

A close-up photograph of a young grapevine. The main focus is a cluster of small, light green buds and a few larger, bright green leaves with serrated edges. The leaves have a slightly fuzzy texture. The vine is supported by a dark, weathered wooden trellis beam that runs diagonally across the lower part of the frame. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a vineyard setting. The overall lighting is bright and natural, highlighting the vibrant colors of the new growth.

Le printemps
des Côtes
de Gascogne

DOMAINE ARTON

UN RENOUVEAU AGRO-ENVIRONNEMENTAL

Patrick de Montal n'est jamais loin, mais c'est désormais son fils, Jean, et sa belle-fille, Lili, associés à l'œnologue Fabrice Saramon, qui pilotent le renouveau du domaine dans ce petit coin du Haut-Armagnac. Acheté dans les années 1970 sans vignes, disparues après le phylloxéra, il a commencé à être replanté à partir du début des années 1990, d'abord avec de l'ugni blanc pour produire de l'armagnac en propriété avant une diversification des cépages pour élaborer des vins au début du XXI^e siècle. La nouvelle génération – Jean travaille encore en partie dans l'environnement, et Lili est une ancienne styliste – a sérieusement dépoussiéré les gammes, contenus et contenants. « *Nous gardons une spécialité de Côtes de Gascogne blancs, atypiques, plus concentrés et à plus hauts degrés que ceux habituels dans la région, mais nous avons aussi augmenté les volumes de rouge et un peu de rosé, et moderniser tous les habillages* », précise fièrement Lili. Mais l'étape

majeure de la nouvelle génération est un ambitieux projet agro-écologique avec une conversion en bio et en biodynamie (déjà labellisé HVE), des essais de permaculture, d'agroforesterie, et l'installation déjà opérationnelle d'un système expérimental Genodics, une fréquence musicale diffusée dans les vignes pour aider la plante à mieux se défendre. « *Ce pilier environnemental est le premier gros chantier de la deuxième génération* », estime Jean. Les prochains sont déjà en route avec la construction d'un cinquième chai et l'organisation d'un œnotourisme haut de gamme avec, pour cet été, plusieurs ateliers à thème (accords mets-vins, cocktails, associations avec des fromages ou des chocolats régionaux...) plus des balades guidées dans les vignes... tout en veillant à maintenir l'équilibre entre vin et armagnac.

32700 Lectoure
05 62 68 84 33 – arton.fr

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 colombard, 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 vigneron 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'œnotourisme pour les faire davantage connaître en région ■





DOMAINE CHIROULET

EN ROUGE ET BOIS

Cette période de crise sanitaire a permis à Philippe Fezas de boucler deux projets qui lui tenaient à cœur. D'abord, la construction d'un nouveau chai de stockage semi-enterré dans le coteau pour laisser reposer encore quelques mois après élevage les cuvées de rouges, point fort de Chiroulet dans cette région de blancs, et pour faire profiter les visiteurs d'un beau balcon avec vue sur le vignoble et les Pyrénées. Il a ensuite pris le temps de peaufiner une cuvée parcelle baptisée Miocène après une inspection des sols en compagnie de son ami géologue Pierre Chevalier. « Nous avons effectué repérages et carottages pour mieux comprendre la géologie du vignoble et élaborer des petits lots, raconte Philippe Fezas. Cela m'a permis d'exprimer ma passion pour le sauvignon, que je partageais avec Denis Dubourdieu. » Ce cépage, associé au gros manseng, a été élevé en partie en fûts d'acacia de 400 litres, « un vrai support de tension et d'arômes ». Une nou-

veauté qui boucle une trilogie calcaire (avec Terres Blanches et Indigène) et qui satisfait aussi la deuxième passion du vigneron, ancien consultant de Seguin-Moreau, pour l'élevage en bois. Chiroulet (déjà en HVE) s'est converti au bio pour les rouges, qui représentent près d'un tiers des volumes (2021 est le premier millésime certifié). « Le bio n'est pas une fin en soi, juste un moyen de faire progresser la texture et d'affiner les tanins. » Deux parcelles de blancs sont en expérimentation pour le bio. Derrière les deux chais équipés de panneaux photovoltaïques, les blocs de calcaire récupérés au moment de la construction ont permis d'aménager une belle terrasse pour les dégustations, un événement VineArt et des apéros vigneron prévus cet été pour profiter du soleil couchant.

