



La Tour d'Armagnac à Auch



Par Nicole Charest

Photos : Comités interprofessionnels

LE SUD-OUEST PAR MONTS ET PAR VAUX

C'est le pays de tous les d'Artagnan, les vins y sont pluriels et les cépages autochtones, longtemps abandonnés, nous sortent de l'habitude, procurant mille plaisirs.

Entre Atlantique et Méditerranée, Bordeaux et Languedoc, des monts pyrénéens au Massif central en passant par les forêts du Tarn, s'étalent une douzaine de départements, 18 vins AOC, 21 IGP, et une mosaïque complexe de cépages anciens, recherchés et maintenant préservés. Où ailleurs que dans ce Sud-Ouest de légende, la plus ancienne région viticole de France, voit-on des vins faits de fer servadou, prunelard, négrette, mauzac et len de l'el ? Des vins qui réjouissent ceux qui pour les aimer ont quand même envie d'autre chose que de chardonnay, sauvignon blanc, merlot et pinot noir !

D'Artagnan des vignes et grands capitaines de la viticulture du Sud Ouest, Grassa, Dubosc, Brumont et Plageoles en sont les fers de lance. À Éauze, côté Tarn, Yves Grassa dont les 850 hectares de vignes racontent le plus grand vignoble indépendant de France, a fait la popularité mondiale des vins gascons. Les vins de Plaimont doivent leur notoriété à André Dubosc qui parallèlement a permis la réalisation d'études génétiques et la préservation de cépages traditionnels, devenus très rares. À Madiran, Alain Brumont a magnifié le tannat. Tandis que plus loin au nord, Robert Plageoles redécouvrait à Gaillac les cépages oubliés. Chacun a sa manière et sur son chemin, aidé de dix, vingt, cent autres vignerons comme autant de d'Artagnan, a contribué à revivifier le Sud-Ouest et en a fait cette pépinière de diversité, cette typicité des terroirs et cet enchantement de goûts, rouges fruités ou corsés, blancs friands et secs ou moelleux et tendres, qu'en cette semaine de juillet nous redécouvrons.

LE VIN A UNE HISTOIRE

Tous les cépages océaniques partent des Pyrénées et se civilisent au fil des temps. L'histoire se poursuit avec le vin des gabarres qui file sur la Garonne pour être livré dans les chais des grands négociants bordelais, devenant vin de Bordeaux par enchantement des esprits du quai des Chartrons. En des temps moins lointains, au siècle dernier pour tout dire, des tonneaux de vins de Gascogne allaient à Sète s'assembler avec les citernes venues d'Algérie.

Aujourd'hui, dans le Sud-Ouest, on a choisi d'investir dans l'avenir du vignoble, misant sur ces cépages oubliés présents dès les origines, plantés par les Phéniciens et les Romains, repris par les moines bénédictins qui ouvrirent des abbayes et firent pousser la vigne pour abreuver les pénitents. le long la route de Compostelle. On boit donc maintenant pas seulement un liquide avec ses saveurs, mais une culture, une mémoire, une histoire. «Du verre au nez puis au palais, un récit, des rêves se libèrent avec les parfums et les saveurs. Sinon, pourquoi boire ?» demandait Michel Cardoze dans un livre sur «La Gascogne, pays de tous les d'Artagnan», à qui nous avons emprunté l'expression.

Ce lundi matin, à Auch où, du mitan de l'escalier monumental en réfection, la statue du gascon le plus célèbre de l'histoire, domine la vallée du Gers, tels des pèlerins sur le chemin de Compostelle mais dans un autre objectif, nous prenons la route à la découverte des terroirs aux multiples identités, avides d'apprécier la typicité plurielle de ces vins nouveaux aux cépages d'autrefois.

Voici mon carnet de route qui virevolte au cœur de collines au dessin charnel en accord avec l'esprit épicurien de la Gascogne. Le paysage est magnifique



Laressingle, village fortifié du Gers, est souvent appelé «le petit Carcassonne».

de calme et de sérénité, ses atmosphères résultant des influences mêlées de la Méditerranée et de l'Atlantique, ses vallons prenant tout leur temps pour s'arrondir, alors qu'y jouent à saute pente parmi tournevents, blés et vignes. Sous un soleil de plomb, la semaine commence en douceur avec les Côtes de Gascogne.

L'ACCENT FRUITÉ DU SUD-OUEST

Dégustation légère au Château de Mons d'une vingtaine de crus gascons, blancs, rouges et rosés, vins de soif et de plaisir, aromatiques, malicieux, vifs et nerveux, qui misent sur la fraîcheur et ne prétendent pas à la garde. Une mise en bouche, en somme, sans grande surprise puisque la plupart des vins sont disponibles à la SAQ. On va ainsi du Tarnier de Grassa au Colombelle de Dubosc, de jolis vins à prix doux, pour découvrir tout de même, des Producteurs de Plaimont, Les Grands Lilas, une cuvée de garde, fraîchement aromatique, aux notes de pêche, faite de colombard et de chardonnay. En Gascogne, le chardonnay comme le sauvignon sont apparus dans les années 1990 et jouent sur la complémentarité avec les cépages autochtones, colombard, ugni blanc et folle blanche.

À noter Les Terres Blanches de Philippe Fezas du Domaine Chiroulet où le gros manseng s'allie au sauvignon et à l'ugni blanc, My amour, un moelleux fait à 100 % de gros manseng de Pascal Debon du Domaine de l'Herré et, du Château de Pellehaut, une Harmonie de Gascogne, un blanc original où sept cépages, pas un de moins, se trouvent réunis. Ce vin des frères Mathieu et Martin Béraud témoigne de la passion inventive de ces deux frères dont l'un a travaillé en Californie et en Australie.

Le Château de Pellehaut est situé à Montréal-du-Gers, pas loin du restaurant Simone de Bernard Daubin dont il faut absolument goûter la cuisine, et de la villa gallo-romaine de Séviac où des mosaïques célèbrent la vigne et témoignent de traditions millénaires. Leurs terres sont aux limites géologiques de l'appellation bas-armagnac et Ténarèze, toutes ou presque en boubènes. Elles sont un exemple type de polyculture gasconne faite de vignes, de cultures céréalières et de l'élevage de vaches blondes d'Aquitaine dont la litière associée au marc de raisin contribue à l'élaboration d'un compost permettant de limiter l'utilisation d'engrais de synthèse dans les vignes et de maintenir l'équilibre en matière organique des différentes parcelles.

Le domaine inscrit en agriculture raisonnée s'étend sur 550 ha de terres et de forêts dont 230 ha de vignes. Les cépages du vin blanc y sont rois, auxquels à l'assemblage traditionnel on ajoute une pointe de chardonnay. Mais le rouge lentement s'installe, «pour répondre à la demande», comme cette cuvée issue de merlot, que tannat, cabernet sauvignon et syrah rééquilibrent de fraîcheur. Le Pilaho est un pétillant peu alcoolisé, vendu en bouteille champenoise et bouchon champignon, dont «l'idée vient du bourret, le jus de raisin frais en début de fermentation bu traditionnellement au temps des vendanges avec des châtaignes.» Les frères Béraud font aussi des armagnacs agréables à savourer avec un cigare de Navarre, celui fabriqué à Navarrenx dans le Béarn, pour rester dans le terroir du Sud-Ouest.