

magazine offert

côteGers
G a s c o g n e

SERGE
ERNST
DESSINATEUR AU GRAND CŒUR

N° 7 - hiver/printemps 2020/2021

LE MYSTÈRE DES CAGOTS

VOLAILLES, HUILE, SPIRULINE
TRÉSORS GASTRONOMIQUES

ITINÉRAIRES
ARTISTIQUES
ET MOBILITÉ DOUCE
EN PAYS PORTES DE GASCOGNE

Les Côtes de Gascogne
et l'agroécologie

MONT-D'ASTARAC
LES PEINTURES DE L'ÉGLISE

UNE SÉLECTION
DE GÎTES

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DU GERS
LES MAINS DE LA MÉMOIRE

Les Côtes de Gascogne à la pointe de l'agroécologie

Mise en avant de cépages locaux, recherche pour les rendre plus résistants, développement du bio et des surfaces certifiées Haute valeur environnementale (HVE)... les Côtes de Gascogne investissent collectivement pour un avenir durable, preuve du dynamisme d'une filière en phase avec les enjeux sociétaux et environnementaux



© Côtes de Gascogne / Michel Carossio

Propos recueillis par Julie Ducourau



Jean-Pierre Drieux et Olivier Dabadie

Interview croisée des viticulteurs Olivier Dabadie, président de la Section interprofessionnelle des vins IGP Côtes de Gascogne, et Jean-Pierre Drieux, président du Syndicat des vins Côtes de Gascogne.

Gascogne Côté Gers : Pourquoi s'être engagé dans cette démarche d'agroécologie ?

Olivier Dabadie : C'est une grande préoccupation sociétale. Nous qui avons ce rapport fort à la nature qu'on cultive chaque jour en tant que vigneron, nous ne pouvions pas rester spectateur. Chaque viticulteur français ayant pris conscience de ces enjeux, en Gascogne, nous avons décidé d'agir collectivement en portant des missions plus respectueuses de l'environnement, au-delà de ce que chacun peut faire chez soi.

Jean-Pierre Drieux : Cela fait déjà deux ans que nous avons établi notre plan agroécologique, un plan mûri essentiellement autour de deux axes : les idéotypes et les molécules de thiols.

G.C.G. : Parlez-nous du programme de recherche sur les idéotypes, dédié au développement de cépages résistants...

O.D. : C'est un travail que notre génération fait pour la suivante. En Gascogne, nous sommes très attachés à nos cépages endémiques qui font

l'identité de nos vins, ils sont extrêmement bien adaptés à nos conditions de terroir et de climatologie, à l'image du colombar. Nous avons vu naître dans le monde quelques cépages hybrides résistants aux maladies de la vigne. Beaucoup de régions veulent les planter ; nous, nous craignons une uniformisation du goût. L'idée est donc de croiser par pollinisation, de façon naturelle, des cépages pour créer une descendance, héritière de la génétique des deux parents, à savoir le goût et la typicité du colombar et la robustesse d'un autre cépage résistant face aux agressions type mildiou et oïdium.

J.-P.D. : Nous faisons pareil avec le gros manseng en blanc et le tannat en rouge pour réussir à trouver une descendance résistante. C'est un projet de longue haleine aux conclusions attendues vers 2030-2035. Nous avons été à l'initiative de ce projet avec l'Union des Associations pour la Restructuration du vignoble gersois (UARVG), et comme nous partageons les mêmes cépages, nous avons proposé à nos voisins de se joindre à nous : Armagnac, Flocc de Gascogne, filières des vins de



Jean-Pierre Drieux et Olivier Dabadie

Saint Mont, Madiran/Pacherenc du Vic Bilh, Tursan et Irouléguay. Chacun met la main à la poche. Ce programme nommé Gascon'Idéos, soutenu par l'Europe et la région Occitanie, représente un investissement total de 500 000€ sur 15 ans, dont 155 000€ des Côtes de Gascogne.

G.C.G. : Concrètement, comment cela fonctionne ?

O.D. : Nous avons un partenariat fort avec l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement) et l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin). Les croisements ont déjà commencé depuis deux ans. Les pépins issus de ces croisements ont été mis en semis dans les serres. Les nouvelles variétés qui remplissent les critères seront implantées à partir du printemps 2021 dans une parcelle du domaine expérimental du Château de Mons (Chambre d'Agriculture du Gers), pour des tests pendant six ou sept ans. Puis on sélectionnera 10 variétés en descendance de chaque cépage, qu'on introduira sur des parcelles de terroirs différents, ici et chez nos partenaires. Une expérimentation grandeur nature, avant d'imaginer proposer un catalogue à nos adhérents.

