

# Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com

Date : 28/07/2014

## Les Côtes de Gascogne, ou comment émerger de l'océan

Par : David Cobbold

Mon titre peut être pris de diverses manières, y compris littéralement, surtout quand on sait que la plupart du sud-ouest de la France vivait sous l'eau il y a quelques 500 millions d'années. D'ailleurs le mot côte, qui nous vient de latin *costa*, est intéressant en soi, y compris à cause de ses différentes acceptions, qui sont bien plus nombreuses en anglais qu'en français, car « *coast* » en anglais signifie, parmi d'autres, aussi bien un bord de mer ou d'océan qu'une pente (comme "côte" en français), mais également le fait de glisser sans moyen apparent de propulsion, et/ou sans effort manifeste, et que cela soit à terre ou en mer. Cette richesse de sens lexical nous fournit peut être quelques clefs pour l'affaire qui nous concerne aujourd'hui.

Car les vins de Côtes de Gascogne, à dominante blancs (80%), ont aussi émergé, comme par miracle, mais en réalité par la vision et la volonté des hommes, du recul historique d'un vignoble autrefois essentiellement dédié à la distillation pour la production d'**Armagnac**. Même si l'Armagnac se défend bien aujourd'hui, son recul est un fait qui a poussé bon nombre de vigneron, menés et inspirés par des pionniers comme la **famille Grassa** et leur Château de **Tariquet**, mais aussi la Cave de Plaimont, à convertir des milliers d'hectares vers la productions de vins qui sont accessibles dans tous les sens du terme. Ce qui signifie abordables aussi bien en goût qu'en prix, étant produits avec des moyens technologiques généralement ultra-modernes et largement mécanisés afin de réduire les coûts de production. Le bilan de cette reconversion est assez parlante : des performances à l'export (70% de la production quitte la France) qui font pâlir d'envie bien d'autres régions. Enfin, et ce n'est pas l'acquis le moins remarquable, tout cela fut réalisé en l'espace d'une génération. J'ai le souvenir des débuts de **Tariquet**, dans les années 1980, lorsque j'étais caviste. Et, à cette époque, la qualité et l'accessibilité de leurs vins furent, à l'époque, reconnus et appréciés à l'étranger avant de gagner les palais et les bourses des français.



## Évaluation du site

Ce blog, animé par une équipe de journalistes spécialisés, diffuse des articles concernant le vin (actualités et critiques).

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 6

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

## Les 5 du Vin

*La douceur du Gers se déguste aussi à l'ombre des arbres de la place du village, comme ici à Fourcès (photo David Cobbold)*

Même si ces terres ont émergés de l'océan depuis longtemps, ce département gersois vit sous forte influence atlantique sur le plan de son climat, comme pour ses sols qui sont formés essentiellement par des dépôts marins. L'humidité y reste forte, même si elle diminue assez rapidement au fur et à mesure de l'éloignement de l'océan. Un tel climat tempéré, associé à des cépages blancs bien adaptés et acclimatés (pour la plupart) depuis longtemps, aide manifestement à la production de vins qui ont l'alcool modeste (11/12 degrés en générale) et qui garde fraîcheur et arômes en conséquence. La conversion du vignoble d'Armagnac lui a légué l'ugni blanc et le colombard, puis la proximité béarnaise lui a prêtée la famille des mansengs, ensuite il y a eu l'apport de sauvignon blanc, largement répandu depuis longtemps dans le Gironde voisine, et enfin le sempiternel chardonnay, bien moins répandu que les précédents. Les cépages rouges, minoritaires, prennent une part de leur substance du bordelais (cabernets et merlot), et l'autre du Madiran voisin, sous la forme du tannat.



*L'histoire d'un vin est aussi fait d'histoires de familles et de personnes, comme avec ce vin rouge de Philippe Fezas*

*(photo David Cobbold)*

L'aire assez étendue (13,000 hectares) recouvre, pour l'essentiel, le département du Gers et se subdivise en suivant les zones traditionnelles de l'Armagnac : à l'ouest le Bas-Armagnac, qui touche les Landes et donc comporte des parties sablonneuses et limoneuses ; au centre le Ténarèze, sur un fond calcaire avec des dépôts d'argiles ; enfin le Haut Armagnac, largement vallonnée et également à forte dominante calcaire. L'ensemble représente un potentiel annuel d'environ 100 millions de bouteilles, ce qui en fait la première région productrice de vins blancs d'IGT en France, et la première exportatrice. Il est en augmentation constante.