32100 Larroque-sur-l'Osse
05 62 28 02 21 – chiroulet.com

DOMAINE DE GUILLAMAN

AU MIEUX POUR L'ENVIRONNEMENT

Dominique Ferret a dû reprendre le vignoble familial dans les années 1980. À 15 ans et demi, il a hérité de son grand-père les terres et la passion, mais à l'époque la propriété ne produisait que de l'armagnac et un peu de vin pour la consommation courante. Il a donc fallu restructurer et diversifier les cépages. « Au départ, nous avons fait une cuvée en colombar avec un peu d'ugni blanc, qui s'est bien vendue en vrac et nous n'avons commercialisé les premières bouteilles qu'au début des années 2000. » Pendant vingt ans, le domaine n'élabore que du blanc. Avec la mise en bouteilles, il commence à faire du rouge et du rosé pour disposer d'une gamme au caveau et à l'export, qui représente aujourd'hui les trois quarts des ventes, principalement en Europe du Nord. Entre-temps, le vignoble s'est considérablement agrandi, passant de 20 à 160 hectares. Mais ce dont Dominique est le plus fier avec son épouse, Stéphanie, c'est de « redonner à la nature ce qu'on lui a pris et d'entretenir l'existant pour préserver

des espaces isolés et des jachères afin de voir revenir les renards et les lièvres ». Le vigneron, labellisé HVE, replante régulièrement des haies et des arbres, mise sur l'enherbement naturel dans les vignes et les prés (la luzerne est vendue en fourrage à des éleveurs voisins), broie les sarments dans les vignes pour l'apport de matière organique, a banni les insecticides, adopté en priorité des produits de biocontrôle, a limité les intrants grâce à des pulvérisateurs confinés... Guillaman n'est pas pour autant passé en bio, « trop compliqué et qui m'obligerait à augmenter les prix, mais on fait au mieux pour l'environnement ». Outre l'investissement dans un nouveau chai, toute la gamme a été reliftée avec des étiquettes plus modernes, et, pour la cuvée historique, l'ugni blanc a été remplacé par le sauvignon pour accompagner le colombar.

32330 Gondrin
05 62 29 13 82 – domaine-guillaman.fr





DOMAINE DE JOÿ

TROIS GÉNÉRATIONS DANS LE DOMAINE

« Nous nous attachons aujourd'hui à diversifier les marchés et les vins et à développer la vente en bouteilles tout en rénovant ou construisant de nouveaux chais qui suivent l'histoire et l'évolution du domaine et de notre famille », résume Vanessa Gessler, la quatrième génération de Gessler dans la propriété, avec son frère Kevin, aux côtés de leur père, Olivier, et même du grand-père André, toujours sur son tracteur du haut de ses 93 printemps. La première à la communication et au marketing, le deuxième au commerce et tout le monde se retrouvant pour les dégustations. « Il n'était pas question de tout raser pour construire un nouveau chai ultramoderne, ce qui aurait été plus simple, mais ça ne nous correspond pas », insiste Kevin. Les travaux en chai sont terminés comme ceux des bureaux. La gamme de vins, que les Gessler veulent toujours « fruités et joyeux » pour coller à l'étymologie du lieu-dit, a été entièrement relookée avec une « goutte des terroirs », aisément reconnaissable

sur l'étiquette, dont les couleurs changent selon la cuvée. L'artiste peintre Toto Pissaco a signé la gamme « La Vie en Joÿ », façon street art, et les nouvelles références, issues de la plantation d'une douzaine d'hectares, actuellement estampillées du logo CAB (Conversion en agriculture biologique) avant d'être certifiées bio en 2022. Reste à repenser les packagings d'armagnac, à rénover le chai à barriques d'eaux-de-vie avec une salle de séminaires et d'événements pour développer l'œnotourisme. Depuis l'an dernier, Joÿ accueille également une exposition estivale dans le cadre de Vine Art, événement lancé l'été dernier par les Côtes de Gascogne. « Nous sommes dans une dynamique générale en cherchant toujours à avancer, mais à notre rythme, sans aller trop vite », conclut Vanessa.

32110 Panjas
05 62 09 03 20 – domaine-joy.com

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 29 48 79 – pellehaut.com





PLAIMONT

UNE R&D PERMANENTE

Toujours en recherche et développement depuis près d'un demi-siècle, le groupe coopératif Plaimont est en effervescence permanente, en particulier en termes de cépages. Il va d'ailleurs bientôt ouvrir son chai de R&D au grand public, avec en prévision 10 000 visiteurs par an. « Nous avons tenu à offrir une vitrine à la viticulture gersoise pour mettre en avant nos travaux sur les cépages afin de partager les grands enjeux du vignoble en toute transparence, y compris en parlant d'intrants et de pesticides, des pistes pour s'en passer, pour limiter leur impact... explique le directeur Olivier Bourdet-Pees. Cela permet d'expliquer ce que l'on fait et ce que l'on veut faire en étant pédagogique et didactique. » La communication passera également par la dégustation dans le nouveau chai, construit pour l'occasion à Saint-Mont, et même une initiation directement à la cuve des cépages expérimentaux comme le dubosc1 ou le morenoa. L'occasion de découvrir la dernière génération de cépages autochtones retravaillés en

