



nombres, ils avaient l'envie et la nécessité d'évoluer... » Mathieu et Martin Béraut, les deux frères qui dirigent le Domaine Pellehaut, racontent à peu près la même histoire. Leur père s'était lancé dans l'aventure en 1985, et eux ont repris le domaine dans les années 1990 : « Petit à petit, on a mis en place une gamme ; aujourd'hui, on a seize cuvées. Même si on a toujours eu du succès avec les rouges, plus de la moitié des volumes, ce sont des blancs secs et doux... c'est un peu l'identité de la région. » A côté de Tariquet (voir dans Le Point n° 2343, l'article d'André Trentin), qui totalise 1 125 hectares de vignes et une dizaine de millions de bouteilles

vendues chaque année, 200 producteurs se sont lancés dans l'aventure et proposent aujourd'hui leur vin en bouteille. Il faut ajouter 900 adhérents aux caves coops ou fournisseurs du négoce.

Réussite. Parmi les plus gros, la Cave de Condom (1 300 hectares), une des trois caves coopératives rassemblées dans l'entité Plaimont. « On fait 1 300 000 hectolitres de vin, explique le directeur, Cédric Garzuel, essentiellement des côtes-de-gascogne. La ligne de conduite, c'est de s'appuyer sur les cépages locaux : le roi, c'est le colombard. Il représente 60 % de nos surfaces, c'est l'âme de nos blancs, complété par le gros-manseng

qui peut faire du sec et surtout du doux, et par le sauvignon, qui apporte un peu de gras et en allège le côté mordant. » La réussite commerciale impressionnante : les trois-quarts des cavistes français proposent en moyenne plus de quatre références de vins du cru, et il est difficile de s'accorder au comptoir d'un bar à vins sans se voir proposer un verre de côtes-de-gascogne. Olivier Bourdet-Pees, directeur général de Plaimont, ne cache pas sa satisfaction : « Nos vins sont originaux, gourmands, consentuels, avec une permanence dans le style... et surtout moins intimidants que de nombreux vins dits de dégustation, le "gascogne", c'est le vin de tous les instants. » ■

Sélection sur 140 vins goûtés à l'aveugle (jusqu'à 10 €)

2016 (secs)

*15 - Domaine de Mirail

Lectoure (32)
05.62.68.82.52.

Colombard. Nez fin, agrumes, pomelo, fleurs blanches, vil, finale acidulée, du fond, suave, juteux, pas trop pamplemousse, bonne texture. 7,90 €.

*14,5/15 - Domaine des Cassagnoles

Gondrin (32)

05.62.28.40.57.

Colombard. Agrumes, floral, note anisée, suave, de la rondeur, frais, légère amertume, finale sapide. 3 €.

*14 - Domaine de Magnaut

Fourcès (32)

05.62.29.45.40.

L'Esprit plaisir colombard. Nez fin, amande fraîche, floral, délicat, vil, un peu pamplemousse en finale. 5,40 €.

*14,5 - L'Eden gascon. Citron, pomelo, beaucoup de fraîcheur, frais, tendu, finale acidulée. 6 €.

*14,5/15 - Château de Millet

Eauze (32)

05.62.09.87.91.

Colombard-Ugni blanc. Une certaine complexité, pêche blanche, abricot, délicat, fraîcheur en bouche, savoureux, suave. 4,80 €.

*15,5 - Domaine Uby

Cazaubon (32)

05.62.09.51.93.

Colombard. Ugni blanc. Complexe, fin, note de sauvignon, fleurs blanches, pomelo, onctueux, finale fraîche, harmonieux. 5,60 €.

*14,5/15 - Domaine Haut-Marin

Gondrin (32)

05.62.29.13.33.

Littorine. Fruité pur, pêche blanche, floral, suave, bien équilibré, frais, tendu, pointe d'amertume en finale. 6,80 €.

*15,5/16 - Domaine de Joy

Panjas (32)

05.62.09.05.20.

L'Éclat. Nez fin, parfumé, floral, très savoureux, frais, petite amertume, note minérale, long. 5,20 €.

