

Les 5 du Vin

Banyols-Budd-Franjus-Lalau-Vanhellemont (et Smith)

Quinze blancs secs des Côtes-de-Gascogne au banc d'essai

LE [20/04/2022](#) PAR [LES5DUVIN](#) DANS [COUP DE COEUR](#), [LE BIG TASTING](#)



Ces blancs gascons, vous le savez si vous êtes fidèles à ce site, Les 5 du Vin les apprécient depuis plusieurs années déjà – en doux comme en sec. Mais il était temps de remettre nos pendules à l'heure, de mettre à jour notre logiciel, bref, de goûter le dernier millésime.

Ce qui fut fait, entre la mi-mars et la mi-avril.

Petit flash-back

Vous trouverez donc ci-dessous notre nouvelle sélection, avec, en avant-propos, un petit flash-back sur ce que j'écrivais, ici même, il y a 7 ans, sur cette IGP – enfin pas tout, juste une pour de l'intro. Les chiffres ne sont peut-être plus tout à fait exacts, mais la tendance, si.

« L'Indication Géographique de Provenance Côtes-de-Gascogne (c'est son petit nom), ce sont 13.000 ha centrés sur le Gers, avec quelques extensions dans les Landes et le Lot-et-Garonne; 1.100 producteurs, dont 900 coopérateurs, apportant leurs raisins à 6 caves coopératives, et 200 caves particulières, plus une dizaine de négociants.

En termes de production, ce sont quelque 90 millions de bouteilles dont 85% de blanc, 7% de rouge et 8% de rosé. En termes de commercialisation, c'est 70% de ventes à l'exportation, pour 30% en France (et seulement un tiers en GD française).

En résumé, il s'agit de la plus belle réussite commerciale du vin français de ces 20 dernières années. Une réussite d'autant plus spectaculaire que personne ne l'attendait; qu'elle s'est faite avec des cépages méconnus – le Colombard et l'Ugni, au départ; que la lutte est féroce, sur les marchés tiers, avec les blancs du «Nouveau Monde» (Sauvignon de Nouvelle-Zélande ou d'Afrique du Sud, Chardonnay du Chili...); et que dans le même temps, des AOC à forte notoriété, comme le Muscadet, ont beaucoup souffert à l'export.

Mais qu'est-ce qui explique ce succès?

L'audace. Et la nécessité.

Au fil des années 1970, les vignerons de Gascogne voient les ventes de leur produit phare, l'Armagnac, s'éroder. Certains décident alors de se tourner vers le vin. Les cépages qu'ils distillent ne sont pas tous adaptés pour ça; la folle blanche est donc écartée, restent le colombard, qui présente une belle palette aromatique, et l'ugni Blanc, certes plus neutre, mais qui donne une certaine structure à l'assemblage. C'est

sur cet attelage original que parient quelques précurseurs, auquel s'ajoutent les manseng, notamment pour un petit coup de tendre... »

L'histoire leur a donné raison. Et les 7 ans écoulés depuis que j'ai écrit ce texte n'ont fait que confirmer la bonne opinion que j'ai de ces vins. Merci à mes complices Marc Vanhellemont, Johan De Groef et Daniel Marcil pour leur aide dans cette opération

Tariquet Amplitude 2021

De la rose, de la pêche et de la sauge plutôt que des agrumes, nous ne sommes pas dans les Côtes-de-Thyol. L'acidité a quelque peu divisé nos dégustateurs, certains la trouvant un peu trop marqué – pas moi, car je l'ai plutôt perçue comme devant bien s'accorder à un poisson gras, par exemple. Et puis, j'ai adoré le côté très épuré de cette cuvée, ce qui ne dément pas cependant la notion d'amplitude vantée sur l'étiquette et qui se développe à l'aération. Laissez venir à vous ce vin sur la table, il vous fera la conversation.

