

Entreprenante Gascogne

Les Echos n° 21295 du 19 Octobre 2012 • page 12

Pellehaut, Plaimont, Brumont... : dans la mosaïque gasconne, nombre de domaines ont su casser les codes.

Pays de Cocagne de la gastronomie, la Gascogne (au sens géographique le plus large) peut aussi devenir celui du vin et avec le même paradoxe : peu ou presque de grandes tables, peu ou presque de vins mythiques, mais du goût généreux à profusion. Les terres du grand Sud-Ouest revendiquent avec fierté leurs particularismes, liés à leur histoire tourmentée, à la rivalité éternelle entre Basques, Béarnais, Gascons et Landais, aux divers obstacles géographiques et aux distances respectables qui les séparent.

Cela donne aux produits une personnalité inimitable, née de cépages qu'on ne trouve que sur place comme le tannat, les mansengs, les courbus, les négrettes, souvent associés pour le meilleur comme pour le pire aux grands classiques bordelais ou ligériens. Hauts en couleur, en saveur, ils résistent à la flamme subtile du piment d'Espelette, ou allègent la noble graisse du canard ou de l'oie. Et comme l'individualisme forcené de leurs producteurs favorise l'éclatement de la production en des centaines d'exploitations viticoles, toutes plus ou moins concurrentes, les prix restent aussi artisanaux.

La bonne nouvelle est l'accélération dynamique récente de leur commercialisation grâce au développement intelligent des vins de pays dans des secteurs qui mouraient à petit feu du manque de flamme des alambics. Des producteurs entrepreneurs ont ainsi profité, chacun dans leur style, de l'élargissement des encépagements et de la liberté de créer des combinaisons nouvelles de saveurs dans un cadre de production moins cadenassé par des usages longtemps routiniers.

Colombelle, souple et aromatique blanc créé par les Vignerons Plaimont, a donné le ton avec sa légèreté, son fruit éclatant, sa petite douceur, Tariquet a pris le relais, devenant la boisson nationale de tous les Gascons et de tous ceux qui hors de nos frontières aiment la Gascogne. Le Domaine Pellehaut a suivi une autre direction en révélant grâce à des vins d'une facture plus classique le potentiel prometteur des coteaux de la Ténarèze. L'abandon des cépages productifs, destinés à la distillation, pour les remplacer par des cépages plus nobles s'est révélé ici gagnant. Le plus fameux vigneron de Madiran, Alain Brumont, a fait de même avec sa capacité à découvrir les meilleurs sols et les meilleures expositions, et à donner au vin fait un caractère tonique, moderne, d'un appel universel.

La sélection de Michel Bettane et thierry Desseauve sur www.lesechos.fr/document

Michel Bettane et Thierry Desseauve