurs

L'édition 2026 des Talents de l'Armagnac sera placée sous le signe de la sommellerie. Cette année, le Grand Jury réunira des sommeliers et restaurateurs venus de différents horizons gourmets et sensoriels.

Habitués à décrypter les arômes, à en apprécier les nuances et à imaginer les accords les plus justes, ces experts apporteront leur regard affûté et leur sensibilité à la dégustation. La diversité de leurs expériences viendra nourrir les échanges et offrir une approche particulièrement riche dans l'évaluation des Armagnacs en compétition.

Pour présider ce jury, Laetitia Boiton Andrews, cheffe sommelière au restaurant *** Les Près d'Eugénie à Eugénie les bains apportera son expertise et sa vision. Elle aura pour mission de fédérer les différentes sensibilités du Grand Jury, de confronter les perceptions et d'accompagner les échanges autour des cuvées présentées.

Les Armagnac Awards
Notre soirée de gala

Nouveauté ! L'édition 2026 dans les **Landes**

Samedi 28 novembre 2026

Le Département des Landes, la Communauté de Communes du Pays de Villeneuve en Armagnac Landais et la Ville de Villeneuve-de-Marsan nous font l'honneur d'accueillir la soirée de gala des « Armagnac Awards » – Édition 2026.

Cet événement rassemble les maisons armagnacaises et met à l'honneur celles et ceux qui, chaque jour, perpétuent les savoir-faire et contribuent au rayonnement de notre eau-de-vie. Au-delà des récompenses, cette soirée est l'occasion de valoriser votre maison, vos équipes et celles et ceux qui vous accompagnent. Pour la cinquième année, la cérémonie retrouvra cet écrin qui contribue à faire de ce rendez-vous un moment chaleureux et fédérateur autour de l'Armagnac.
Conviez collaborateurs, clients et proches à partager cette soirée et à célébrer à vos côtés les distinctions reçues !

Réservez vos places sur :
armagnacawards2026.grwebsite.fr

Trophée Armagnac Style

Thème 2026 :
"L'armagnac sous toutes ses formes"

En parallèle des dégustations, le concours des Talents de l'Armagnac met une nouvelle fois à l'honneur la créativité et l'identité des maisons à travers le Trophée ArmagnacStyle.

Pour cette édition 2026, le thème est : « L'Armagnac sous toutes ses formes ».

En complément de leur gamme d'Armagnacs, de nombreux opérateurs développent des produits élaborés à partir d'Armagnac ou s'associent au savoir-faire d'artisans chocolatiers, confiseurs, charcutiers, pâtissiers ou producteurs gastronomiques pour créer des spécialités originales et de qualité.

Foie gras, pruneaux, terrines, chocolats, confiseries, pâtisseries… Ces créations contribuent au rayonnement de l'Armagnac et permettent à notre appellation de s'exprimer sous de nouvelles formes, auprès de nouveaux publics.

L'objectif n'est pas de récompenser le meilleur produit d'un point de vue strictement gustatif, mais de distinguer la création qui valorise le mieux l'appellation Armagnac dans son ensemble : mise en avant de l'Armagnac, qualité et originalité du concept, univers visuel, packaging, potentiel commercial et capacité à faire découvrir l'appellation autrement.

Le Trophée ArmagnacStyle souhaite ainsi mettre en lumière les initiatives qui participent au rayonnement de l'Armagnac et encourager les collaborations créatives autour de notre appellation.













Modalités de participation

1. Dépôt des candidatures

- Votre inscription au trophée se fait grâce au bulletin d'inscription en page 4 (inscription gratuite).
- Chaque candidat devra présenter un produit dérivé élaboré à partir d'Armagnac, développé par la maison ou en collaboration avec un artisan ou un partenaire.

Une présentation en PDF du produit doit être envoyée avant le 16/11/26 à : christine.faivre@armagnac.fr

2. Informations à fournir

- Le nom et la nature du produit ;
- L'Armagnac utilisé et la manière dont il est intégré ou valorisé ;
- L'histoire, le concept ou la collaboration à l'origine de sa création ;
- Les éléments permettant d'apprécier son positionnement et son univers (présentation, packaging, commercialisation…).

