

Plaisirs du Gers

n°9

Découverte

Le château de La Cassagne
Les vitraux d'Arnaut de Moles

Culture

Astronomie à Fleurance
Cirque à Auch

Rencontres

Francis Duranthon
Aurore Tillac

Ariane Massenet
« Mes racines sont dans le Gers »

Gastronomie

Guillaume Manchado :
une cuisine pure et simple
Le melon de Lectoure
Thomas Guasch,
vigneron par conviction

**Entre amis
avec Pierre Barouh**

**DOSSIER
Gers et BD**



7,50 €

3 623097



La résurrection
de la *folle*
blanche

Texte: Florent LECLERCO | Photographie: Michel CAROZZINI

Elle était, il y a un peu plus de cent ans, le grand cépage en Armagnac. Seule ou en assemblage, elle apporte une subtile vivacité, des arômes exquis et de fines notes d'épices aux eaux-de-vie. Anéantie par le phylloxera et supplantée par d'autres cépages, elle a cependant failli disparaître. Mais quelques domaines, attachés à la tradition, exigeants et persévérants, lui ont redonné son lustre d'antan, pour le plus grand plaisir des connaisseurs.



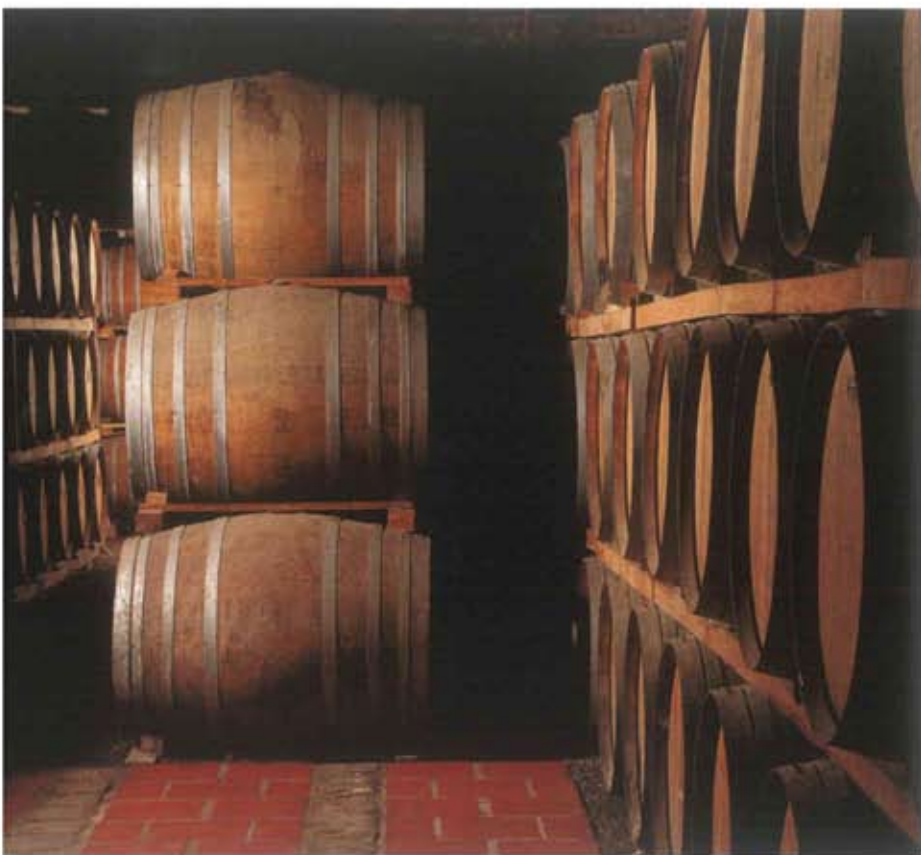
Il faut dire que la folle blanche n'y met pas beaucoup du sien pour se faire aimer des vignerons, à commencer par son nom intrigant. À n'en pas douter, c'est bien un cépage blanc, dont les grains vert pâle dorent légèrement à maturité. Mais pourquoi la dit-on « folle » ? Parce qu'elle a une végétation exubérante, avancent certains. Parce qu'elle donne un vin acide ou « fou », selon d'autres. L'autre nom qu'on lui donnait parfois, « l'enrageat », paraît encore moins engageant. Venue des Charentes, elle s'est implantée en Gascogne, parce que le vin acide et peu alcoolisé qu'elle donne est idéal pour la distillation. À la fin du XIX^e siècle, elle n'a survécu au phylloxera que dans quelques rares par-

