

LE VIGNOBLE GASCON

Le vignoble gersois ne laisse personne sur sa soif

19 000 hectares, sept appellations et même une parcelle classée aux Monuments Historiques ! Le vignoble gersois fait la part belle aux côtes-de-gascogne mais pas que...

De l'apéritif avec notamment le floc de Gascogne et le pousse-rapière jusqu'au digestif avec l'armagnac, la viticulture gersoise produit une très large gamme de vins « couvrant » tous les besoins, toutes les envies, toutes les gourmandises du consommateur. Vins rouges, vins blancs, vins rosés... Le vignoble gersois est tricolore ! Les trois couleurs pour tous les goûts... Et à tous les prix puisqu'avec un La Tyre – château Montus d'Alain Brumont, par exemple, on peut s'offrir ou offrir « une bouteille made in Gers » à plusieurs centaines d'euros alors qu'il vous en coûtera le prix d'un paquet de cigarette ou moins encore pour faire honneur à tant et tant de blancs, rouges et rosés qui, partout en France et dans le monde, témoignent qu'au pays de l'Artagnan, y a des bons, des très bons vins ! Ici le Bonheur est dans le pré mais aussi au chai, à la cave... De grandes marques telle **Tariquet**, Uby, Pellehaut, Chiroulet, etc, sont gersoises. Comme le sont les côtes-de-gascogne, les vins de Saint-Mont, des madiran, de merveilleux Pacherenc...

DES VIGNES... MONUMENTS HISTORIQUES !

Gersois aussi, l'un des plus célèbres vigneron français, Alain Brumont, dont les châteaux Montus et châteaux Bouscassé jouent dans la cour des grands vins mondiaux. C'est dans le Gers également que se visitent à Sarragachies (entre Nogaro et Riscle), 600 pieds de vignes classés Monuments historiques ! Et pourquoi donc ? Parce que cette parcelle, qui fait partie du Saint-Mont, est restée intacte depuis sa plantation en 1830. Petit miracle, elle ne fut pas décimée par le phylloxera ! Dans le Gers, plusieurs milliers de familles, les unes en pro-



duction conventionnelle, les autres en production bio vivent de la vigne qui fait aussi travailler des bataillons de saisonniers (taille hivernale, vendanges...) ainsi que les personnels de la dizaine de caves coopératives maillant la partie viticole du département. Beaucoup de viticulteurs, essentiellement « les vignerons indépendants » au nombre de 250 sur le département où comme ailleurs leur charte les oblige à cultiver leur vigne en respectant son terroir, à faire eux-mêmes leur vin dans leur cave et à l'y embouteiller, pratiquent l'œnotourisme, « l'accueil vigneron » qui met directement en relation le producteur et le consommateur.

1^{ER} DÉPARTEMENT VITICOLE DE MIDI-PYRÉNÉES

Pour le consommateur au plaisir d'acheter au domaine, au chai quelques bonnes bouteilles, s'ajoute celui de découvrir, de partager l'univers de la famille et de la maison qui les produisent. Pour vous aider, on vous conseille le site du comité départemental du tourisme qui recense bon nombre de ces

bonnes adresses. Par le bouche-à-oreille également, vous serez bien orienté pour aller à la rencontre des vignerons-viticulteurs gersois et de leurs consœurs. Car en Gascogne aussi la féminisation a gagné du terrain dans les sillons de vignes et dans les chais. Une féminisation à laquelle le club « Les Bons Crus Milaidy » (lire par ailleurs) n'a donné que plus de visibilité. S'il n'est plus « entièrement couvert de vignes » comme il l'était avant la crise du phylloxera, le Gers avec son vignoble déployé sur 19000 hectares n'en reste pas moins le premier département viticole de l'ancienne région Midi-Pyrénées. 3 % de sa production sont des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Madiran et Pacherenc, 4 % des AOC Saint-Mont et 93 % des IGP Côtes de Gascogne (Indication Géographique Protégée) ou Vin de Pays. Et c'est dans le Gers et nulle part ailleurs à l'exception d'une frange des Landes et du Lot-et-Garonne, qu'une partie du vignoble est dédiée aux vins de distillation qui deviennent l'Armagnac par « la magie de l'alambic ».

