

## CÔTES DE GASCOGNE, DES ROSÉS SÉDUCTEURS ET DES ROUGES AMBITIEUX

Recherche



ACCUEIL » MAGAZINE SUR LE VIN » CÔTES DE GASCOGNE, DES ROSÉS SÉDUCTEURS ET DES ROUGES AMBITIEUX



07 Déc

## Côtes de Gascogne, des rosés séducteurs et des rouges ambitieux

Mohamed Boudellal

|

Magazine sur le vin

|

0

Héritiers du vignoble de l'armagnac, les Côtes de Gascogne ont eu une vocation toute trouvée dans les vins blancs, avec l'immense succès que l'on sait. En effet, les blancs portant cette dénomination représentent aujourd'hui 85 % des volumes produits sur leur territoire et pas moins de 80 millions de bouteilles. Cantonnés depuis toujours dans une consommation locale, les rouges ont été aspirés par cette dynamique exceptionnelle pour exister comme des vins à part entière,

même si leur part de production reste modeste (6 %). Même cas de figure pour les rosés, qui reste marginaux en quantité (7 %), malgré la pression de la demande pour une couleur inédite dans la région.

En rouge, c'est une intelligence du terroir qui a guidé les vigneronns à adapter leurs styles aux différents types de sols constituant le vignoble. Il s'en suit des vins en rapport, tantôt sur le mode « croquant », tantôt plus complets et avec même de la grandeur quand l'ambition est de la partie. En rosé, c'est une similitude de savoir-faire très aboutis dans l'élaboration des blancs qui concourent à une production de vins attrayants par leur expression aromatique et leur texture charmeuse, douceur à l'appui. En fin de compte, quelle que soit leur couleur et leur genre, ils méritent d'être découverts, surtout que les tarifs sont très sages, y compris ceux des rouges les plus accomplis.

## Rouges fruités et rouges de terroir

L'aire de production des Côtes de Gascogne comporte globalement trois types de sols, chacun correspondant aux zones initialement définies pour situer la provenance des eaux-de-vie. Celle du Bas-Armagnac est la plus réputée pour son aptitude à faire des blancs très aromatiques, à la fois stimulants et caressants au palais. Constituée de sables fauves<sup>(1)</sup> ou de boubènes<sup>(2)</sup>, ses sols légers et pauvres ne favorisent pas l'épanouissement des rouges. Pour autant, les producteurs basés sur ces secteurs, et non des moindres, s'appliquent à faire de leur mieux en privilégiant leur fraîcheur de fruit et leur souplesse. Plus à l'est, sur le territoire de la Ténarèze, la présence de calcaires et d'argiles avantage les qualités de fond, ce dont ne se privent pas les domaines qui s'y trouvent, les motivant à faire des élevages en fûts au profit de produits d'exception. Les calcaires distinguent également la partie nord du Haut-Armagnac restée viticole, autour de Lectoure, là où d'autres domaines font valoir avec brio un secteur doué pour les rouges en se consacrant largement à la couleur.

## Des rosés « techniques »

Les rosés sont bien moins dépendants du terroir du fait d'une conception où priment des caractères d'expressivité, obtenus à l'aide d'une technologie appropriée, similaire à celle qui donne les blancs. De ce fait, ils sont très généralement réussis, dans un style homogène où les différences sont ténues. En cela, ils ne diffèrent guère de ceux produits dans d'autres régions, obéissant eux-mêmes à un mode d'élaboration relativement uniforme. Seuls quelques rares spécimens se démarquent de ce schéma.

## Une large palette de cépages

En matière de cépage, la liberté autorisée par le statut d'IGP (ex-Vin de Pays) des Côtes de Gascogne fait que de nombreuses variétés composent les rouges et les rosés, aux côtés de l'ancestral tannat. Ainsi, les plants aquitains (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc) côtoient les malbec, syrah, des cépages croisés comme le marselan et l'égiodola, et jusqu'au rare manseng noir. Cette diversité dans les composants et dans les assemblages qui en résultent apparaît paradoxalement moins flagrante en dégustation, où les différences se perçoivent plutôt sur des critères organoleptiques, une preuve que la notion de terroir n'est pas ici un vain mot. Cela dit, dans cet air du pays, il faut quand même invoquer une technicité uniformisante, essentiellement en rosé, car les rouges faciles, exaltant le fruit et gouleyants, doivent plutôt être perçus comme la juste interprétation d'un terroir moins propice à la couleur.



## La passion du rouge

Secondaires dans l'ensemble du vignoble gascon, les rouges et les rosés ne font pourtant pas figurent de sous-produits. J'en ai fait le constat après avoir dégusté un nombre exhaustif de vins dans ces catégories. L'ensemble de l'échantillonnage s'est ainsi révélé plus que satisfaisant, montrant par-là l'implication et l'ingéniosité des domaines dans des couleurs où l'on ne les attend pas. Cette dégustation a par ailleurs confirmé le fait que les zones argilo-calcaires localisées à l'est de l'appellation donnent les rouges les plus complets. A une exception près, tous les domaines que je présente ici sont de brillants interprètes de ces terroirs.

## Domaine de Pellehaut

Les frères Martin et Mathieu Béraud conduisent en tandem l'une des plus vastes propriétés des Côtes de Gascogne avec le grand mérite de personnaliser sa production par des cuvées aussi nombreuses qu'originales. En rouge, ils proposent des vins pleins de vitalité, chacun exemplaire dans son genre. Du plus léger au plus corsé la créativité est toujours au rendez-vous, et les hauts de gamme (Réserve 2014 et 2015) sont dignes de ce qualificatif.

*Mon vin préféré :*

### **Réserve, rouge 2015 (13,50 €)**

Un florilège de qualités distingue cette cuvée d'une grande fraîcheur aromatique, à la texture ample, puissante, fruitée à cœur, et que parachèvent des tanins très soyeux et sapides.