celles sablonneuses. Il a fallu la replanter sur des porte-greffe résistants au parasite. Hélas, elle s'est alors avérée beaucoup plus sensible aux maladies cryptogamiques, comme le redoutable *black rot*, qui tâche les feuilles et assèchent les grains, l'*esca*, qui ronge les pieds, et d'autres. En plus des récoltes perdues, les ceps doivent être remplacés plus souvent qu'à leur tour. Mais s'il n'y avait que ça ! De tous les cépages cultivés dans nos contrées, la folle blanche est de loin le plus sujet à la pourriture grise. Celle-ci apparaît en cas de pluie ou d'humidité prononcée, avec pour vecteur le fameux *Botrytis cinerea*. Il donne les sauternes en Gironde et les sélections de grain noble en Alsace. Là-bas, il concentre le sucre naturel dans les baies, sa pourriture est dite « noble » et ravit le vigneron. Ici, elle n'est que « grise » et désole le produc-

teur dont elle attaque les grappes destinées à faire de l'eau-de-vie et pour lesquelles les traitements sont bannis.

ERREUR DE LA NATURE

« Les grappes sont très serrées, explique Armin Grassa, qui dirige avec son frère Rémi le domaine du Tariquet, et, lorsqu'elles grossissent, les grains du milieu sont écrasés et coulent. Comme ils ont une peau fine et fragile, ils résistent mal à la pression et aux maladies. » En somme, une erreur de la nature, cette folle blanche ! Au domaine de Pellehaut, qu'il conduit avec son frère Martin, Matthieu Béraut le confirme : « Cela arrive tout à coup. C'est très impressionnant à voir. Il faut réagir très vite pour sauver la récolte. »



stabilise depuis six ou sept ans. Quelques grands domaines, dont les trois déjà cités, la défendent et la cajolent en dépit de ses frasques. Ne faut-il pas être fou pour s'enticher de la folle blanche ? « Si, répond un assembleur de métier, *fou de ses incroyables qualités gustatives et de ses arômes inimitables, fou de la vivacité qu'elle apporte et de l'énergie qu'elle transmet aux autres cépages.* »

Philippe Gélas, qui dirige la maison familiale de négoce créée il y a 150 ans, la vénère. « *Elle donne une touche féminine aux armagnacs, de la finesse et de la subtilité, précise-t-il. D'ailleurs, les femmes l'apprécient beaucoup.* » Il lui a fait une place à part dans sa gamme, avec un « pure folle blanche » de 18 ans d'âge, qui est un enchantement.

UN GRAND LUXE DE PRÉCAUTIONS

Reste à l'appivoiser. Cela commence dès le choix des parcelles où l'installer. Lorsqu'il a décidé d'en replanter, voici une vingtaine d'années, Gaston Béraut, le père de Matthieu, a choisi un terrain de sables fauves de 8 hectares d'un seul tenant, appelé « les Landes » et exposé plein sud. « *Un sol pauvre et sablonneux lui donne plus de finesse* », confirme Philippe Gelas.

À Laubade, où elle a toujours conservé une bonne place, avec 12 des 103 hectares, Denis Lesgourgues montre les rangs de folle blanche qui couvrent le haut des pentes les mieux drainées et ventilées. « *L'important, dit-il, c'est que l'eau ne stagne pas et que la vigne sèche le plus vite possible.* »

Elle exige une culture très attentive. « *Rangs enherbés, fertilisation organique et effeuillage sur les grappes* », résume Matthieu Béraut, qui avoue avoir eu besoin de « *quelques années pour la maîtriser.* » Armin Grassa confirme que l'effeuillage est capital : « *Il faut rogner sévèrement pour permettre l'assèchement naturel des grappes après la rosée matinale. Et, pour conserver la surface foliaire indispensable, on la laisse se développer en hauteur.* » Ses tiges élancées se balancent dans le vent et lui donnent alors l'allure d'une folle. Et comme