3. Sélection et jury

Le jury évaluera les propositions selon :
- La mise en valeur de l'appellation Armagnac ;
- La créativité et l'originalité du concept ;
- La qualité et la cohérence de la présentation et du packaging ;
- Le potentiel commercial du produit ;
- Sa capacité à faire découvrir et rayonner l'Armagnac auprès de différents publics.

4. Remise du prix

Le Trophée ArmagnacStyle sera décerné lors de la cérémonie des Armagnacs Awards, le samedi 28 novembre 2026. Le produit lauréat sera mis en valeur à travers la communication officielle du concours et diffusé sur les supports dédiés.

Modalités du concours

Le Concours **Les Talents de l'Armagnac** aura lieu à Eauze,
le **vendredi 27 novembre 2026**.
À cette occasion, les Armagnacs inscrits au **Concours Général Agricole 2027** seront soumis à une présélection.

7 catégories communes aux 2 concours

- Blanche Armagnac

Le contrôle produit du lot présenté doit avoir été validé par l'ODG.

- **Assemblages**
  - VS ou mention assimilée jusqu'au compte 3
  - VSOP ou mention assimilée jusqu'au compte 9
  - XO ou Hors d'Âge ou mention assimilée jusqu'au compte 19
  - Assemblage de compte 20 ou plus

- **Millésimes**
  - Millésime 2007 à 2016
  - Millésime 1997 à 2006

2 Millésimes différents maximum dans chaque catégorie. 1 même millésime ne peut être présenté à nouveau que s'il correspond à un lot différent et s'il n'a pas été médaillé d'Or ou d'Argent au cours des 3 années précédentes (sauf achat chez des propriétaires différents).

- **Forts degrés**

Les millésimes de TAV supérieur ou égal à 46%, seront regroupés et les médaillés de ces «forts degrés» seront mis en avant dans le palmarès.

Important

- **Volume minimum**
  - Assemblage & Millésime : 300L
  - Blanche : 50L

- **Plusieurs marques/maison**

Chaque concurrent peut présenter plusieurs marques si elles correspondent à des lots homogènes différents.

- **Armagnacs prélevés en bouteilles étiquetées**

Les Armagnacs présentés doivent être déjà commercialisés. Ils seront prélevés impérativement en bouteille étiquetée.

- **Règlement en ligne**

Retrouvez le règlement sur :
www.les-talents-armagnac.fr

Dates Importantes

Une même date limite d'inscription
Mardi 27 octobre 2026

- **Les Talents de l'Armagnac**

auprès du BNIA grâce à l'imprimé ci-contre.
À retourner à :
christine.faivre@armagnac.fr

- **Concours Général Agricole**

par internet sur le site
www.concours-general-agricole.fr

Prélèvements

À partir du lundi 2 novembre 2026.
Les dates de prélèvements sont fixées par le BNIA et les concurents informés.

Inscription Concours 2026

LES TALENTS DE L'ARMAGNAC

Date limite d'inscription le *Mardi 27 octobre 2026*

Domaine ou Maison : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... **Ville :** .....

NOM, Prénom : .....

Tél : ..... **E-mail :** .....

Marque présentée :
(1 fiche par marque) .....

	catégorie	dénomination géographique complémentaire	cpte d'âge	mention de vieillissement ou millésime	volume total commercialisable	TAV	N° de lot	CGA Oui.Non*
	Blanche Armagnac	Blanche Armagnac	●					
Assemblages	VS ou mention assimilée jusqu'au compte 3							
Assemblages	VSOP ou mention assimilée jusqu'au compte 9							
Assemblages	XO ou Hors d'Âge ou mention assimilée jusqu'au compte 19							
Assemblages	Assemblage de compte 20 ou plus							
Millésimes	Millésime 2007 à 2016		●					
Millésimes	Millésime 2007 à 2016		●					
Millésimes	Millésime 1997 à 2006		●					
Millésimes	Millésime 1997 à 2006		●					

Trophée Armagnac Style — OUI NON

Envoyer une présentation au format PDF du produit à : christine.faivre@armagnac.fr avant le 16/11/26.
La participation au Trophée ArmagnacStyle vaut autorisation expresse donnée au BNIA d'utiliser, reproduire, représenter et diffuser, à titre gratuit, les photographies et textes soumis dans le cadre du concours, sur tout support et pour toute action de communication, de promotion ou d'information liée à ses missions, sans limitation de durée.

