





Le domaine de Pellehaut. MARION LEFEBVRE/ODESSA/PICTURETANK

La remarquable réussite des côtes-de-gascogne

TERROIR En une trentaine d'années, le Gers et les départements limitrophes se sont lancés avec succès dans la production de vin. Sans délaisser l'armagnac.

P BERNARD BURTSCHY

endant six siècles au moins, la région vallonnée du Gers ne produisit que du vin destiné à la distillation pour élaborer l'armagnac. C'est en écoutant le Pr Denis Dubourdieu présenter la vinification à basse température qu'Yves Grassa, du domaine de Tariquet, décida en 1982 d'élaborer son propre vin à côté de ses bas-armagnac.

Dès 1983, la cuvée Classic gagne avec ce tout premier millésime le premier prix au concours des vins de table de Montpellier. Élaboré en pur ugni blanc, un cépage que tout le monde considérait comme uniquement destiné à la chauffe, ce blanc frais et guilleret a vite séduit Lucien LeGrand, grand caviste parisien, et Claude Verger, des restaurants Barrière. Quelques années plus tard, Yves Grassa réussit à convaincre Gaston Béraut, du domaine de Pellehaut, de se

lancer. Aujourd'hui, les deux fils de Gaston Béraut, Martin et Mathieu, gèrent 250 ha de vignes et élaborent 1,5 million de bouteilles. Quant au domaine de Tariquet, qui vient de fêter son centenaire en 2012, il compte dorénavant 900 ha en production et commercialise 8 millions de bouteilles à côté des 120 000 flacons de bas-armagnac.

Certes, l'armagnac reste l'activité historique, mais les enfants des pionniers ont su s'adapter à la nouvelle donne. Cette montée en puissance s'est accompagnée d'un changement de cépages et aussi de la création de nouveaux marchés capables d'absorber ces énormes quantités de vin.

Le succès des pionniers, et la mévente de l'armagnac, a engendré une nouvelle génération de vigneronnes : 1 300 d'entre eux, avec de petites exploitations, sont pour la plupart en polyculture et adhérent à des caves coopératives. Mais 200 ont sauté le pas et produisent de la bouteille. Le vin de pays côtes-de-gascogne est devenu en

2009 une indication géographique protégée (IGP) qui s'étend sur trois départements, le Gers principalement, mais aussi les Landes et le Lot-et-Garonne pour leur partie limitrophe.

70% vers l'export

Les côtes-de-gascogne ont largement débordé le cadre des cépages traditionnels de l'armagnac. L'ugni blanc et la folle blanche ont ainsi laissé la place au colombar, qui permet la production de blancs légers et aromatiques. Venant du Béarn voisin, le gros manseng apporte sa structure et le petit manseng sa capacité à concentrer les sucres, d'où des vins plus ou moins sucrés, sans que l'étiquette soit toujours explicite. Les rouges qui cherchent encore leur place (10 % de la production) tâtent du tannat, mais lorgnent aussi du côté des cabernets et du merlot. Enfin, pour plaire aux marchés, la région produit 10 % de rosés standards.

Aujourd'hui, les deux tiers des surfaces autrefois destinées à l'ar-

magnac, soit 13 000 ha, sont dédiées aux côtes-de-gascogne. L'exportation représente 70 % des volumes avec en priorité le Royaume-Uni, l'Allemagne, le Benelux, la Scandinavie, les États-Unis et le Canada. Les prix sont tendres et la qualité au rendez-vous. Les producteurs ont droit à des rendements confortables et s'en sortent très bien : l'IGP autorise 120 hl/ha quand la norme des appellations d'origine protégées est deux fois moindre. La seule véritable concurrence vient des vins sans indication géographique, les anciens vins de table, qui sont devenus vins de France et qui ont encore moins de contraintes. Il faut donc continuer de tester cépages et terroirs pour parfaire l'adéquation et monter en qualité.

Alors que la région de Cognac est restée attachée à la production de son spiritueux fétiche, avec ses crises et aussi ses succès, il faut saluer cette belle reconversion de l'armagnac, qui n'a pas perdu son âme pour autant. ■

Notre sélection



Domaine des Cassagnoles 2012

Élaboré en cuve de fibre de verre, ce pur colombard est l'archétype du vin frais dominé par les arômes de menthe verte.

D'une grande franchise, il représente le vin désaltérant par excellence et il se boit dans sa gaie jeunesse.

Gondrin (32). 3€.

www.domainedescassagnoles.com

Domaine du Tariquet Les Dernières Grives 2011

Élaboré en pur petit manseng récolté en surmaturité, ce vin moelleux est d'une belle puissance, mais son sucre résiduel (entre 52 et 55 g/l) est contrebalancé par l'acidité, privilège de ce grand cépage, ce qui lui évite toute lourdeur. Produit en petites quantités, il est un des fleurons du domaine, qui est, à juste titre, le porte-drapeau des côtes-de-gascogne.

Eauze (32). 14,20 € départ, 15,49 € par 12. www.tariquet.com

Villa Dria 2012



Le cépage colombard, qui représente 80 % de cette cuvée, a été complété avec du sauvignon. Le vin est dense et de bonne

concentration, avec une matière assez puissante pour la région due à la présence, dans son terroir, de limons et d'argile dans les traditionnels sables fauves. Ce domaine, qui est sorti de la coopérative en 2009, possède 43 ha de blanc et 3 ha de rouge, dont 1 ha produit du rosé.

Eauze (32). 4,50 €.

www.villadria.com

Domaine de Pellehaut Les Marcottes 2011

La cuvée des Marcottes est un des rares grands vins rouges de la région.

Elle est élaborée avec une majorité de tannat et du merlot avec une pincée de cabernet, tous issus des plus vieilles vignes du domaine, avec des rendements faibles. Il en résulte un vin d'une belle densité et un beau fond, le tout est enrobé par un joli fruit.

Il se gardera sans problème plusieurs années. Montréal-du-Gers (32).

8,50 € prix départ.

contact@pellehaut.com