Naguère, la folle blanche avait d'ailleurs disparu de Pellehaut et les derniers ceps avaient été arrachés sans être replantés. « *Il faut anticiper les prévisions météo*, souligne Denis Lesgourgues, qui gère avec son frère Arnaud le château de Laubade, équipé à cet effet d'une station permanente de relevement des données climatiques. *Et si l'on sent que la pourriture peut survenir, on met aussitôt les machines à vendanger en route.* »

À cela s'ajoute un inconvénient économique majeur. Comparée aux autres cépages qui servent à la distillation de l'armagnac, la folle blanche est de loin le moins prolifique. « *Avec la folle blanche, précise Matthieu Béraut, on n'arrive jamais à 100 hl/ha. On se contente de 80 hl/ha les bonnes années.* » Soit à peine plus de la moitié du rendement du baco et bien moins que le colombar ou l'ugni blanc. Et pour achever de noircir le tableau, la folle

blanche souffre d'un autre handicap, qu'elle partage cependant avec le baco : ici, elle ne peut servir qu'à faire de l'eau-de-vie, tandis qu'à partir de l'ugni blanc et du colombar on peut aussi élaborer des vins blancs de Gascogne, qui ont la cote depuis plusieurs années. Pour le viticulteur, c'est un débouché tout trouvé et une forme d'assurance en cas d'à-coups sur le marché de l'armagnac.

SÉDUCTRICE IMPÉNITENTE

Rien d'étonnant donc si la folle blanche n'occupe plus, d'après le recensement du Bureau national interprofessionnel de l'armagnac, que 160 des 4 600 hectares de vignes servant à la production de l'elixir gascon, soit 3,5 % en tout et pour tout. Mais sa superficie se

ce n'est jamais assez pour elle, « on lui laisse les flèches longues, bien étalées sur le fil, poursuit-il, et l'on fait tomber les bourgeons intermédiaires, pour éloigner les grappes et éviter que la pourriture ne passe trop vite de l'une à l'autre ». Bref, sa production déjà faible doit être réduite préventivement.

Les vendanges sont évidemment cruciales. C'est une course contre la montre entre la maturation des grappes et la pourriture qui les guette. « Mieux vaut un jour trop tôt, qu'un jour trop tard », philosophe Armin Grassa. « Pas un jour, mais deux semaines plus tôt », surenchérit Matthieu Béraut, avec un rire qui le soulage sans doute de quelques nuits blanches. À Tariquet, les 25 hectares de folle blanche sont récoltés en une journée.

Les raisins ainsi traités avec célérité et précaution conservent tout leur potentiel aromatique.

UN ÉLEVAGE TOUT EN DOUCEUR

Lors de la distillation, elle a aussi droit à des égards particuliers. « Le vin de folle blanche passe à l'alambic en début de campagne, dès la fin octobre, assure Denis Lesgourgues, afin de préserver toute sa subtilité. » Il faut également la préparer à l'étape primordiale du vieillissement en fût. « On la sort à 52° d'alcool, au plus bas possible, explique Matthieu Béraut, plusieurs degrés en dessous des autres. Avec moins d'alcool lors de la mise en fût, l'eau-de-vie est moins marquée par le bois. »

La folle blanche ne supporte en effet que les élevages délicats. « Nous n'utilisons pas de bois neuf, pour garder son côté floral, indique Denis Lesgourgues, seulement des fûts "roux", c'est-à-dire qui ont déjà servi. » À Pellehaut, par exemple, on la met dans des fûts qui ont servi à l'élevage de vins moelleux tirés de petit manseng. À Tariquet, elle passe les deux premières années dans des fûts neufs. « Mais il importe de limiter l'oxydation et la prise de tanins, précise Armin Grassa. Aussi choisissons-nous du bois à grain serré et des chauffes « blondes » (douces) pour les fûts. » Fût roux, chauffe blonde et grain fin... d'évidence, la folle blanche est une diva qui ne se

livre pas au premier venu. Mais elle demande à être dégustée dans la fleur de l'âge. Tous s'accordent à dire qu'au bout de 15 ans en fût, l'eau-de-vie de folle blanche ne gagne plus grand chose, et qu'après 25 ans elle perd de son intérêt. Mais, pour une fois, c'est un avantage : un élevage plus court signifie moins de perte, la fameuse « part des anges », et surtout une immobilisation moins longue du stock.

