

# Côtes de Gascogne

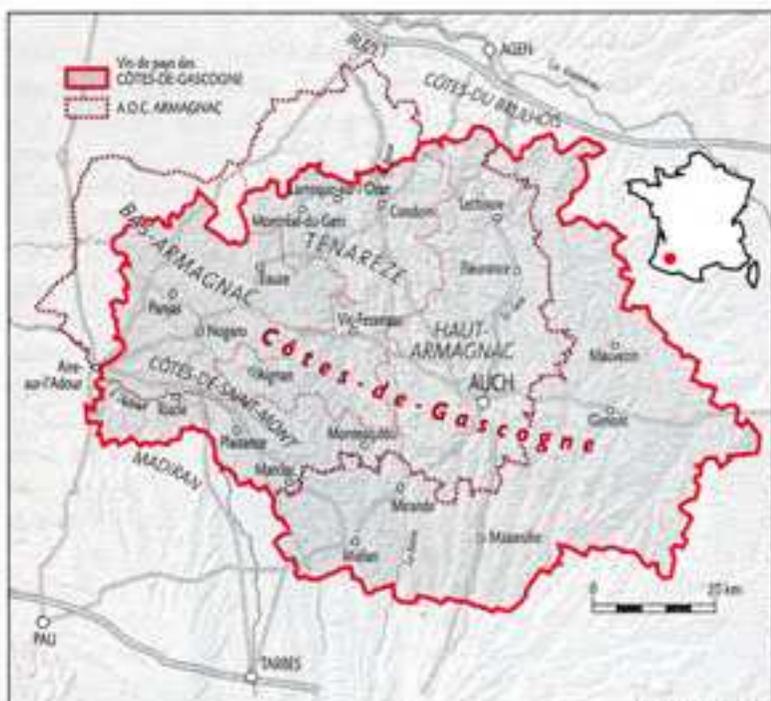
L'appellation Vin de pays des Côtes de Gascogne est née de la reconversion partielle du vignoble de l'Armagnac. Elle s'est trouvée un style de blancs volontiers "techniques" qui la font bien vivre mais développe aussi des rouges d'une authentique qualité. **Par Mohamed Boudellal**

L'aire des Vins de pays des Côtes de Gascogne se confond avec celle de l'Armagnac. Elle occupe le département du Gers et empiète légèrement sur ceux des Landes et du Lot-et-Garonne. Cette parenté ne s'arrête pas là, car les trois grands terroirs qui déterminent les différentes eaux-de-vie restent valables en matière de vin. Il va également de soi que l'aptitude aux blancs de la région provient de sa vocation ancestrale, tournée vers les vins distillés. Dans cette vocation, le climat est largement de la partie, avec des amplitudes thermiques qui accentuent opportunément les acidités et les précurseurs aromatiques.

La reconversion partielle du vignoble d'Armagnac en producteur de Vins de pays s'est d'abord faite sur l'encépagement antérieur, composé essentiellement d'ugni blanc et d'un peu de colombar. Toutefois, la volonté partagée de concevoir un blanc très aromatique a orienté les replantations vers cette dernière variété, réputé pour sa franche expressivité. En revanche, les vins issus d'une majorité de colombar – c'est le cas du plus grand nombre – perdent vite ce caractère primesautier qui, par ailleurs, en fait d'excellents primeurs. Pour limiter cet inconvénient, des producteurs rajoutent au duo classique colombar-ugni blanc un cépage moins oxydatif, le gros manseng, habituellement destiné aux doux et aux moelleux. D'un usage plus ténu, les chardonnay, sauvignon et petit manseng

(en moelleux) concourent à diversifier la palette des blancs de Gascogne.

Bien que très en retrait dans la production totale (7 %), les rouges ne sont pas toujours délaissés. Et lorsque la motivation s'allie avec la discipline des rendements, ils se révèlent d'un surprenant niveau, surtout lorsque leur source se situe en Ténarèze ou dans le Haut-Armagnac. Sinon, de par une logique de production justement encline aux charges élevées, la couleur déçoit souvent et devrait inciter à convertir son produit en rosé, une couleur un peu absente et de circonstance pour un vignoble aux tarifs si accessibles. ■



La dénomination Vin de pays des Côtes de Gascogne a été attribuée en 1982 et concerne 15 000 hectares, soit les deux tiers du vignoble armagnacais.

## ■ DOMAINE DE PELLEHAUT

Sise à Montréal-du-Gers, une commune de Ténarèze, en limite du Bas-Armagnac, la propriété possède quelque 180 ha de vignes sur des croupes aux sols argileux sur calcaires ou composés de bouillènes, plus ou moins sableuses. Chaque type de terroir possède ainsi une vocation propre et l'ensemble permet une heureuse polyvalence entre blancs et rouges grâce au travail de Martin et Mathieu Béraut, les deux frères en charge du domaine. Baptisée

en charge du domaine. Baptisée Harmonie de Gascogne, la gamme de base propose, dans chaque couleur, un Vin de pays avec les meilleurs attributs de son genre, qu'il s'agisse d'un blanc multicépages, d'une solide fraîcheur, ou d'un rouge littéralement fondant (en 2004). Ce dernier distingue un ingénieux savoir-faire que l'on retrouve dans Les Marcottes, une délicieuse cuvée (2003) issue de vieux tannats savamment élevés, et dans un vin d'exception, puissant et concentré, baptisé Family Réserve. ■