

Les vins de Côtes de Gascogne affichent une belle santé !

Tandis que leurs confrères accusent un peu le coup en ces temps incertains, les vignerons des Côtes de Gascogne se portent très bien. Leurs vins se vendent comme des petits pains.



Le paysage vallonné des Côtes de Gascogne.

"La crise, quelle crise ?" Dans un petit sourire, Rolland Gessler du **Domaine de Joÿ** affiche son étonnement, non teinté d'une certaine fierté. Devant son pressoir dernier cri et du haut de ses cent quarante hectares de vignes, ce solide gaillard à l'air bonhomme peut se targuer d'avoir fait du bon boulot depuis deux décennies. Sur le premier trimestre 2012, ce vigneron de Panjas, au nord de Mont-de-Marsan, enregistre une progression à deux chiffres de son chiffre d'affaires par rapport à la même période de l'année dernière. Un cas isolé ? Absolument pas. Ici, au pays de l'**armagnac**, la viticulture ne semble jamais s'être aussi bien portée.

Au **Domaine Uby**, à Cazaubon, ce sont les pelleteuses et les échafaudages qui sont en surchauffe : le nouveau chai doit être terminé pour les prochaines vendanges. Un agrandissement et une modernisation inévitables pour suivre le rythme de croissance du domaine. François Morel, le propriétaire, table sur une progression de ses ventes de 30% cette année, pour atteindre les deux millions de cols. Il y a dix ans, il commercialisait tout en vrac. Aujourd'hui, c'est une gamme étoffée de vins blancs et rouges, aux packagings colorés et modernes, qui s'offrent aux clients. Une gamme astucieuse mise au point en sept ans, mûrement réfléchi, identifiée par une tortue, emblème du domaine. Rien ne sert de courir donc mais d'arriver : François Morel l'a bien compris. Il a récemment mis sur le marché un effervescent gazéifié à deux bars, **Uby O2**, avec capsule vis. Histoire de compléter la panoplie. Un assemblage de sauvignon et de gros manseng qui fait un tabac auprès des jeunes et met le **vin de Gascogne** à la bouche d'une nouvelle clientèle. L'année prochaine, il tentera l'expérience du bio sur quatorze hectares. Uby Bio est en marche.

"DES VINS NETS, PRÉCIS, ASSEZ EXUBÉRANTS"

Bordé par les Landes sur son flanc ouest, le Lot-et-Garonne au nord, les Pyrénées au Sud, le **vignoble gascon** recouvre les trois territoires de l'armagnac, **haut et bas Armagnac** ainsi que la **Ténarèze**.

"Il y a vingt ans, on n'existait pas" explique Philippe Fezas du **domaine Chiroulet**. Cet œnologue passé par Purpan analyse l'ascension irrésistible des côtes-de-gascogne. "Nous surfons sur une vague porteuse, qui vient d'une secousse que nous avons provoquée nous-mêmes ; on a remué la terre pour en arriver là ! D'un vignoble de distillation, à bout de souffle – au début des années 90 le marché s'était reporté sur le **cognac** au détriment de l'armagnac -, nous avons amorcé une reconversion réussie. On a travaillé sur la technique et tiré le meilleur de notre ugni blanc, à l'époque le cépage majoritaire : la macération pelliculaire, explorée dès la fin des années 80 par Denis Dubourdieu, les basses températures, l'extraction des arômes et la rigueur nous ont permis d'élaborer des vins nets, précis, assez exubérants."

DES PRIX DÉFIANTS TOUTE CONCURRENCE

Le Domaine de Tariquet, reconnaît volontiers Philippe Fezas, a entraîné dans son sillage nombre de vignerons bien décidés à reproduire – à leur échelle – la réussite du "grand frère". Une émulation saine qui a profité à tous. Les neuf cents hectares de la famille Grassa – le plus vaste vignoble de France sur une appellation à ce jour – restent la référence. Il est loin le temps où le père Grassa glissait une bouteille de Tariquet dans ses caisses d'armagnac pour faire connaître ses vins !

Peu à peu, la physionomie du vignoble s'est modifiée au profit du **colombard**, mais aussi du sauvignon, des gros et petit mansengs, du chardonnay et dans une moindre mesure, des cépages rouges (merlot, cabernets, tannat, syrah).

Les treize mille hectares de **Côtes de Gascogne** sont désormais largement dédiés à la production de vins blancs secs et moelleux. Ce sont ces vins blancs légers et fruités, faibles en alcool (autour de 11°), aux arômes de sauvignon parfois tapageurs qui ont fait la renommée de la région. Produits en grande quantité, et proposés à des prix défiants toute concurrence, ils ont même balayé les vins du Nouveau Monde. Sur ce créneau, ce sont eux les maîtres du jeu. Ce profil de vin tendu, avec une grande expression florale naturelle, reste la vocation de la Gascogne.