EN SOLO, EN DUO OU EN CONCERTO

La voici prête à entrer dans le grand monde. Pour les uns, comme les frères Lesgourgues à Laubade, mieux vaut la marier. D'autres, comme Philippe Gélas, la préfèrent « dans l'éclat de sa propre personnalité ». Pour Armin Grassa ou Matthieu Béraut, ses qualités sont telles que tous les usages lui conviennent. En solo, la folle blanche se montre élançante, insolente, élégante et inoubliable. Dans le « Folle Blanche - 5 ans » de Pellehaut, elle paraît dans tout l'éclat de sa jeunesse, fine et florale, avec une touche d'épices, parée d'une tendresse exquise, qui lui a valu une médaille d'or au Concours général agricole de Paris. Pour sa part, le 10 ans d'âge, pourvu d'un joli début de « rancio » et d'une longue finale épicée, a reçu la médaille d'or des Vignerons Indépendants. Dans le millésime 2001 de Pellehaut, pure, non réduite et non filtrée, elle révèle une belle puissance, portée par 51° d'alcool, mais enrobée dans une voluptueuse intensité aromatique. Et dans le « Folle Blanche - 15 ans » de Tariquet, elle atteint le sommet de son art. Au nez, puis en bouche, jusqu'au palais, elle monte vertigineusement, comme une danseuse étoile, dans une envolée de fleurs et d'épices. Dans son « VSOP », très plaisant à déguster et couvert de médailles, Laubade la fait voler, toute jeune, avec l'ugni blanc : un joli duo, où elle dévoile sa vivacité coutumière et ses guillerettes notes d'épices. Plus épanouie encore dans « Le Légendaire » de

Tariquet, composé de folle blanche, ugni blanc et baco entre 15 et 25 ans d'âge, elle y joue un étonnant concerto, chacun se joignant à tour de rôle à l'ensemble, sur un tempo voluptueux. Pour l'« Intemporel N°5 » de Laubade, conviée par un imposant baco, en compagnie d'ugni blanc et de colombar, elle se lance dans quelques pas de danse qui épient leurs échanges. « La Réserve de Gaston » de Pellehaut la marie à l'ugni blanc, rond, riche et savoureux. Elle le réveille, alors qu'il se réchauffe au coin du feu, l'aguiche et l'entraîne dans un languoureux pas de deux.

C'est l'inverse pour la « Blanche » de Laubade qui, vive et sensuelle, se déguste en apéritif et sert à concocter de subtils cocktails. Pour être complet, signalons l'audacieuse « Idée Folle » de Tariquet. Mêlant de l'eau-de-vie de folle blanche à des jus à peine fermentés de gros manseng, chardonnay et sauvignon, dans un assemblage proche du floc, elle compose un nectar fin et fruité, pas trop doux et très savoureux, qui titre 17°, se déguste à l'apéritif ou sur certains mets. Pour tous ces domaines, faire vivre ou revivre

Il faut mener la folle blanche avec une main de fer dans un gant de soie

la folle blanche représente du temps, de l'argent et beaucoup de contraintes. « Il faut, résume Armin Grassa, la mener avec une main de fer dans un gant de soie. » Mais elle le leur rend bien. Et puis, souligne Matthieu Béraut, c'est « toute l'histoire de l'armagnac qui revit avec elle. » Humez-la, vous verrez : la Gascogne semble éternelle.

DOMAINE DE PELLEHAUT

VINS & ARMAGNAC



AMPÉLOMERYX ROUGE

Assemblage de Pinot noir, Malbec et Syrah ; un vin qui pinote avec ses arômes de fruits rouges mûrs et d'épices, très bon équilibre entre la structure et les tanins.



Domaine de Pellehaut
32250 Montréal du Gers
Tél. 05 62 29 48 79
Courriel : contact@pellehaut.com
pellehaut.com



AMPÉLOMERYX BLANC

Assemblage de Chardonnay, Sauvignon, Gros et Petit Manseng ; un bouquet puissant de fruits à chair blanche alliant fraîcheur, complexité et élégance.