microvinifications comme le tardif, à l'étude depuis quinze ans, qui a débouché tout récemment sur la cuvée J'aurais dû être, ou le manseng noir en monocépage ou en assemblage. Cette nouvelle proposition œnotouristique complètera ainsi les visites des conservatoires ampélographiques et des châteaux de Sabazan et Cassaigne. Une façon également de militer « pour faire évoluer les appellations, AOP et IGP, qui représentent l'identité gasconne afin de ne pas être obligés de jouer les cépages autochtones en Vin de France ». La gamme « Planète en cépages », qui propose une nouvelle cuvée par an, s'est enrichie récemment d'Arcolan, un colombar-gros manseng à 9-10°, et d'Elia, un colombar à 9°, également proposé en canettes. En développant des vins digestes et légers, Plaimont entend également promouvoir sur tout un repas les Côtes de Gascogne, souvent cantonnés à l'apéritif.

32400 Saint-Mont
05 62 69 69 50 – plaimont.com

DOMAINE DE SAINT-LANNES

L'EXPORT D'ABORD

« Mon père, l'un des pionniers des Côtes de Gascogne dès 1982, avait bien calé la gamme de blancs, mais à mon arrivée, il y a vingt ans, les rouges, on ne savait pas faire », avoue Nicolas Duffour, qui sort alors un rouge R, l'une des premières bouteilles de l'appellation sans maison ni château sur l'étiquette. Quinze ans plus tard, le vigneron a revu la présentation de toute la gamme avec des étiquettes graphiques symbolisant les sols et les parcelles. Entre-temps, Saint-Lannes (du nom de la chapelle voisine au cœur du Ténarèze) a triplé en surface, la gamme s'est étoffée avec un rouge et un rosé, et les marchés se sont développés avec des clients fidèles, principalement au Benelux et en Grande-Bretagne. Le domaine exporte d'ailleurs ses vins à 90 %. « Le marché est porteur et dynamique, mais il y a encore de la place pour des vins en assemblage, notamment avec le gros manseng. Dans notre cuvée historique Signature, il est associé au colombar. Le gros

manseng est un cépage qui monte et un vrai révélateur de terroir sur les sols profonds de boulbènes, en sec comme en moelleux. C'est la caractéristique des grands cépages, aptes également au vieillissement, s'élevant aussi bien en cuves qu'en fûts et même en amphores. » Après Edibert et Michel, Nicolas, représentant la troisième génération, s'est attaché à faire évoluer les vins avec l'idée d'être « juste le pilote de l'avion » en s'entourant de compétences. Avec sa femme, Marlène, Nicolas cherche également à transmettre en s'appuyant sur un projet œnotouristique basé sur un « accueil vrai » des visiteurs, en créant des événements dans la propriété comme une pièce de théâtre ou en relançant la descente de barriques le temps d'un hiver dans les grottes du pic du Jer, à Lourdes, initiée par la famille en 2010.

32330 Lagrault-du-Gers
05 62 29 11 93 – saint-lannes.fr



Plaisirs gascons

BLANCS SECS ET MOELLEUX, ROSÉS, TOUS TITRANT 12 DEGRÉS MAXIMUM : VOILÀ LE FILTRE RETENU POUR NOTRE APPEL À ÉCHANTILLONS. LA DÉGUSTATION A EU LIEU AU CHÂTEAU DE MONS, À CAUSSENS, À L'AVEUGLE BIEN SÛR, AVEC DES JURYS MIXTES COMBINANT REPRÉSENTANTS DES CÔTES DE GASCOGNE ET MEMBRES DE L'ÉQUIPE DE « TERRE DE VINS ». LES RÉSULTATS NOUS ONT BLUFFÉS !

Les blancs secs

Domaine d'Embidoure Cuvée des filles 2021

8,50 €

Le premier nez est un peu beurré puis évolue sur des notes de tilleul et de verveine citronnée. La bouche surprend agréablement avec ses saveurs de fruits confits, de pêche jaune et d'abricot frais. La fraîcheur reprend le pas grâce au citron acidulé. Un vin intrigant pour un beau voyage.

 Poularde à la crème de champignons.

Domaine de l'Herré Petite Faiblesse 2021

5,50 €

Pascal Debon propose un 100 % sauvignon, d'une robe d'un pur cristal, aux arômes de fleur blanche, de pêche et de rose. Typique du sauvignon, les saveurs de pamplemousse et la finale de citron jaune légèrement acidulé sur une pointe de minéralité convainquent. Un juste équilibre entre tension et douceur.

 Huîtres gratinées au vin blanc.

