

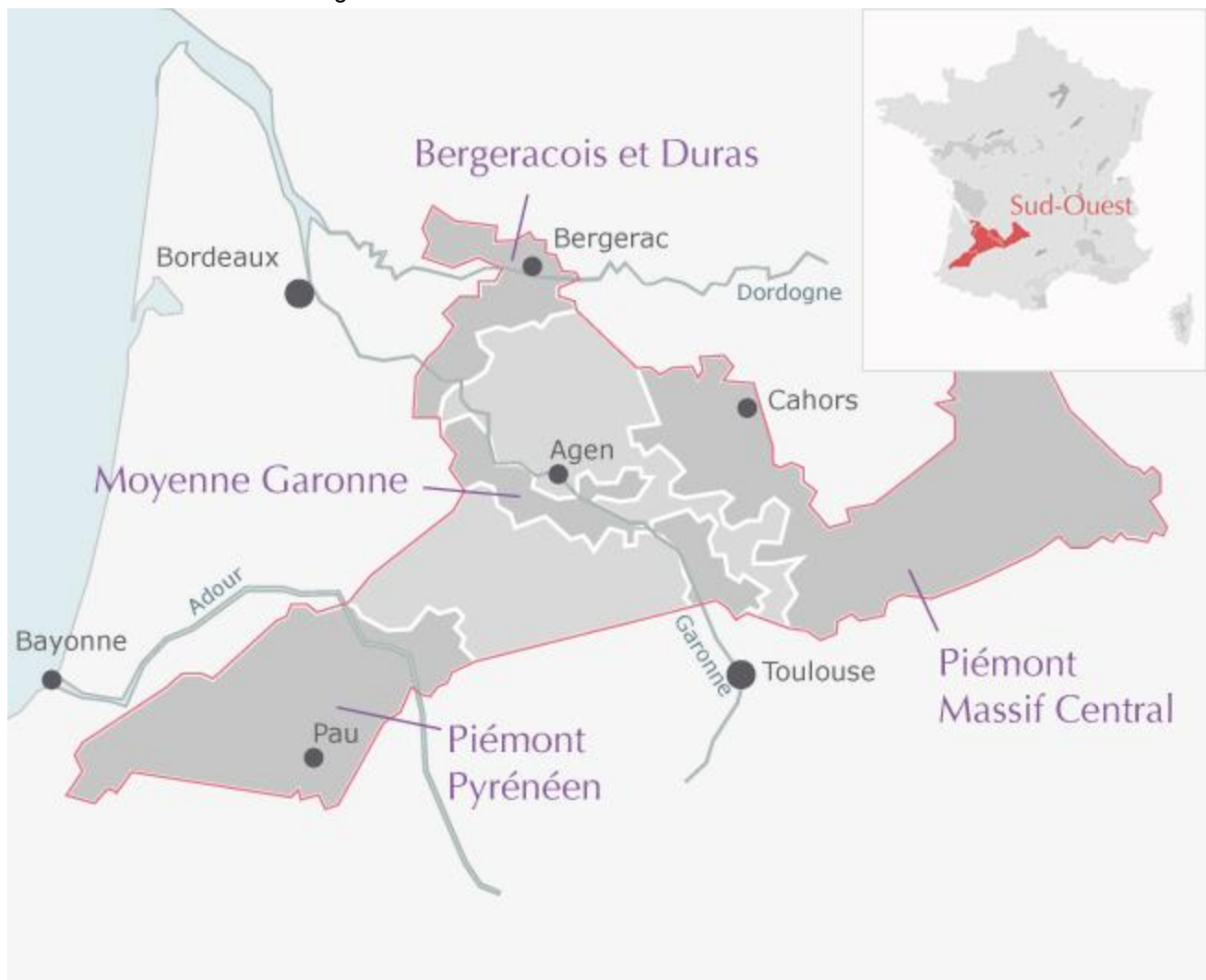


IGP Côte de Gascogne - Le Vin selon Renaud

Aujourd'hui, j'ai eu envie de voyage et me voici au pays du mousquetaire d'Artagnan. Non pas en vrai, on est confiné.

C'est à l'occasion d'une dégustation dans une enseigne de caviste que j'ai pu goûter quelques vins des Côtes de Gascogne que je ne connais que de nom. Je vous propose donc d'aller visiter cette région avec moi pour découvrir la typicité de ses vins.

Situation de la Côte de Gascogne



La région viticole de la Côtes de Gascogne est située entre Bordeaux et la frontière avec l'Espagne, dans ce que l'on appelle communément le «Sud-Ouest» (et c'est en France ##). La Gascogne produit du vin depuis l'époque gallo-romaine. Les côtes de Gascogne sont une IGP : indication géographique protégée. La région est aussi celle de la production d'Armagnac. La région s'étend sur le Gers, l'est des Landes et le sud du Lot-



[Visualiser l'article](#)

et-Garonne. Il y a environ 200 domaines et 6 caves coopératives. L'appellation est délivrée en 2009. Pendant longtemps la Gascogne a produit des vins classé vin de pays.

Cépages gascons



L'appellation produit surtout des vins blancs (85%). Mais la production de rosé et de rouge est aussi assurée. L'ensemble représente 12 000 hectares de culture. A cause (ou grâce) à la tradition de production de l'Armagnac, encépagement pour les blancs est principalement en colombar et en ugni blanc. Il y a aussi du gros manseng, du chardonnay et du sauvignon blanc.

Pour les rouges, le tannat domine. Il est complété par le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon qui sont caractéristiques du proche voisin, le bordelais.

Côte de Gascogne – Un terroir favorable



[Visualiser l'article](#)

Les côtes de Gascogne sont sur un terroir avec un climat océanique tempéré très favorable à la culture de la vigne. Un vent d'est apporte la chaleur de la Méditerranée.

Le colombard, l'ugni blanc et le gros manseng fournissent une structure et une acidité qui permettent d'avoir des vins blancs d'un style vif et rafraîchissant. Ces vins sont relativement légers, avec des saveurs d'agrumes et de fruits tropicaux. Ils sont parfaits pour l'été et se marient bien avec les poissons, les fruits de mer et les salades d'été.

Comme écrit plutôt, il y a beaucoup de domaines. Parmi ces nombreux producteurs, les deux domaines certainement les plus connus sont le domaine de [Tariquet](#) et le vignoble Brumont. Les vins produits sont en souvent en dessous de 10€ ce qui leur confère un excellent rapport qualité/prix.

Les vins blancs de Gascogne sont en général sec et frais (acidité). La présence du fruit est présente et apporte une gourmandise.

Si vous souhaitez en explorer les vins de la région, je vous recommande :

Domaine [Tariquet](#) – Premières Grives 2019 – gros manseng – Prix approx : 10,00 €

Plaimont – Soleil Gascon 2019 – gros manseng – Prix cave : 8,80 €

Domaine de l'Herré – Quintessence de l'Herré 2018 – gros manseng, chardonnay, sauvignon blanc – Prix cave : 10,00 €

Domaine de la Tuilerie – La Romane 2016 – cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot – Prix cave : 8 €