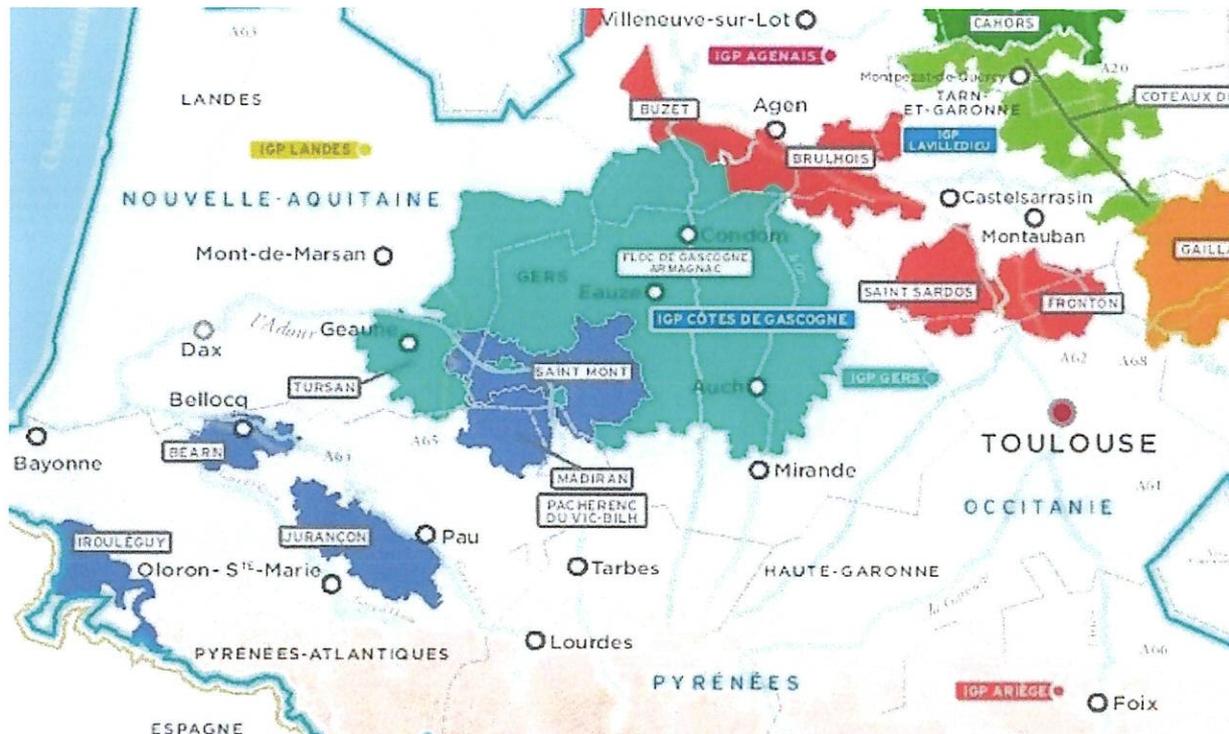


Côtes de Gascogne, ses rouges !

LE 04/02/2022 PAR [LES5DUVIN](#) DANS [COUP DE COEUR](#), [LE BIG TASTING](#), [SUD-OUEST](#)



Hervé et moi avons envie de retrouver la Gascogne, région qui nous avait beaucoup plu lorsque nous nous y étions rendus il y a quelques années. Mais pour changer de la bonne impression des blancs dégustés là-bas, nous avons opté pour une sélection de rouges, couleur qui nous avait moins marqué lors de notre passage. Une bonne vingtaine de vins nous a été envoyée et notre émérite jury du lundi composé de Johan, Daniel, Hervé et moi, s'est vu bluffé par la qualité et l'originalité de ces rouges sous-estimés. Deux tiers des cuvées ont été sélectionnées, un très joli score. Du coup, on imagine bien demander une belle série de blancs secs, les Côtes de Gascogne s'en sont faits une spécialité des plus aromatiques, nous avons hâte...

Les rouges, c'est quoi ?



Quatre cépages principaux

les composent, Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc et plus rarement la Syrah et le Malbec auxquels vient s'ajouter depuis peu le Manseng Noir (sur la photo). On retrouve tous ces cépages seuls ou en assemblage dans les cuvées, ce qui offre de grandes possibilités de nuances, de structures, de complexités. C'est ce qu'on a en effet constaté, en voici le résultat.

Manseng Noir 2019 Domaine de Pellehaut HVE



La robe grenat cramoisi hume les feuilles de noyer, les olives noires et le noyau avant de révéler quelques fruits noirs poivrés, auxquels s'ajoute la quetsche. La bouche sauvage avec ses accents des sous-bois, ses aiguilles de pin, ses mûres et ses airelles. Mais, à contrario, il offre aussi de l'élégance mélangée de gourmandise, celle de son jus qui macule ses tanins fins et veloutés. Caractère et volupté...

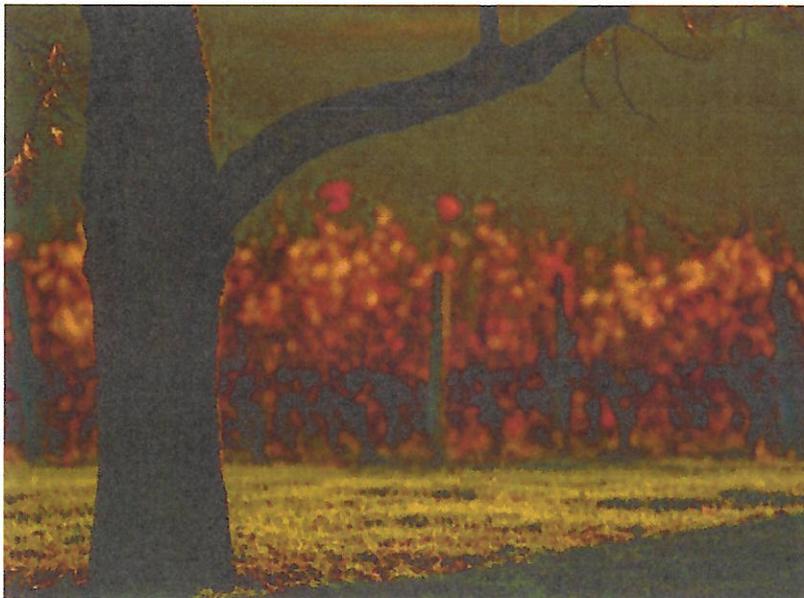
100% Manseng Noir qui poussent dans des sols calcaires et des boubènes. Vinification traditionnelle avec levures indigènes, élevage de 6 mois en fûts.

Cette cuvée issue de l'oublié Manseng Noir a demandé 10 années de patience pour sortir ce premier millésime 2019. 9,50€ www.pellehaut.com

Une belle série qui montre que les Côtes de Gascogne peuvent décliner autant les cépages que les types de cuvées. Et puis, les vins comme leurs habillages montrent le dynamisme qui y règne, ce n'est pas parce que les blancs aromatiques ont la cote qu'on délaisse pour autant les rouges moins connus.

Bref, le Sud-Ouest dont on vous parle de temps en temps offre une palette de vins assez inouïe où chacun peut trouver le flacon qui lui plaît.

Ciao



Marco