



# Des terroirs méconnus

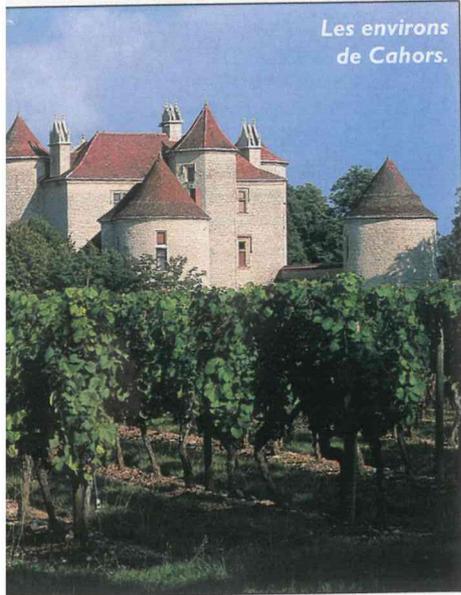
Une mosaïque d'appellations, tous les types de vins et des vigneronniers célèbres ou individualistes.

**A**ntique vignoble de tradition (les Romains y auraient planté les premiers cepages pour ravitailler leurs légions), le Sud-Ouest n'a jamais été un terroir de grands crus comme le Médoc ou la côte de Nuits. Du coup, faute de notoriété, il a été confiné des siècles durant dans une sorte d'indifférence, et les productions locales ne trouvaient que des débouchés locaux. Pourtant la diversité des sols, des climats et des cépages aboutit à un éventail incroyablement large qui va des rouges de Cahors aux jurançons moelleux, en passant par les frontons rosés, les madirans capiteux, les monbazillacs liquoreux et des blancs secs de Gascogne qui vous font le palais... royal.

Pour arracher ce vignoble de l'oubli, il a fallu quelques iconoclastes passionnés ne comptant ni leur foi ni leur énergie : André Dubosc à Saint-Mont, Pierre Laplace à Madiran, Germain Vigouroux à Cahors, Henri Ramonteu à Jurançon, Etienne Brana à Irouléguy. Plus quelques stars comme Alain-Dominique Perrin (Château Lagrézette, en cahors) ou Claude Posternak

FRANCK GUIZOU/REIMSPIERRES

Les environs de Cahors.



(Château de Neguebouc, en côte-de-gascogne). Heureusement la relève est déjà solide : à Fronton, la jeune garde des vigneronniers a décidé de privilégier la qualité et de la faire savoir ; les résultats n'attendaient que cela pour exploser.

En règle générale les rosés et les blancs (hors les moelleux et liquoreux qui gagnent à vieillir) sont à boire dans l'année qui suit la vendange. Les rouges, au contraire, peuvent attendre : un peu pour les côtes-de-gascogne et les buzets, beaucoup pour les madirans dont le cépage tannat demande plusieurs années pour s'arrondir et s'assouplir, mais donne ensuite des vins d'une puissance imposante qui se marient idéalement aux gibiers et aux recettes basques de la mer. A noter l'initiative intéressante de quelques producteurs (Plaimont, Château du Tariquet, Château de Pellehaut, etc.) qui vendangent une partie de leurs blancs le plus tard possible, à l'instar des vendanges tardives alsaciennes et des vins de glace rhénans : les résultats sont superbes, mais les volumes encore confidentiels.

Que dire du millésime 2000 ? Qu'il est lui aussi extrêmement diversifié selon les terroirs et les producteurs. A Cahors, la vendange a été splendide et le millésime fera date, tout comme à Bergerac. A Gaillac, belle saison pour les rouges et les blancs, malgré le mildiou de printemps, mais moelleux et liquoreux, ils ont été lavés par les pluies d'octobre et la quantité est faible. A Fronton, l'année a été idéale pour le cépage négrette, du moins pour ceux qui ont privilégié les petits rendements. A Madiran, trop de tout : trop de pluie en début de saison, trop de soleil ensuite. Du coup, peu d'acidité et beaucoup d'alcool pour un vieillissement aléatoire. A Saint-Mont, conditions climatiques identiques à celles du voisin Madiran, mais les rouges continuent de gagner en élégance, progressant même plus vite que les blancs. ■ A. S.

## Nos bons plans



**Domaine de Pellehaut,**  
32250 Montréal-du-Gers  
(05.62.29.48.79).

**Vin de pays des côtes de Gascogne. Blanc à boire dans l'année**

Pour élaborer cette « Cuvée Harmonie », Mathieu Béraud (qui produit aussi de remarquables armagnacs de Ténarèze) assemble trois cépages traditionnels de la région (ugni blanc, colombar et gros-manseng) et deux autres, d'introduction plus récente (chardonnay et sauvignon). Le résultat, souvent couronné dans les concours, est enthousiasmant : du fruit, du bouquet, une étonnante puissance aromatique, et une formidable fraîcheur qui convient aussi bien à l'apéritif qu'à des fruits de mer, un poisson grillé ou une grande salade provençale. A ce prix-là, c'est une aubaine rare ! **Prix : 22 F le 2000.**



**Domaine de Mouchac,**  
40190 Le Frêche  
(05.58.03.13.83).

**Vin de pays du terroir des Landes. Blanc à boire dans l'année**

Propriété de la famille Janneau (les armagnacs), le domaine a été récemment restructuré et adapté aux principes de la culture biologique. La première vendange de colombar (environ un tiers du vignoble), menée et vinifiée avec une obsession constante de la qualité, a donné un monocépage époustouffant : extraordinairement fruité et déjà typique de son terroir, éton-

namment frais en bouche et surtout merveilleusement équilibré, il e trompera plus d'un dans l'anonymat d'une carafe. Avec le fameux jambon espagnol Jabugo « 5 J », un melon c Lectoure, des poissons aux saveurs affirmées (anchois marinés, sardines grillées), des fromages puissants (pont-l'évêque, cantal vieux, comté affiné), il s'épanouira superbement. **Prix : 22 F (franco de port à partir de 12 bouteilles).**



**Domaine de Saint-Guilhem,**  
chemin de Saint-Guilhem  
31620 Castelnau-d'Estretfonds  
(05.61.82.12.09).

**Côtes du Frontonnais. Rouge à attendre encore deux ou trois ans**

Récemment remise valeur par une poignée de jeunes vigneronniers passionnés, cette appellation, proche de la Vignoble rose, s'est d'abord relevée grâce à ses rosés. Mais les rouges, issus de aussi de la négrette, traditionnelle dans ce terroir, ne sont pas moins intéressants, et cette « Cuvée An deus » 99, élaborée par Philip Laduguie, mérite une dégustation attentive : un nez fumé évoquant fruits noirs, en bouche une solide structure avec beaucoup de concentration et un gras fort bienvenu. bon compagnon pour la saucisse Toulouse, le cassoulet de Castelnau ou le confit gascon, mais également un gibier un peu faisandé ou une entrecôte bien rassée. **Prix : 48 F. ■**