*14,5 - Domaine Saint-Lannes

Voir portrait

Lagraulet-du-Gers (32)

05.62.29.11.93.

Signature. Agrumes, floral, note de bus, frais, suave, équilibré. 5,60 €.

*16 - Gros-manseng. Fruits confits, coing frais, épices douces, note mentholée, beaucoup de fraîcheur, complexe, vin de repas. 6,60 €.

*14,5 - Domaine Denis Tastet

Cazaubon (32)

05.62.09.53.88.

Tonnelle. Fruité frais, agrumes, mandarine, bien sec, suave, très gourmand, excellent vin d'apéritif. 4,60 €.

*15 - Tradition. Aromatique,

potomelo, ananas, frais, très juteux, ample, suave, tout en longueur, harmonieux. 4,80 €.

*14,5/15 - Domaine du Tariquet

Eauze (32)

05.62.09.87.82.

Classic. Très juteux, citronnade, bien vil, désaltérant, côté carbonique qui renforce ce caractère, bon vin d'apéritif. 4,90 €.

*15,5/14 - Plaimont

Saint-Mont (32)

05.62.69.62.87.

Echo indigo. Nez fin, fruits blancs, végétal frais, bus, séveux, typé, petite amertume, sapide. 5 €.

*14,5/15 - Caprice. Puissant, agrumes, fruits exotiques, bus, végétal frais, riche, aromatique. 5,50 €.

*14,5 - Domaine Horgelus

Voir portrait

Montréal-du-Gers (32)

05.62.09.95.94.

Colombard, sauvignon. Nez floral, fruits blancs, citron, bien frais, tendu, droit, juteux, suave, bon vin d'apéritif. 4,50 €.

*14,5/15 - Sauvignon,

gros-manseng. Nez frais,

très agrumes, séveux,

pamplemousse, juteux, tout

en longueur. 5 €.

*14,5/15 - Domaine de Malaric

Sarragachies (32)

05.62.69.86.28.

Blanc sec. Agrumes, frais, fin,

suave, pamplemousse, de la

finesse en bouche, finale men-

tholée, gourmande. 4,50 €.

*14,5 - Les Pastorales. Végétal

frais, vil en bouche, fleurs

blanches, zeste, finale agrumes,

gourmand. 4,50 €.

*14 - Les Hauts de Montrouge

Nogaro (32)

05.62.09.01.79.

Colombard, sauvignon.

Expressif, très agrumes, citron,

potomelo, touche amère agréa-

ble, rafraîchissant. 5 €.

*14,5 - Domaine Les Esquirots.

Même propriétaire que ci-dessus.

Sauvignon. Riche, végétal frais,

bus en bouche, potomelo, vil,

mentholé, raisin frais, typé, long.

6,50 €.

*14,5 - Domaine de Miselle

Caupenne-d'Armagnac (32)

05.62.08.84.56.

Colombard, gros-manseng.

Fruité frais, agrumes, potomelo,

vil en bouche, séveux, bon vin

d'apéritif. 5 €.

*14,5/15 - Domaine de Labrit

Montréal (32)

05.62.29.46.14.

Colline. Nez fin, floral, note

mentholée, amande fraîche,

juteux, suave, de la rondeur,

délicat. 5 €.

*16 - Domaine de Pellehaut

Montréal (32)

05.62.29.48.79.

Harmonie de Gascogne. Nez fin,

complexe, fruits blancs, potomelo,

suave, beaucoup de fond, fruité

pur, juteux, sans excès, tout en

longueur. 5,50 €.

*16 - Domaine de l'Herré

Manciet (32)

05.62.69.05.26.

Sauvignon. Nez fin, frais, végétal

frais, mentholé, juteux, de la

rondeur, en longueur, typé. 5 €.

*14 - Les Frères Laffitte

Ayzieu (32)

06.87.90.66.36.

Sauvignon. Expressif, agrumes,

note végétale fraîche, suave,

note amère légère, frais, bon vin

d'apéritif. 5 €.

