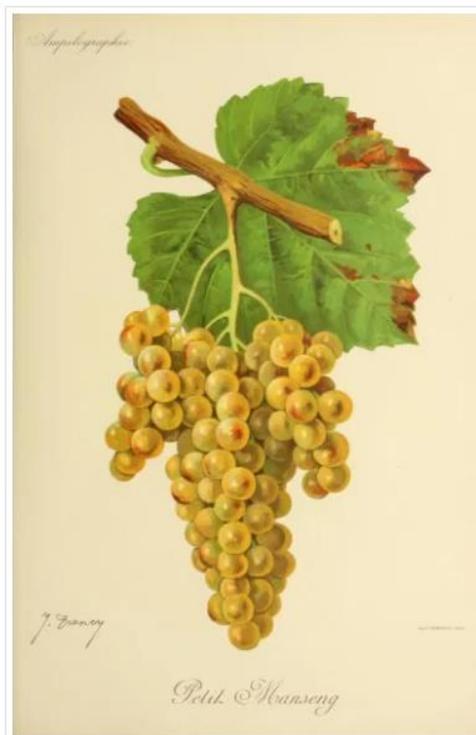


## Le Petit Manseng sec : à manier avec finesse

LE 27/07/2020 / PAR LES 5 DU VIN

Parmi les cépages blancs du sud-ouest de la France figure en bonne place le **petit manseng**. Cette variété, très probablement originaire des Pyrénées, se trouve notamment dans les appellations **Jurançon**, **Pacherenc du Vic-Bihl**, mais aussi dans l'IGP voisine de **Côtes-de-Gascogne**. Depuis quelque temps, on commence également à le retrouver ailleurs, y compris hors de France. C'est un signe clair que ses qualités intéressent les producteurs, comme les consommateurs.



Les vins secs des deux appellations citées ci-dessus sont généralement dominés par son cousin, le gros manseng, tandis que le petit manseng est traditionnellement le cépage majoritaire ou exclusif dans les vins doux. Mais, depuis quelques années, on commence à voir des cuvées de vins secs élaborées exclusivement ou à majorité avec le petit manseng. Ce phénomène intrigue et nous avons voulu, avec mon ami Florent Leclercq et mon collègue Sébastien Durand-Viel, tenir une dégustation comparative d'une série de ces vins pour essayer de mieux comprendre.



Pour cela, nous avons demandé des échantillons auprès des appellations et de quelques producteurs, et en avons acheté quelques autres. La seule règle était que le petit manseng devait représenter entre 70 et 100% du vin, qu'il s'agisse de Jurançon, de Pacherenc du Vic-Bihl ou de Côtes-de-Gascogne. Un des vins était un Vin de France, élaboré par Fabien Jouve du domaine Mas del Perié à Cahors (voir l'article récent de ML Banyols, sur ce même site, pour des commentaires sur ses vins de Cahors) avec des raisins d'un ami de Jurançon. La petite série que nous avons réunie ne prétendait pas à une exhaustivité du thème, car il y a sûrement d'autres vins ayant ce profil d'encépagement, mais je pense qu'elle nous aura permis d'y voir plus clair. La dégustation était organisée en ce mois de juillet, chez moi, dans le Sud-Ouest, avec 15 vins dont les bouteilles avaient été préalablement masquées et numérotées.

#### **11). Domaine de Pellehaut, Petit Manseng 2016, Côtes de Gascogne**

A la différence du vin qui suit, cette cuvée n'est pas tout à fait sec, ce qui ne l'empêche pas d'être excellente et d'obtenir une des meilleurs notes de chacun des trois dégustateurs ! Robe dorée et nez très intense, de type passerillé, qui évoque de la douceur avec ses notes de truffe, lactées et d'ananas. Une légère oxydation apporte complexité et des saveurs tertiaires de nougat sur une matière riche sans excès, très fruitée et à la belle finale acidulée. (note moyenne 15,3)



**12). Domaine de Pellehaut, Petit Manseng Sec 2015, Côtes-de-Gascogne**

Robe intense, de couleur dorée. Le bois de son élevage marque bien le nez avec des accents épicés/boisés, mais aussi de la truffe et du foie gras. Le vin est assez puissant et gras en bouche avec sa belle matière qui respire aussi la fraîcheur et qui amène une finale bien agréable. (note moyenne 14,8/20)