

SOUTH WEST WHITE WINE TOUR

Le 15 mai prochain se tiendra à Bruxelles la première édition du SOUTH WEST WHITE WINE TOUR, où sera présentée une sélection de bons blancs de l'IGP Côtes-de-Gascogne et des AOC Saint-Mont et Pacherenc-du-Vic-Bilh. Sélection opérée par le comité de dégustation d'In Vino Veritas.

Particularité des vins dégustés et sélectionnés: ils sont tous principalement issus des cépages Manseng (Petit ou Gros). Il nous a donc semblé important de vous présenter à nouveau brièvement ces cépages gascons par excellence. Notons qu'ils portent déjà dans leur nom une forme de noblesse : en effet, ce sont les raisins de la manse, du manoir, les raisins que l'on réserve aux belles bouteilles...

Truculence gasconne

Seuls, ou en assemblage, et même dans des proportions minoritaires, les Mansengs apportent toujours une certaine exubérance aromatique, du gras, mais aussi une belle charpente acide. Ils se présentent soit secs, soit tendres, soit moelleux, au gré des choix du vigneron et des conditions du millésime – en effet, les Mansengs se prêtent bien au passerillage et à la botrytisation. Bref, leur truculence laisse rarement indifférent.

En Gascogne, ils sont les cépages de référence du Pacherenc-du-Vic-Bilh, mais ils entrent aussi – seuls ou accompagnés – dans la composition de belles cuvées de Saint-Mont et de Côtes-de-Gascogne. Non loin, on les retrouve à Jurançon (en sec ou en moelleux) ainsi que dans les AOC Béarn et Tursan. Plus loin, ils ont essaimé jusqu'en Uruguay, grâce aux Basques, mais aussi en Australie et aux Etats-Unis.

Après avoir été menacés de disparaître, du fait de leur faible rendement (on n'en recensait plus qu'une cinquantaine d'hectares dans les années 1950), les Mansengs comptent aujourd'hui plus de 3.000 ha, rien qu'en France.

Une très vieille famille

Appartenant à la même famille, le Petit et le Gros Manseng se distinguent d'abord – et logiquement – par la taille de leurs grains. Le Petit Manseng présente généralement plus de finesse. Quant au Gros Manseng, qui en est sans doute issu, c'est le plus productif des deux. Mais bon nombre de cuvées assemblent les deux versions sous le nom de Manseng, tout simplement.

Des études génétiques démontrent que le Petit Manseng est un des cépages les plus proches de la vigne sauvage lambrusque – ce qui explique sans doute sa vigueur et sa bonne résistance aux maladies. Son origine exacte est encore discutée – bon nombre d'ampélographes situent son berceau dans le piémont pyrénéen, mais d'autres pensent qu'il aurait pu suivre les chemins de Compostelle (comme le Bastardo ou le Pedro Ximénez, par exemple). Ceux-là évoquent une parenté avec l'Alvarinho... ce qui reste à démontrer.

À noter, par ailleurs, qu'il n'y a pas de rapport entre nos deux Mansengs et le Manseng Noir, cépage rouge de la famille des Cotoïdes (comme le Tannat, le Malbec et la Négrette). Si ce n'est, là encore, son ancienne réputation de noblesse...

Outre leurs qualités organoleptiques, Petit et Gros Mansengs présentent l'avantage d'être faiblement alcoogènes. Les vins qui en sont issus peuvent donc présenter l'équilibre de la maturité sans pour autant être lourds. La peau des Mansengs étant relativement riche en polyphénols, il faut éviter de trop prolonger les macérations. Enfin, ils supportent assez bien le bois, un peu à l'image du Sémillon.

Et maintenant, place à la dégustation !

Les Secs de Gascogne

Réserve 2015 Domaine du Tariquet

Robe dorée aux reflets verts, nez de pêches blanches et fruits de la passion, écorces de cédrat confit et poivre noir, bouche tendre et fraîche où se reconnaissent raisin et bigarreau, nuancés d'un trait de liqueur d'amande.



50 % Gros Manseng – 25 % Chardonnay, 15 % Sauvignon, 10 % Sémillon. Terroir: Argilo calcaire et sables fauves. Vinification: Protection des raisins contre l'oxydation (transport des raisins en cuves isothermes sous atmosphère inerte) – Macération pelliculaire de 8 à 12 heures dans des pressoirs pneumatiques thermo-régulés – Fermentation lente, à basse température pour un développement optimal des arômes. Elevage: Conservation des vins en cuves à -2°C pour préserver la fraîcheur – Mises en bouteilles toute l'année pour garantir une qualité constante.

www.tariquet.com

(...) Extrait de l'article