



Envies

LE VIGNOBLE DES CÔTES DE GASCOGNE. 13 000 hectares de vignes dédiés à l'élaboration de vins conçus pour plaire au plus grand nombre.

LA GASCOGNE INVENTE LE VIN ANTI-CRISE

Tandis que certains de leurs voisins du grand Sud-Ouest accusent le coup en ces temps incertains, les vigneronnes des Côtes de Gascogne affichent une santé insolente. Leurs vins se vendent comme des petits pains, en particulier à l'export.

Par *Véronique Raisin*

La crise, quelle crise ? Dans un petit sourire, Rolland Gessler du domaine de Joy 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. En 2012, ce vigneron de Panjas, au nord de Mont-de-Marsan, a enregistré une très forte progression 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 étaient il y a peu 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 bouteilles. 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 à point, François Morel l'a bien compris. Il a récemment mis sur le marché un effervescent gazéifié à deux bars, Uby O², avec capsule à 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. Enfin, il a débuté l'expérience du "bio" sur quatorze hectares. Uby "bio" est en marche.

Cent millions de bouteilles sont produites chaque année.

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. « *Ily a vingt ans, on n'existait pas* », explique Philippe Fezas, propriétaire du domaine Chiroulet. Cet œnologue passé par Purpan analyse l'ascension irrésistible des côtes-de-gascogne. « *Nous surfons sur une vague porteuse que nous avons provoquée. 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, et la rigueur nous a permis d'élaborer des vins nets, précis, assez exubérants.* »

L'effet Tariquet

Le domaine du Tariquet reconnaît volontiers Philippe Fezas, a entraîné dans son sillage nombre de vigneronniers bien décidés à reproduire, à leur échelle, la réussite du "grand frère". Les neuf cents hectares de la famille Grassa – le plus vaste vignoble

de France sur une appellation à ce jour – restent la référence. Peu à peu, la physiologie 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, cabernet, tannat, syrah).

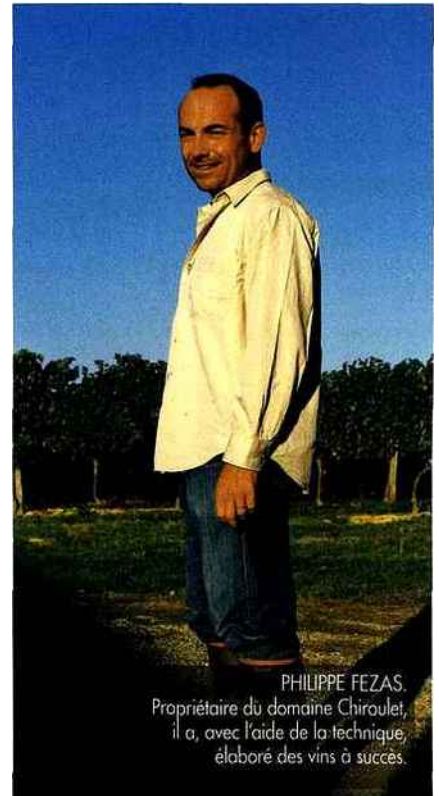
Les treize mille hectares des Côtes de Gascogne sont désormais largement dédiés à la production de vins blancs secs et moelleux. Ce sont ces blancs légers et fruités, faibles en alcool (autour de 11°), aux arômes de sauvignon parfois tapageurs, qui ont fait la renommée de la région. Produits en grande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

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 sont exportées, 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 dessiné par Paco Rabanne a donné un bon coup de projecteur sur le domaine.

La marque Gascogne

Cent millions de bouteilles sont produites chaque année, étiquetées Vin de Pays – on dit désormais IGP – un retranchement volontaire dans l'antichambre 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 hl/ha, la moyenne se situe plutôt autour de 120 à 130 hl/ha. Avec un prix moyen d'une bouteille de vin blanc qui avoisine les 4 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



PHILIPPE FEZAS.
Propriétaire du domaine Chiroulet,
il a, avec l'aide de la technique,
élaboré des vins à succès.

volumes qui passent la frontière, le plus souvent vers le Royaume-Uni (40 %), mais aussi les Pays-Bas, l'Allemagne, les États-Unis, le Canada, le Japon. Plaimont, l'importante coopérative du secteur, s'y est mise aussi, multipliant les marques comme Colombelle, Corolle ou Florenbelle.

« *À l'export, déclare 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 des néophytes ou des jeunes. Mieux encore, les moelleux rencontrent un succès grandissant. Comme les secs, ils sont relativement faibles en alcool (11,5° en général), expressifs 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 à émerger et surtout, il reste encore de nombreuses surfaces à planter.

VIGNOBLE DES CÔTES DE GASCOGNE

Superficie du vignoble des Côtes de Gascogne : **13 000 ha**

Superficie totale du vignoble Gascogne-Armagnac : **20 000 ha**

Production officielle en 2012 : **80 millions de bouteilles**

Répartition des vins : **82 % de blanc (dont 10 % de moelleux), 9 % de rouge et 9 % de rosé**

Volumes à l'export : **70 % des vins**

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 de l'hectare de vigne : **15 000 €**