

Famille du média : Médias spécialisés  
grand public

Périodicité : Mensuelle

Audience : 400000

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Edition : Septembre 2022 P.212

Journalistes : -

Nombre de mots : 716

p. 1/1

## Les Dégustations Piémont pyrénéen

**89/100**

**CHATEAU VIGNAU**

La Juscle 2020

Les agrumes, le citron vert, le combawa : délicatesse et harmonie du bouquet, saveurs de pierre à fusil dans une large bouche à l'intense gourmandise. Un trio petit manseng, camaralet et petit courbu. 15 €

**89/100**

**CLOS DE L'EGLISE 2021**

Du gros et du petit manseng sur des sols argilo-calcaires : une équation classique pour un vin encore sur l'acidité de la jeunesse mais avec un volume salin et une finale qui remonte en puissance, signalant une possible belle évolution. 10 €

**89/100**

**DOMAINE DAMIENS**

2021

Les deux manseng à parts égales dans ce blanc issu d'un sol de limons et d'argiles blanches, vinifié après éraflage total. Elevé sur lie quelques mois, la rondeur est louable mais il manque la profondeur : la structure reste ciselée en finale sur les agrumes. 10 €

**89/100**

**DOMAINE SERGENT**

2021

Petit manseng et gros manseng à parts égales composent ce blanc vibrant, élevé sur lies en barriques de 300 litres. La fraîcheur du millésime et l'élevage livrent une amplitude relative, des notes grillées fondues et exotiques, qui terminent sur une vivacité tendue. 9 €

**89/100**

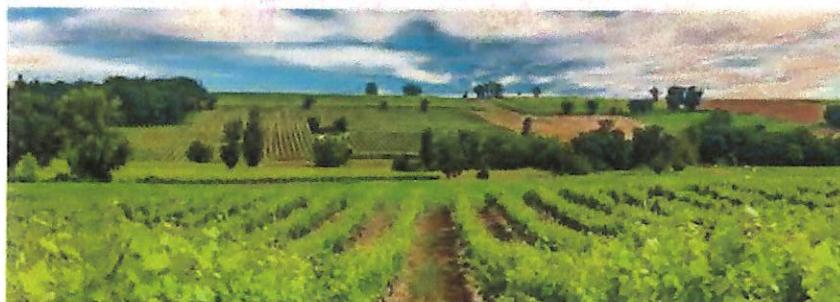
**DOMAINE CAPMARTIN**

2020

Petit manseng, gros manseng et petit courbu sur des sols argilo-graveleux et de galets roulés : un blanc convaincant, dont un tiers est vinifié en barrique. Concentré et profond dans ce millésime, il garde un contour ciselé qui lui confère sa fraîcheur malgré un boisé encore dominant. 10 €

### Focus sur les Côtes de Gascogne

## Les mansengs par-delà les monts



Les Côtes de Gascogne sont l'autre région du Sud-Ouest où sont cultivés petit et gros mansengs.

L'intelligence collective et ancestrale a apporté le petit et le gros mansengs dans les collines au pied des Pyrénées, où ces deux variétés bénéficient de la double influence montagnarde et océanique. Mais elle a aussi essaimé ces raisins au-delà des monts, en Gascogne, sous un climat océanique où ils sont bercés par des journées chaudes et des nuits fraîches. Si le passé a souri aux Côtes de Gascogne, l'avenir pourrait être encore plus éblouissant. Car la région a un vrai potentiel pour produire des vins assemblés d'une part non négligeable de gros, voire de petit manseng, en complément du sauvignon, vinifiés en sec ou avec un léger pourcentage de sucre résiduel. Un projet qui pourrait hisser la réputation de l'IGP Côtes de Gascogne, comme le souligne Alain Desprats, son directeur : « Ces vins, plus gras, structurés, avec davantage de longueur et capables de vieillir, seront un formidable complément à nos colombar/ugni blanc qui font le succès des Côtes de Gascogne ». K. V.

**Voici une sélection de vins de l'IGP Côtes de Gascogne assemblés avec 20% de gros manseng au minimum. Ils ont été dégustés au syndicat des vins de Madiran en janvier 2022.**

**89/100**  
**DOMAINE DE LAXE**

2021

Il y a presque une touche de pierre à fusil en ouverture du bouquet assez floral, puis le végétal prend le dessus. La bouche, moins aromatique mais très désaltérante, reste expressive. Bon équilibre, agrémenté d'une touche de poivre. 7,20 €

**89/100**  
**DOMAINE DE MAOURIES**

Les Fruits 2020

Ce domaine de 28 hectares produit quatre vins : madiran, pacherec du vic-

bilh, saint-mont et ce côtes-de-gascogne, assemblage de 70% de gros manseng et 30% de petit manseng issus de sols argilo-calcaires et sablo-limoneux, élevé sur lies fines. Le vin offre à la fois tension, finesse et éclat. 8 €

**89/100**  
**DOMAINE DE PELLEHAUT**

Cutée des Artistes 2020

Le gros manseng (20%) vient soutenir le sauvignon dans un blanc exotique, à la tension saline, construit sur un fruit qui, en finale, donne des précisions quant à la grande maturité des raisins et à la nature chaleureuse de l'année. 8,50 €

**89/100**  
**DOMAINE TARIQUET**

Amplitude 2021

Vinifié en sec, d'une farouche modernité, ce vin met en

valeur le petit manseng en solo, avec une intensité aromatique sans lourdeur (agrumes et fleurs), assortie d'une amplitude soignée. 9 €

**88/100**  
**DOMAINE DE MAGNAUT**

2020

Le gros manseng comble la moitié de l'assemblage de ce blanc sec finement cadencé de parfums de fruits. On relève une pointe exotique dans une bouche qui finit percutante. 7,20 €

**88/100**  
**DOMAINE DE JOY**

2020

Touche de miel, côté exotique : cet assemblage sauvignon et gros manseng est extrêmement aromatique, équilibré d'une structure digeste malgré un fort taux de sucre. 8,20 €

Les coordonnées des producteurs sur [la.rvf.com](http://la.rvf.com)