*Un Armagnac présenté au Concours Général Agricole (CGA) doit obligatoirement être également inscrit sur le site : wwww.concours-general-agricole.fr

Fait à : ..... **Signature :**

Le : .....

Comment vous inscrire ?

LES TALENTS DE L'ARMAGNAC

Auprès du BNIA - jusqu'au 27 Octobre 2026
Feuille d'inscription en pièce jointe
à remplir et à transmettre au BNIA
(Document indispensable pour une inscription conjointe avec le Concours Général Agricole)

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
CONCOURS GÉNÉRAL PARIS
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Par internet - jusqu'au 27 Octobre 2026
Sur le site :
www.concours-general-agricole.fr

Tarifs

Armagnac
présenté uniquement au concours
Les Talents de l'Armagnac

		Frais par échantillon
Tarif unique	HT	40,00€
	TTC	**48,00€**
Trophée Amagnac Style		**GRATUIT**

Calcul du coût de l'inscription
• Tarif unique

quantité	tarif unitaire HT	total HT
	40,00€	
	Total TTC	

Règlement par virement bancaire au BNIA
IBAN : FR76 1690 6000 7000 7324 3814 146
Précisez «TDA 2026» en référence de virement



Renseignements au BNIA
auprès de Christine Faivre

christine.faivre@armagnac.fr
Tél. +33 (0)5 62 08 11 00

Armagnac
présenté aux concours
Les Talents de l'Armagnac et Concours Général Agricole

Tarif* : Celui du Concours Général Agricole sans aucun supplément relatif au concours d'Eauze.
*sous réserve de la parution au JO du règlement du Concours Général Agricole 2027

		Frais de dossier	Frais par échantillon
Tarif normal	HT	128,00€	71,00€
	TTC	**153,60€**	**85,20€**
Tarif réduit**	HT	53,00€	71,00€
	TTC	**63,60€**	**85,20€**

Calcul du coût de l'inscription
• Tarif normal

quantité	tarif unitaire HT	total HT
	71,00€	
	+ Frais de dossier HT	128,00€
	total HT	
	Total TTC	

• Tarif réduit **

quantité	tarif unitaire HT	total HT
	71,00€	
	+ Frais de dossier HT	53,00€
	total HT	
	Total TTC	

Règlement par Paiement en ligne lors de l'inscription ou par chèque à l'ordre de COMEXPOSIUM CGA 2027
17, Quai du Pdt Paul Doumer, 92400 Courbevoie

** Tarif réduit pour un CA <450 000€ HT (justificatif à fournir)

Réglement du Concours

Article 1

Le Concours « Les Talents de l'Armagnac » est organisé par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac. Il a pour objet de distinguer les Armagnacs de meilleure qualité et les plus représentatifs de leur catégorie. Il se déroulera le Vendredi 27 Novembre et le Samedi 28 Novembre 2026.

Article 2

Le concours est ouvert à tous les Professionnels de l'Armagnac : Producteurs, Négociants et Caves Coopératives de l'AOC Armagnac.

Article 3

L'inscription au Concours Les Talents de l'Armagnac se fait en même temps que celle du Concours Général Agricole auprès du BNIA. Les opérations de prélèvement et d'analyse sont également conjointes. De ce fait, les concurrents peuvent :

• présenter leurs eaux-de-vie au seul Concours Les Talents de l'Armagnac ou

• présenter leurs eaux-de-vie au Concours Les Talents de l'Armagnac et au Concours Général Agricole de Paris 2027 (C.G.A.) pour les catégories communes. Ce choix effectué au moment de l'inscription ne pourra pas être modifié par la suite. La date limite des inscriptions est fixée au mardi 27 octobre 2026.