Mais comment sont les vins, je vous entends demander ? Je ne vous parlerai que des blancs ici, non pas que je n'ai pas dégusté des rouges, mais que ceux-ci ne représentent que 20% de la production actuelle et ne m'ont jamais réellement emballé, du moins pour l'instant et pour leur quasi-totalité. Pour les blancs donc, les moins bons sont sans grand défaut, assez aromatiques mais parfois un brin caricatural sur le plan de leurs arômes dominés par les thiols. Les meilleurs ont de la vivacité à revendre, des arômes un peu plus complexes et parfois très réussis, et une capacité de garde probablement utile pour certains, même si cela n'est pas leur vocation première. Et les assemblages, de plus en plus complexes, y apportent certainement un élément utile dans ce domaine, tous comme une autre tendance émergeant qui est un travail en binôme sur le site et sur l'élevage.

# Les 5 du Vin



Parmi les producteurs dont j'ai dégusté les vins et qui me semblent spécialement recommandables, je citerai d'abord le Domaine de Chiroulet de la famille Fezas, dont le travail me semble d'une parfaite cohérence et qui est encore amené à progresser, je pense, vu les moyens et la volonté mis en oeuvre. Les producteurs historiques et importants qui sont **Tariquet** et **Plaimont** produisent de très bons vins, toujours fiables et parfois excellents, à travers des gammes qui se raffinent et se complexifient avec les années. Que ceux qui dénigrent ces vins-là essaient seulement de produire des volumes aussi conséquents à des prix si abordables ! J'ai bien aimé aussi les vins de Pellehaut, qui va assez loin dans le travail sur les assemblages. Une année auparavant, j'avais très bien dégusté les vins d'un autre domaine, Gensac, juste au nord de Condom. Il y en a d'autres de bien, comme le Domaine de Mirail. près de Lectoure. Cette approche n'est pas exhaustive, je le sais parfaitement, mais j'espère qu'il vous donnera envie de découvrir la production encore méconnue de cette très belle région dont les vins se vendent à des prix qui se situe entre 4 et 10 euros au public, chose assez rare de nos jours.

Le bonheur peut-être dans le Gers, et il se trouve à un prix très modeste. C'est sûrement cette combinaison qui explique cette émergence aussi remarquable que discrète.

## **PS. Petit carnet de route avec des adresses recommandables pour ceux qui décident d'explorer cette belle région**

Hôtel-restaurant La Bastide Gasconne, à Barbotan-les-Thermes. Cet endroit, adjacente à la magnifique bâtisse thermale, est un lieu assez magique, décorée avec un goût parfait : un luxe qui n'est jamais ostentatoire. On s'y sent bien.

Hôtel de France, à Auch. Cet endroit historique, rendu célèbre autrefois par les Daguin, père puis fils, a été repris récemment par un jeune chef dont j'ai eu l'occasion d'apprécier les talents. Le lieu est resté un peu "dans son jus" avec une apparence un peu désuète, faute sans doute de moyens, mais l'accueil est très aimable et le talent se déguste dans l'assiette.

La Table des Cordeliers, à Condom. Lieu magique, autrefois une chapelle, avec une cuisine raffinée.

Bernard Daubin, à Montréal-du-Gers. Je vous ai déjà parlé ici de ce restaurant familiale revisité : un lieu atypique que j'aime beaucoup, mené avec coeur et tripes par le sus-nommé et sa famille. Excellente nourriture et vins qui peuvent inspirer.

La Bombance (entre Montréal et Fourcès). Une ancienne ferme converti en restaurant par un couple de professionnels venu de la région parisienne. J'ai ai très bien mangé.

## Les 5 du Vin

Et puis c'est le début du grand festival de Jazz in Marciac aujourd'hui et jusqu'au 15 août. J'irai deux fois cette année.

Bon voyage !