

LES
TALENTS
DE L'ARMAGNAC

28 Nov.
2025

Concours
**Grandes
Eaux-de-vie
d'Armagnac**
73^e édition

Le Prix

du Président de la République



Pour chaque catégorie d'Armagnac présentée au concours des Talents de l'Armagnac, des **Médailles d'Or** et **d'Argent** sont attribuées par les jurys. Les **Médailles Grand Or** distinguent, quant à elles, les meilleurs Armagnacs de chaque catégorie. Leurs lauréats accèdent à une ultime sélection visant à décrocher le prestigieux **Prix du Président de la République**.

Cette édition sera magnifiée par la remise de ce prix emblématique, distinction suprême du concours, accompagnée de son vase en porcelaine de Sèvres, offert par la Présidence de la République française.

Ainsi, le concours des Talents de l'Armagnac affirme sa vocation : offrir à cette eau-de-vie emblématique la reconnaissance qu'elle mérite, en lui donnant la voix d'experts passionnés et l'éclat d'un prix d'exception.

Le Grand Jury

L'édition 2025 des Talents de l'Armagnac s'annonce comme un millésime singulier, placé sous le signe des **accords et des sens**.

Cette année, le **jury réunira des experts** venus de différents horizons **gourmets et sensoriels** : maître chocolatier, affineur de fromages, spécialiste du café, connaisseur de cigares...

Tous partagent un même talent : une maîtrise fine des arômes et une capacité rare à les analyser, les comparer et les associer. Leur présence apportera une richesse unique aux débats et une sensibilité nouvelle à l'évaluation des Armagnacs en compétition.

À la tête de ce jury prestigieux, le Président incarnera l'esprit de l'édition 2025 : il saura unir les sensibilités, croiser les regards et célébrer l'Armagnac qui se distinguera par son élégance, sa complexité et sa profondeur aromatique.



Le Trophée

Armagnac Style

Racontez-nous votre ArmagnacStyle !

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 2025, le thème proposé est : « Raconte-moi ton ArmagnacStyle ».

L'Édition 2025 propose à chaque maison armagnacaise d'exprimer, par une **photographie** ou une **illustration** et un **texte**, sa vision singulière de l'ArmagnacStyle.

Esthétique, inspiration, art de vivre, héritage ou modernité : toutes les interprétations sont possibles, du moment qu'elles traduisent l'âme de l'Armagnac et le lien unique que chacun entretient avec lui. L'ArmagnacStyle devient ainsi un langage partagé, une manière d'affirmer une identité et de raconter une histoire.

Le jury récompensera l'approche la plus inspirante, celle qui, par l'image, saura révéler la force, l'élégance et l'authenticité de l'Armagnac.

Modalités de Participation

1. Dépôt des candidatures

- Votre inscription au trophée se fait grâce au bulletin d'inscription sur la page 4 (inscription gratuite).
- Les visuels doivent être envoyés avant le 17/11/25 à : christine.faivre@armagnac.fr
- Formats acceptés : JPEG ou PNG en haute définition.

2. Informations à fournir

- Une note explicative (5 à 10 lignes maximum) présentant l'idée ou l'histoire derrière l'image.

3. Sélection et Jury

Le jury évaluera les propositions selon :

- la créativité et l'originalité,
- la pertinence par rapport au thème,
- la qualité visuelle et la capacité à transmettre une identité.

4. Remise du prix

Le Trophée ArmagnacStyle sera décerné lors de la cérémonie de clôture du concours des Talents de l'Armagnac 2025.

L'image lauréate sera mise en valeur à travers la communication officielle du concours et diffusée sur les supports dédiés.

Modalités du concours

Le Concours **Les Talents de l'Armagnac** aura lieu à Eauze,

le vendredi 28 novembre 2025.

À cette occasion, les Armagnacs inscrits au **Concours Général Agricole 2026** 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 2006 à 2015**
- **Millésime 1996 à 2005**

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 28 octobre 2025

• 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 3 novembre 2025.**

Les dates de prélèvements sont fixées par le BNIA et les concurrents informés.

Inscription Concours 2025

Date limite d'inscription le **MARDI 28 OCTOBRE 2025**

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						
	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						
MILLÉSIMÉS	Millésime 2006 à 2015	●					
		●					
	Millésime 1996 à 2005	●					
		●					
TROPHÉE ARMAGNAC STYLE	☐ OUI ☐ NON		La participation au <i>Trophée ArmagnacStyle</i> 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 : www.concours-general-agricole.fr

Fait à :

Signature :

Le :

Comment vous inscrire ?



Auprès du BNIA - jusqu'au 28 Octobre 2025

Feuille d'inscription en pièce jointe à remplir et à transmettre au BNIA

(Document indispensable pour une inscription conjointe avec le Concours Général Agricole)

Par internet - jusqu'au 28 Octobre 2025*

Sur le site :

www.concours-general-agricole.fr

*sous réserve de la parution au JO du règlement du Concours Général Agricole 2026

Tarifs

Armagnac présenté uniquement au concours Les Talents de l'Armagnac

		Frais par échantillon
Tarif unique	HT	35,00€
	TTC	42,00€
Trophée Amagnac Style		GRATUIT

Calcul du coût de l'inscription • Tarif unique

quantité	tarif unitaire HT	total HT
	35,00€	
Total TTC		

Règlement par virement bancaire au BNIA
IBAN : FR76 1690 6000 7000 7324 3814 146
Précisez «TDA 2025» 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 2026

		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 2026
17, Quai du Pdt Paul Doumer, 92400 Courbevoie

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

Règlement 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 28 Novembre et Samedi 29 Novembre 2025.

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 2026 (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 28 octobre 2025.

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 2006 à 2015
 - 6 - Millésime 1996 à 2005
- 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 négoce 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 seront présentés à la dégustation sous l'appellation «Armagnac».
- Les Millésimes seront présentés au Concours sous l'appellation Armagnac avec le cas échéant distinction de la dénomination géographique : «Bas Armagnac», «Armagnac Ténarèze» ou «Haut Armagnac». Cependant, selon le nombre d'échantillons par dénomination géographique les organisateurs se réservent la possibilité de les rassembler dans un même jury. 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 : 35 €HT/échantillon présenté, soit 42 € 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'appui des 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 Président de la République 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.

Le Président 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