Article 4

Le concours comporte les 7 catégories suivantes :

• Assemblages (le candidat doit préciser la mention de vieillissement utilisée sur l'étiquette)

1 – VS ou mention assimilée jusqu'au compte 3

2 – VSOP ou mention assimilée jusqu'au compte 9

3 – XO ou Hors d'Age ou mention assimilée jusqu'au compte 19

4 – Assemblage de compte 20 ou plus

• Millésimes (le candidat doit préciser le millésime)

5 – Millésime 2007 à 2016

6 – Millésime 1997 à 2006

• Blanche Armagnac

7 – Les produits présentés dans cette catégorie doivent satisfaire aux procédures de contrôle de l'appellation Armagnac pour la mention Blanche Armagnac. Une copie du contrôle positif de l'ODG du lot présenté sera fournie à l'inscription.

Un même produit ne peut concourir dans 2 catégories différentes ou sous 2 marques différentes. Chaque concurrent peut présenter plusieurs marques si elles correspondent à des lots homogènes différents. Chaque marque ne peut présenter qu'un seul échantillon par catégorie d'assemblage ou de Blanche Armagnac et 2 échantillons au maximum par catégorie de millésime si ces deux échantillons sont d'un millésime différent.

Compte tenu de la spécificité du mode d'élaboration de l'Armagnac millésimé et de son long vieillissement, celui-ci ne pourra être présenté une nouvelle fois au Concours Les Talents de l'Armagnac que si cette nouvelle candidature porte sur un lot aux caractéristiques différentes du lot du même millésime précédemment médaillé (par exemple : nouvel assemblage intra-millésime, nouvelles étapes de finition). Dans le cas où un Armagnac millésimé aurait obtenu une médaille d'or ou d'argent, ce millésime ne peut être présenté une nouvelle fois au cours des 3 années qui suivent, sauf dans le cas de marques de négoces qui pourront justifier d'achats chez des propriétaires différents de ceux de la première présentation.

En cas d'obtention d'une nouvelle médaille pour un même millésime, c'est la dernière médaille obtenue qui sera apposée sur le produit commercialisé. Si le produit n'est pas médaillé, la médaille d'or, d'argent ou de bronze précédemment obtenue deviendra caduque.

Article 5

Les assemblages et millésimes seront présentés à la dégustation sous l'appellation Armagnac avec le cas échéant distinction de la dénomination géographique complémentaire dans le palmarès : «Bas Armagnac», «Armagnac Ténarèze» ou «Haut Armagnac».

Pour les catégories de Millésimes, les Armagnacs seront regroupés selon leur titre alcoométrique réel (inférieur à 46 % vol. et supérieur ou égal à 46 % vol.) et les « forts degrés » médaillés (millésimes supérieur ou égal à 46 % vol.) seront spécifiquement mis en avant dans le palmarès.

Les comptes d'âge, mentions de vieillissement, millésimes et dénominations géographiques revendiqués, le sont sous la seule responsabilité du candidat.

Article 6

Chaque échantillon doit correspondre à une production minimale commercialisable de :

• 3 Hl volume par lot d'assemblages ou de Millésime.

• 50 l volume pour la Blanche Armagnac.

Le lot présenté doit être individualisé dans le chai. La traçabilité matière (cahier de chai, n° de lots) devra pouvoir attester que le lot revendiquant le cas échéant une médaille correspond au lot prélevé ou est de même nature (composition identique de l'assemblage).

Article 7

Pour participer, les concurrents doivent s'inscrire auprès du B.N.I.A. qui mettra à leur disposition les documents nécessaires. Dans le cas d'une inscription conjointe au Concours Général Agricole, le candidat devra également inscrire ses produits sur la plateforme du CGA.

La tarification des inscriptions est la suivante :

• Présentation au Concours Les Talents de l'Armagnac seul : 40 €HT/échantillon présenté, soit 48 € TTC à l'ordre du BNIA.

• Présentation conjointe au Concours Les Talents de l'Armagnac et au Concours Général Agricole dans la même catégorie : le montant de l'inscription correspond à la tarification du CGA sans supplément pour la participation aux Talents de l'Armagnac (voir règlement du Concours Général Agricole).

