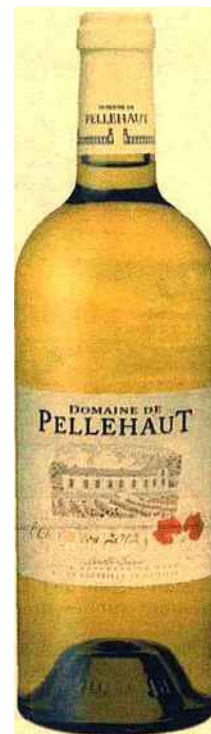




Vin. Le terroir de Gascogne est prolifique. Ce vignoble, principalement situé dans le Gers, ne produit pas que de l'Armagnac mais aussi 100 millions de bouteilles d'un vin classé en Indication géographique protégée.

Les Côtes de Gascogne, terroir des "petits" vins de pays



Le terroir de Gascogne s'étend sur trois départements en plein cœur du Sud-Ouest, très majoritairement dans le Gers. Si la région est connue pour son Armagnac, elle cultive tout de même 13 000 hectares de vignes, principalement en blanc (80%). Les Côtes de Gascogne sont même devenues le premier producteur, en blanc, de ce que l'on appelait autrefois les vins de pays du Gers, aujourd'hui classés IGP Côtes de Gascogne (indication géographique protégée). Ce petit terroir du Sud-Ouest est pourtant illustre puisque les premières traces d'exploitation de la vigne nous font remonter 1600 ans en arrière. À cette époque, les rivières de l'Adour et de la Baïse étaient des voies privilégiées pour l'acheminement des vins vers les pays nordiques. À mi-chemin entre Bordeaux et Toulouse, ce bout de vignoble tente de se faire un nom avec des cépages autochtones (colombard, gros manseng, petit manseng, ugni blanc, tannat...).

L'HISTOIRE D'UNE RECONVERSION

Les Côtes de Gascogne sont surtout l'histoire d'une reconversion. Celle de producteurs autrefois entière-

ment voués à produire l'Armagnac. La baisse des ventes de l'eau de vie du Sud-Ouest, depuis les années 70, a poussé les 200 vignerons locaux à se diversifier dans le vin. Ils produisent aujourd'hui 100 millions de bouteilles chaque année. Le domaine du **Tariquet** est certainement le plus connu des Côtes de Gascogne. Créé en 1946 avec 50 hectares de vignes, il est aujourd'hui le plus grand de France avec plus de 950 hectares de vignes, dont une centaine sont entièrement dédiées à l'Armagnac. "Les premières grives" représentent bien cette région aux vins légèrement sucrés. Ce vin, produit à partir de gros manseng, symbolise la période de cueillette qui a lieu en octobre, alors que "les dernières grives" désigne un vin plus liquoreux, réalisé à partir de raisins en surmaturité car cueillis plus tard.

La région se laisse un peu de place pour travailler des rosés et des rouges (environ 10% de la production chacun). Le domaine de Cassaigne est un regroupement de producteurs exploitant 30 hectares de vignes au cœur d'une Gascogne blanche. Pourtant, Cédric Garzuel s'évertue à produire un Côtes de Gascogne rouge

(7,85 euros) qui puise son originalité dans le sol calcaire des hauteurs du village de Cassaigne. Cet assemblage de merlot (70%) et de syrah (30%) patientera 10 mois en fûts avant de dévoiler ses arômes de fruits noirs. Mais le château fait figure d'exception dans une région très attirée par les blancs. Et les chiffres lui donnent raison : 75% de sa production s'envole vers le Royaume-Uni, l'Allemagne, le Benelux, la Scandinavie, les États-Unis, le Canada, l'Asie... Le Côtes de Gascogne blanc est même le vin blanc français le plus exporté à travers le monde. Reste à le faire découvrir aux Français.

PATRICK LEBAS

EN CHIFFRES

13 000 hectares

700 000 hectolitres d'IGP blanc

80 % du volume produit en vin blanc

90% cultivé dans le Gers

Vin blanc français le plus exporté à travers le monde.