G.C.G. : Qu'en est-il de l'influence du cuivre sur les arômes d'agrumes et de fruits exotiques, (dénommé scientifiquement « thiols ») et qui sont un frein au développement de la viticulture bio ?

O.D. : Grâce à nos terroirs et notre climat océanique, les raisins de nos cépages emblématiques, colombard et gros manseng, sont riches en précurseurs aromatiques, qui seront révélés en thiols pendant la fermentation. Ce phénomène a tendance à s'estomper quand on a recours à des méthodes bio, comme le traitement au cuivre. Nous finançons depuis 2019 une thèse sur le sujet (126 000 € sur trois ans), portée par l'INRAE et l'école d'ingénieur SUPAGRO de Montpellier, avec la contribution de l'IFV, dans le but de mieux révéler les thiols dans la viticulture biologique.

J.-P.D. : On sait par exemple que les souches de levure qui interviennent pendant la fermentation sont plus ou moins sensibles à ce cuivre. Si en 2022, on est capable de dire que telle ou telle levure est résistante au cuivre et continue à développer des thiols, cela va encourager des viticulteurs à se convertir au bio qui ne représente aujourd'hui que 5% des surfaces de l'appellation. Là encore, l'objectif est de garder notre spécificité gasconne.

G.C.G. : Avec toujours l'idée de produire plus propre et de meilleure qualité ?

J.-P.D. : Oui, si le bio n'est pas reproductible partout et par tous, il s'agit d'être meilleur chaque jour. De plus en plus de viticulteurs passent en HVE (un quart du vignoble aujourd'hui), avec un cahier des charges plus rigoureux qu'en agriculture conventionnelle : moins de traitements, plus de biodiversité en laissant des haies, en développant des couverts végétaux. Les vigneron ont

pris conscience du fait qu'on avait des paysages de grande qualité dans le Gers avec des parcelles de taille moyenne toujours entrecoupées de bosquets, de haies, c'est loin d'être le cas partout dans le monde. À nous tous d'entretenir ce magnifique paysage bocager, c'est une richesse, en terme de biodiversité et un début d'agroforesterie.

O.D. : Chacun va vers des pratiques plus vertueuses, et profite de l'expérience collective pour une agriculture durable. Le label HVE, c'est une démarche de fond, qui oblige à s'interroger au quotidien sur ses pratiques, à avoir des sols les plus vivants possibles. L'enjeu est de produire de plus en plus sain, d'abord pour nous et par rapport à l'attente sociétale sur l'environnement et sur la présence d'allergènes ; cela se fait dans les vignes et dans les chais. Le tout en gardant notre caractère, notre typicité de terroir gascon, gage de succès aussi bien à l'export que sur le marché français.



© Côtes de Gascogne / Michel Carossio



« Gascogne en Scène »

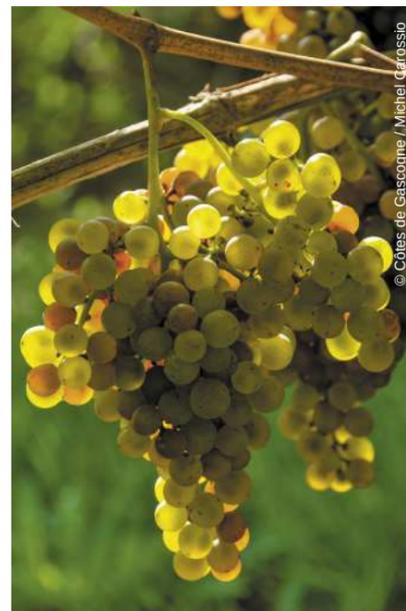
quand l'art s'invite
chez les vigneron

Du cirque, des spectacles, des ateliers, des expositions, des concerts... autant de rencontres artistiques en itinérance dans les domaines viticoles, pour rythmer l'été gersois, avec un grand week-end de lancement les 26 et 27 juin prochains (sous réserve de la situation sanitaire). Mûrement réfléchi en trois ans de gestation, et une première en 2020 annulée par la Covid, « cet événement de territoire inédit et original, en lien avec l'Association Départementale pour le Développement des Arts (ADDA32), nous tient très à cœur, assure Amandine Lalanne, chargée de communication des Côtes de Gascogne, car il s'agit d'associer deux mondes qui ont beaucoup à se dire : l'art et le vin, un produit aussi convivial que culturel ».