Plaimont, la locomotive des vins du Gers



et place de la qualité, trop armagnaco-dépendante aussi.

Création de blancs secs, réveil de l'appellation Saint-Mont, relance du Pacherenc Vic-Bilh... Et bérets noirs vissés sur leurs têtes, les vignerons seront invités (ils le sont encore !) à investir les foires, les salons, les festivals et les grands magasins pour vendre leurs vins. Ils ont même organisé des vendanges place du Capitole à Toulouse et accueilli le Tour de France... Que d'idées « marketing » sous les bérets noirs dont celle d'organiser des vendanges le soir de la Saint-Sylvestre (lire par ailleurs). Qu'on ne s'y trompe pas, si le succès de Plaimont/Saint-Mont est tel plus de 40 ans plus tard, c'est que ses vins (blancs, rouges, rosés) séduisent en France

Plaimont est devenu le leader des vins du Sud-Ouest. Ainsi que la locomotive des vins gersois qui doivent beaucoup aussi à Alain Brumont et à **la famille Grassa dont tout le monde connaît Le Tariquet**. Près de 800 familles de vignerons cultivent pour Plaimont environ 5300 hectares de vignes. C'est dire que leur vignoble dont la superficie moyenne se situe entre 5 et 8 hectares, peut-être choyé comme l'est un jardin... Le groupe Plaimont produit plus de 40 millions de bouteilles par an dont 55 % environ sont destinées à l'exportation dans une trentaine de pays où chaque deuxième jeudi d'octobre, Plaimont réveille des envies de... Plaimont avec la sortie en grandes pompes de La Colombelle son célèbre blanc primeur.

PAS DE VENDANGES DE LA SAINT-SYLVESTRE GRAND PUBLIC

Les pacherencs sont vendangés tardivement... A la Saint-Albert en novembre par exemple. Plus tardives encore les vendanges qui donnent le Pacherenc de la Saint-Sylvestre... Et si justement on le vendangeait avant de réveiller ? En organisant depuis 30 ans, chaque 31 décembre à Viella ces vendanges tardives, les Producteurs Plaimont ont créé un événement œnotouristique qui attire de nombreux visiteurs-vendangeurs et les médias aussi. On y a même croisé des télés coréennes et japonaises ! Bonne publicité gratuite pour la viticulture en Gascogne... Cette année à cause du virus bien sûr, la fête n'aura pas lieu. Que l'on se rassure, la cuvée 2020 de Pacherenc de la Saint-Sylvestre doux à souhait, sera bien vendangée. Mais à... huis clos, sans fête, sans œnotouristes. Vivement le 31 décembre 2021 avec espérons-le un virus qui ne sera plus qu'un mauvais souvenir.

Les caves coopératives de Plaisance, Aignan et Saint-Mont dont l'acronyme est devenu PLAIMONT, une signature, une marque bien identifiée au vignoble gersois, faisaient en ce temps-là, « pisser leurs vignes pour obtenir quelques centimes de francs par bouteille ».

Dans les années 70, non sans avoir convaincu les vignerons que ça ne pouvait plus durer, André Dubosc, enfant du pays, œnologue de formation et fondateur de l'union Plaimont en 1978, a renversé la table, aidé dans cette « évolution, révolution » par d'autres visionnaires aussi soucieux que lui de l'avenir d'une viticulture trop dépendante de la quantité en lieu

comme à l'export. Qualité et grande diversité, bon rapport qualité/prix, politique commerciale très active... Plaimont qui a étendu sa toile en intégrant notamment la cave de Condom et celle de Crouseilles (64) ainsi que le domaine de Casaigne à Roques, c'est aujourd'hui 98 % de l'appellation Saint-Mont (rouge, blanc, rosé), 55 % de l'appellation Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh et près de la moitié des côtes-de-gascogne. Avec plusieurs châteaux (Sabazan, Saint-Go...) et même un monastère (celui de Saint-Mont aujourd'hui transformé en hôtel-restaurant mais autour duquel dès l'an 1050 les Bénédictins plantèrent de la vigne), le groupe coopératif