



Un dynamisme sans cesse renouvelé

C'ÉTAIT UN PARI AUDACIEUX, IL Y A QUARANTE ANS, DE FAIRE DU VIN EN TERRE D'ARMAGNAC ET DE LE VENDRE EN BOUTEILLES, FAISANT ÉCLORE LES VINS DE PAYS CÔTES DE GASCOGNE...

Par Frédérique Hermine, photographies Albert de Monts

À l'époque, ils n'étaient qu'une poignée de pionniers à s'y aventurer. En tête, les Grassa avec Tarriquet, d'abord en ugni blanc, Plaimont avec la Colombelle, dévoué au roi colombar, qui représente toujours la moitié de l'encépagement. Mais la nouvelle dénomination a vite joué le jeu de l'assemblage en bicépages, en particulier avec le gros manseng. Ce cépage, identitaire de la Gascogne, a doublé son implantation au XXI^e siècle et ne cesse de gagner du terrain grâce à sa double vocation sec et moelleux. Ces derniers, s'appréciant surtout dans l'Hexagone, progressent régulièrement depuis vingt ans. À contre-courant dans les années 1980 avec leur 18 à 45 grammes de sucres résiduels, ils se sont imposés comme « une catégorie à part entière mariant à la fois l'expression aromatique, le moelleux, la fraîcheur et la tonicité », précise le président de l'IGP, Olivier Dabadie. Un profil qui séduit de plus en plus de jeunes consommateurs en quête de vins gourmands et faciles à boire, d'autant plus que les Côtes de Gascogne bénéficient d'un autre avantage

non négligeable : leur excellent rapport prix-plaisir, franchissant rarement la barre des 10 €.

Près de 200 producteurs vinificateurs, dont une centaine conditionnant leurs vins en bouteilles, et un millier de viticulteurs en coopératives jouent désormais le jeu, faisant de la famille, devenue IGP en 2009, la deuxième de l'Hexagone. Son succès est assurément porté par les blancs, accaparant toujours 83 % des volumes, des vins aromatiques et naturellement légers, titrant rarement plus de 12°. Les rosés, revendiquant également une légèreté et une gourmandise gasconnes, sont apparus plus tard, mais se font doucement une place au soleil du Sud-Ouest. Dans un vignoble presque entièrement restructuré en trois décennies, les vigneronnes n'ont cessé d'investir, notamment en techniques de froid, pour toujours faire progresser la qualité de ces « nouveaux vins de l'Ancien Monde », comme aimait à les appeler Yves Grassa. Aujourd'hui, beaucoup se tournent vers l'enotourisme pour les faire davantage connaître en région ■



DOMAINE DE PELLEHAUT

DES VIGNERONS-ÉLEVEURS

Après un parcours à l'étranger, les deux frères Béraut, Mathieu et Martin, reviennent dans les années 1990 au domaine familial avec des idées novatrices. Après s'être penchés sur ces blancs de Gascogne qui rencontraient depuis déjà quelques années un franc succès, ils s'intéressent aux rouges élaborés en cuvaisons longues et élevages en barriques. « Nous avons aussi commencé à élever sur lies et en bois chardonnay et gros manseng pour donner aux vins plus de noblesse et vendre davantage en bouteilles, car au début tout partait en vrac », raconte Mathieu. Pellehaut se fait connaître d'abord par les vins tout en commençant à stocker des eaux-de-vie pour développer les armagnacs. Le vignoble est planté d'une quinzaine de cépages que l'on retrouve en assemblages multiples dans les cuvées Harmonie ou L'Été gascon. « On joue sur les proportions des cépages pour la régularité (et l'harmonie) sans vouloir gommer l'effet millésime. » Le dernier

en date, le manseng noir, est un cépage autochtone redécouvert à la propriété, replanté et entré en production en 2015. « Le cépage est précoce et donc gélif, mais il a l'avantage d'être peu sensible aux maladies et donne des vins poivrés à petits degrés qui peuvent apporter une acidité intéressante en assemblage. » À Pellehaut, on aime tester de nouveaux vins, dont les étiquettes originales ne manquent pas d'attirer l'attention telle la Cuvée des Artistes, confiée à chaque millésime à des créateurs locaux, ou l'Ampelomeryx, qui rend hommage à un ruminant local disparu. Car question ruminants, les Béraut s'y connaissent puisqu'ils sont les derniers viticulteurs-éleveurs de la région avec un troupeau de belles blondes d'Aquitaine qui paissent parfois au bout des vignes.

32250 Montréal-du-Gers
05 62 24 48 79 - pellehaut.com

