



Un dynamisme

sans cesse renouvelé

C'ÉTAIT UN PARI AUDACIEUX, IL Y A QUARANTE ANS, DE FAIRE DU VIN EN TERRE D'ARMAGNAC ET DE LE VENDRE EN BOUTEILLES, FAISANT ÉCLORE LES VINS DE PAYS CÔTES DE GASCOGNE...
Par Frédérique Hermine, photographies Albert de Monts

À l'époque, ils n'étaient qu'une poignée de pionniers à s'y aventurer. En tête, les Grassa avec Tarricquet, d'abord en ugni blanc, Plaimont avec la Colombelle, dévoué au roi colombard, qui représente toujours la moitié de l'encépagement. Mais la nouvelle dénomination a vite joué le jeu de l'assemblage en bicépages, en particulier avec le gros manseng. Ce cépage, identitaire de la Gascogne, a doublé son implantation au XXI^e siècle et ne cesse de gagner du terrain grâce à sa double vocation sec et moelleux. Ces derniers, s'appréciant surtout dans l'Hexagone, progressent régulièrement depuis vingt ans. À contre-courant dans les années 1980 avec leur 18 à 45 grammes de sucres résiduels, ils se sont imposés comme « *une catégorie à part entière mariant à la fois l'expression aromatique, le moelleux, la fraîcheur et la tonicité* », précise le président de l'IGP, Olivier Dabadie. Un profil qui séduit de plus en plus de jeunes consommateurs en quête de vins gourmands et faciles à boire, d'autant plus que les Côtes de Gascogne bénéficient d'un autre avantage

non négligeable : leur excellent rapport prix-plaisir, franchissant rarement la barre des 10 €.

Près de 200 producteurs vinificateurs, dont une centaine conditionnant leurs vins en bouteilles, et un millier de viticulteurs en coopératives jouent désormais le jeu, faisant de la famille, devenue IGP en 2009, la deuxième de l'Hexagone. Son succès est assurément porté par les blancs, accaparant toujours 83 % des volumes, des vins aromatiques et naturellement légers, titrant rarement plus de 12°. Les rosés, revendiquant également une légèreté et une gourmandise gasconnes, sont apparus plus tard, mais se font doucement une place au soleil du Sud-Ouest. Dans un vignoble presque entièrement restructuré en trois décennies, les vignerons n'ont cessé d'investir, notamment en techniques de froid, pour toujours faire progresser la qualité de ces « *nouveaux vins de l'Ancien Monde* », comme aimait à les appeler Yves Grassa. Aujourd'hui, beaucoup se tournent vers l'œnotourisme pour les faire davantage connaître en région ■

(...) Extrait de l'article