"LE CÔTES DE GASCogne EST À LA MODE EN CE MOMENT"

Au domaine de Joÿ, les frères Gessler ont donc bien raison d'être joyeux. En dix ans, ils ont doublé la superficie de leur vignoble et frôlent aujourd'hui le million de bouteilles. Près de la moitié est exporté, en Europe pour une large part, mais aussi au **Japon** et, plus surprenant, aux **Émirats Arabes Unis**. "Le **Côtes de Gascogne** est à la mode en ce moment, on a de la chance, et en plus ce n'est pas cher".

Pour autant, les Gessler ne ménagent pas leur peine. Trente agents sillonnent la France pour représenter leurs vins et l'armagnac Joÿ, dont le coffret fut dessiné par **Paco Rabanne**, a donné un bon coup de projecteur sur le domaine. Même son de cloche lorsque l'on interroge les voisins ; au **Domaine de Pellehaut**, ne se plaint pas non plus. Autour de la table, les uns et les autres discutent volontiers d'investissement et de remplacement de matériel plutôt que d'endettement ou de vente à perte, d'autant que le prix du vrac se maintient.

L'UN DES VINS BLANCS FRANÇAIS LES PLUS EXPORTÉS

Cent millions de bouteilles sont produites chaque année, étiquetées "vin de pays" – on dit désormais IGP – un retranchement volontaire dans l'anti-chambre de l'appellation savamment étudié. Car pour pouvoir arroser le marché en volume, il faut... du volume. Et donc des rendements élevés. Ici, les "petits" rendements tournent autour de 70 hectolitres à l'hectare, la moyenne se situe plutôt autour de 100/120 hl/ha. Avec un prix moyen d'une bouteille de vin blanc qui avoisine les quatre euros, l'équation économique fonctionne à merveille.

Pour cette raison, le **côtes-de-gascogne** est devenu l'un des vins blancs français les plus exportés, avec près des trois quarts des volumes qui passent la frontière, le plus souvent vers le Royaume-Uni (40%), mais aussi les Pays-Bas, l'Allemagne, les Etats-Unis, le Canada, le Japon. **Plaimont**, l'importante coopérative du coin, s'y est mise aussi, depuis longtemps, multipliant les marques comme **Colombelle**, **Corolle** ou **Florenbelle**.

"LES ANGLAIS APPRÉCIENT CES VINS FACILES À BOIRE ET FRAIS"

"À l'export renchérit Philippe Fezas, on progresse tous sans trop se bagarrer". Le blanc gascon frais et surtout régulier dans sa qualité millésime après millésime rassure les marchés et séduit les consommateurs. **Côtes de Gascogne** est devenu une marque, un étendard, et peu importe finalement le producteur. "Les Anglais apprécient ces vins drinkable et crispy, c'est-à-dire faciles à boire et frais". La faible acidité, les quelques grammes de sucres résiduels charment les palais néophytes ou jeunes.

Mieux encore, les moelleux rencontrent un succès grandissant. Alors que partout ailleurs ils restent souvent le parent pauvre de la gamme, ici les mansengs font merveille. Comme les secs, ils sont relativement faibles en alcool (11,5° en général), expressifs – notes d'agrumes, de fruits exotiques – frais et vifs, et surtout pas trop chers !

Aujourd'hui tout le monde veut du **côtes-de-gascogne**, et cela n'est pas près de s'arrêter : les rouges commencent – doucement – à émerger et surtout, il reste encore de nombreuses surfaces à planter.

LES CÔTES DE GASCOGNE EN CHIFFRES :

Superficie du vignoble des Côtes de Gascogne : **13 000 ha**
 Superficie totale du vignoble gascon (armagnac compris) : **20 000 ha**
 Production en 2012 : 100 millions de bouteilles (potentiel)
 Répartition des vins : **85% de blanc** (dont 10% de moelleux), **8% de rouge** et **7% de rosé**
 Volumes à l'export : **70%**
 Prix moyen de la bouteille (TTC départ cave) : **entre 3,5 et 5 €** pour les blancs secs, **4 €** pour les rouges, **8 €** pour les moelleux et les rouges élevés en fûts.
 Taille moyenne des exploitations : **25 ha**
 Prix moyen à l'hectare : **15 000 €**

> Le site Internet des **vins de Côtes de Gascogne**

Véronique Raisin