Au-delà de la stratégie export du vignoble, il s'agit là d'une action locale, qui a pour vocation de créer des synergies entre les acteurs. Une manière aussi de développer l'œnotourisme, en attirant des habitants du grand Sud-Ouest dans le Gers.

Texte Julie Ducourau

La percée du gros manseng



Pour comprendre l'appétence actuelle autour de ce cépage de terroir, un retour historique s'impose.

« Les Côtes de Gascogne sont nés d'une diversification du vignoble armagnacais, il y a une quarantaine d'années, autour essentiellement de deux cépages, l'autochtone colombarde et l'ugni blanc, largement implantés à l'époque », rappelle Alain Desprats, directeur de la filière des vins Côtes de Gascogne.

Du Piémont pyrénéen à la Gascogne

Le gros manseng, caractéristique du Jurançon, de l'Irouléguay et du Pacherenc

du Vic Bilh, se retrouve ainsi du Piémont jusqu'à la Gascogne. « C'est donc un cépage emblématique qu'on a développé, poursuit le professionnel. Il faut là rendre hommage au domaine Tariquet et à Yves Grassa, un visionnaire qui, il y a plus de vingt-cinq ans, a perçu le premier les potentialités de ce cépage pour créer des vins légèrement sucrés ou plus structurés.

Avec sa cuvée *Premières Grives*, il a su trouver un équilibre sucrosité / vivacité assez inédit en France jusqu'alors : du moelleux pas liquoreux, qui se positionne sur l'apéritif et séduit particulièrement les

consommatrices et les jeunes, un breuvage gourmand pour commencer son éducation au vin ».

À partir de là, l'aventure des gros manseng moelleux a commencé, et s'est poursuivie avec le petit manseng sur un profil plus doux et de fruits plus mûrs.

Avec aujourd'hui 20 % de l'encépagement blanc des Côtes de Gascogne (50 % colombarde, 20 % sauvignon), le gros manseng dont les surfaces ont plus que doublé en 15 ans, a supplanté l'ugni blanc qui reste précieux au vignoble car il vient équilibrer des vins trop vifs, et résiste mieux aux gelées de printemps.



Alain Desprats

© Frédéric Alvado

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Pour l'apéritif et pour accompagner la table

« Depuis sept ou huit ans, on élabore aussi avec le gros manseng de nouveaux blancs plus structurés, plus riches, plus gras avec plus de volume pour accompagner la table, sur des poissons, des viandes blanches et certains fromages. Au colombarde les crustacés et les fruits de mer, au gros manseng les plats cuisinés. Moins sur les agrumes et fruits exotiques que le cépage roi de Gascogne, son arôme principal rappelle plutôt l'abricot et les fruits à chair blanche, avec une note rafraîchissante légèrement mentholée, et une belle vivacité. C'est vraiment le complément de gamme parfait pour décliner nos vins de manière différente à mesure que l'histoire du vignoble avance.

Assemblé au sauvignon, au colombarde ou encore au chardonnay, il enrichit la palette des alliances mets et vins et des instants de consommation possibles. Comme le colombarde, sur un registre légèrement différent toutefois, il répond à la promesse d'un vin signé Côtes de Gascogne : du fruité et de la fraîcheur. »

Côté culture, les mansengs sont des cépages au cycle végétatif très long, les premiers à pousser au printemps (ce qui les rend plus sensibles aux gelées) et les derniers à être vendangés en blanc : une maturité tardive donc riche, qui en fait une vigne adaptée au réchauffement climatique.

Bref, « le gros manseng a tout pour plaire, c'est un cépage d'avenir à l'identité gasconne forte, qui ne se répandra pas à travers le monde comme le sauvignon car il a besoin de conditions de terroir très particulières, entre sols profonds et humidité apportée par le climat océanique », conclut Alain Desprats. Ultime avantage, « il a un nom sympa et marrant qui nous permet de mettre en avant notre accent ! »

INSERTION PUBLICITAIRE