*16,5 - Domaine Chiroulet

Larroque-sur-l'Osse (32)

05.62.28.02.21.

Terres blanches. Nez fin, floral,

marmelade de citron, cédrat,

gingembre, zeste, délicat,

complexe, très suave, bon vin

de repas. 7 €.

*15,5/16 - La Côte d'Heux, gros-

manseng. Elevage élégant, fruits

jaunes, ananas, écorce d'orange,

gras, équilibré, on finit sur la

fraîcheur. 9,10 €.

*14/14,5 - Domaine d'Espérance

Mauvezin-d'Armagnac (40)

05.58.44.85.93.

Cuvée d'or. Coing frais, floral,

suave, gourmand, zeste confit

en bouche, finale fraîche,

agrumes. 5,50 €.

*15/15,5 - Villa Dria

Eauze (32)

05.62.08.38.39.

Chardonnay, gros-manseng. Nez

fin, fruits blancs, frais, gras,

onctueux, très équilibré, finale

fraîche, délicat. 5,60 €.

2016 (doux)

*14 - Domaine de Joy

Panjas (32)

05.62.09.05.20.

Ode à la joie. Fruits blancs, poire,

potomelo, tendre, fine amertume,

juteux, gourmand, finale nette.

7,10 €.

*14,5 - Domaine de Maouries

Labarthele (32)

05.62.69.63.84.

Fehn. Expressif, abricot, ananas,

cédrat confit, frais, suave, gour-

mand, finale nette, vive. 7 €.

*15,5/14 - Domaine de Mirail

Lectoure (32)

05.62.68.82.52.

Soleil d'octobre. Nez discret,

abricot, pêche jaune, noyau,

cerise, juteux, gourmand, simple.

9,45 €.

*14,5/15 - Domaine de Laballe

Parleboscq (40)

05.58.73.81.57.

La Demoiselle de Laballe. Fruité

pur, fruits jaunes, mangue,

suave, frais, finale gourmande

et nette. 7,50 €.

*16 - Villa Dria

Eauze (32)

05.62.08.38.39.

Gros-manseng moelleux.

Fruits jaunes, note exotique, note

minérale, frais, douceur maîtrisée,

équilibré, amer fin. 6,40 €.

*14,5 - Château de Millet

Eauze (32)

05.62.09.87.91.

Gros-manseng moelleux. Pêche

jaune, fruité frais, très agrumes,

pamplemousse, pulpeux, frais,

tonique, long, très gourmand.

6,80 €.

*14,5/15 - Domaine Laguille

Eauze (32)

05.62.09.77.05.

Gros-manseng. Agrumes,

ananas, pêche blanche, fruité

net, vil, note amère, douceur

maîtrisée, nette. 7 €.

*15 - Domaine Denis Tastet

Cazaubon (32)

05.62.09.53.88.

Tendresse. Nez fin, coing frais,

note d'épices douces, onctueux,

bouche nette, de la fraîcheur,

finale salivante, long. 5,90 €.

*16 - Domaine Chiroulet

Larroque-sur-l'Osse (32)

05.62.28.02.21.

Soleil d'automne. Très agrumes,

fruits confits, zeste confit, orange,

suave, pain d'épice, finale sapide,

note amère, en finesse. 8,50 €.

*14,5/15 - Domaine Uby

Cazaubon (32)

05.62.09.51.93.

Gros et petit manseng. Fruits

blancs, agrumes, juteux, douceur

discrète, bien frais, gourmand,

persistant. 7 €.

*14 - Les Frères Laffitte

Ayzieu (32)

06.87.90.66.36.

Gros et petit-manseng. Fruits

blancs, notes florales, frais,

simple, gourmand. 7,50 €.

*15 - Domaine de Picardon

Réans (32)

05.62.09.95.52.

La Sollerie. Fruits jaunes,

abricot, suave, beaucoup de fraî-

cheur, douceur maîtrisée, finale

fraîche, claquante. 6 €.

*16,5 - Domaine du Tariquet

Eauze