Article 8

Les fiches d'inscription sont vérifiées par le BNIA de manière documentaire à l'appui de la Déclaration de Stocks et de Mouvements des concurrents concernés (cohérence des volumes, compte d'âge, millésimes et mention de vieillissement). Pour les distributeurs négociants, une attestation indiquant le nom du fournisseur et les caractéristiques du ou des produits présentés sera demandée et vérifiée à l'appuides éléments de traçabilité.

Le prélèvement des échantillons chez les concurrents sera effectué par un agent habilité placé sous la responsabilité du BNIA et selon les modalités fixées par le CGA le cas échéant.

Il sera fait à partir d'eaux-de-vie en bouteilles étiquetées, conditionnées pour la commercialisation.

• Présentation au concours Les Talents de l'Armagnac seul : 2 bouteilles de 70 cl sont prélevées, 1 pour l'analyse, 1 répartie en 2 échantillons de 35 cl pour la dégustation des jurys.

• Présentation conjointe au Concours Les Talents de l'Armagnac et au Concours Général Agricole : 3 bouteilles de 70 cl sont prélevées, 1 pour l'analyse, 2 autres réparties en 4 échantillons de 35 cl pour la dégustation en région et l'envoi à Paris en cas de présélection au CGA.

Article 9

Les échantillons seront soumis pour analyse à un laboratoire COFRAC par le BNIA. L'analyse devra comporter le titre alcoométrique réel et brut. Les frais d'analyse sont à la charge des concurrents. Ces résultats seront utilisés en particulier pour vérifier l'affectation des millésimes dans la sous-catégorie des forts TAV (≥ 46 % vol.).

Article 10

Le jour du concours, les eaux-de-vie seront soumises à des jurys désignés par le comité d'organisation. Les membres de ces jurys seront choisis parmi les experts dégustateurs du B.N.I.A., les techniciens et les professionnels de l'alimentation, de la restauration ou du journalisme... Chaque jury nommera son Président, les décisions des jurys seront sans appel.

Article 11

Pour chaque catégorie d'Armagnac, le jury concerné pourra attribuer des médailles Grand Or, Or ou Argent. Le nombre de médailles ne devra pas dépasser 33 % des échantillons inscrits sur l'ensemble du concours. Selon le nombre d'échantillons par catégorie, le comité d'organisation se réserve la possibilité d'accorder au jury un nombre maximum de médailles à délivrer, particulièrement lorsque le nombre d'échantillons est faible. En tout état de cause, il ne pourra être décerné plus de 1 médaille Grand Or par catégorie de Blanche Armagnac, d'assemblage ou sous-catégorie de millésimes.

Article 12

Si le nombre d'échantillons par catégorie est trop important, les eaux-de-vie seront réparties en 2 ou 3 jurys, pour une présélection et les meilleures d'entre elles seront regroupées en finale pour une éventuelle attribution de médailles.

Article 13

Les eaux-de-vie ayant obtenu une médaille Grand Or dans l'une des catégories ou sous catégories feront l'objet d'un concours supplémentaire à l'issue duquel l'Armagnac classé premier se verra décerner Le Prix du Grand Jury attribué par un jury prestigieux. Le palmarès sera officiellement proclamé par le BNIA.

Article 14

Les médaillons apposés sur les produits médaillés ne pourront être imprimés que par un imprimeur agréé par le BNIA. Tous les lauréats recevront les informations complémentaires dès diffusion du palmarès du concours.

Article 15

Le BNIA se réserve le droit de modifier l'organisation du concours afin d'appliquer les règles sanitaires en vigueur. Le fait de participer au concours implique, pour les concurrents, l'acceptation de toutes les clauses prévues par le présent règlement.

La Présidente du BNIA



Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

La Maison Gascogne Armagnac
Lieu-dit Estère
1330 Route de Manciet
32800 Eauze - France

Tél : +33 (0)5 62 08 11 00
www.armagnac.fr

ARMAGNAC style !

@armagnac