Domaine de Millet Au son de la cloche 2021

6 €

Du floral, du tilleul, un bouquet d'agrumes, on est sur un style résolument « Gascogne » porté par une acidité

fondue plutôt que mordante. C'est un joli vin blanc, tout en simplicité à défaut de grande complexité mais qui appelle de jolis moments de convivialité.

 Un cabillaud nacré.

Domaine de Miselle Colombard - Gros Manseng 2021

5,50 €

Très peu conventionnel, ce blanc « muscate » presque avec son bouquet de fleurs et de fruit mûr opulent. De la rose, un léger beurré se signalent. La bouche est fondue et salivante, marquée par une chair juteuse et puissante, irriguée par une jolie tension. Un profil résolument original.

 Une lotte, sauce lait de coco, curry et gingembre.

Domaine de Picardon O!Céan 2021

4,95 €

Les légers reflets roses de la robe nous interpellent. Le nez, entre litchi, citron confit et menthol, suscite la curiosité. La bouche, marquée par une certaine vinosité, une matière charnue et tranchante signée par des amers fins et une finale acidulée, donne à ce vin une personnalité saisissante.

 Un tajine de poulet aux olives.



ALAIN LA MAY Cavavin à Saint-Herblain (44)

« Les Côtes de Gascogne sont chez moi incontournables, surtout en blanc, avec une dizaine de références à l'année. Les opérations de promotion permettent justement de faire découvrir les autres couleurs, en particulier le rouge, et d'autres domaines que Tariquet et Colombelle, qui sont mes premières ventes. On constate aussi un gros pic au moment des premiers, un rendez-vous annuel plus suivi que le beaujolais nouveau, avec même des précommandes. »

Domaine Guillaman Colombard - Sauvignon 2021

4,70 €

La belle robe pâle aux reflets vert d'eau annonce la fraîcheur du vin. L'association colombard-sauvignon donne évidemment une belle acidité, heureusement équilibrée par une légère sucrosité bienvenue. Arôme de menthe poivrée et saveur de citron vert rehaussée par une touche de gingembre signent ce vin.

 Toasts au chèvre chaud et compotée d'oignons au miel.



Domaine de Maouries Les Grappes 2021

7 €

On plonge d'emblée dans un vin enrobé, onctueux, où l'on discerne de l'amande fraîche, de la poire, de la mélisse. Ce qui se confirme en bouche, marquée par l'amplitude, du gras, une belle onctuosité qui escorte une attaque douce, une matière sans lourdeur. Malgré sa générosité, il se révèle désaltérant, signé par une agréable fraîcheur mentholée qui vient équilibrer son profil tapissant. C'est un vin gourmand, pour les gourmands voire les gourmets, et un versant très distinct des blancs de Gascogne.

 Un soufflé au lard de porc noir gascon.

Domaine Haut Marin N°6 Fossiles 2021

5,90 €

Ce vaste domaine familial décline un joli vin, au nez de fleurs blanches et de mandarine. La bouche se révèle équilibrée, entre l'acidité rattachée aux saveurs d'agrumes et la douceur évoquée par le fruit de la passion et le litchi. Le vin reste néanmoins sec, il est long et salivant sur sa finale. Bien fait.

 Plateau de fruits de mer.

Domaine du Rey HVE 4 Cépages 2021

4,25 €

4 cépages emblématiques sont convoqués pour ce vin au nez complexe (l'élevage sur lies fines, en cuve, y contribue) sur la poire, la glycine et un peu de buis. L'agrumes domine, notamment le citron vert, jusqu'à la finale saline et salivante. Légèrement perlant pour contribuer au plaisir. Très réussi.

 Cassolette de saint-jacques au vin blanc et fondue de poireaux.

Domaine Horgelus Colombard-Sauvignon 2021

5 €

On devine une certaine maturité au premier nez qui évoque le fruit jaune, avec de légers amers citronnés et la tige de rhubarbe. De l'herbe fraîche, de l'écorce d'agrumes s'invitent ensuite pour un vin signé par la vivacité et la tension.

 Une salade de chèvre frais.



Domaine Guillaman Sauvignon blanc 2021

5,50 €

Élancé, très floral (tilleul, fleur de vigne) et dans une certaine mesure « iodé », on pourrait presque dire « affûté » au regard des fines notes de pierre à fusil qu'il convoque, ce vin se signale par une attaque vive et une jolie structure, une acidité ferme mais non mordante qui porte la matière sur la durée. L'ensemble est digeste et frais, équilibré et maîtrisé, ferme, désaltérant. Dans son registre, très abouti.

 Gambas à la plancha, graines d'anis.

NOTRE SÉLECTION



NICOLAS MARCHAND
Vinoble à Limoges (87)
« Nous sommes des gros vendeurs de Côtes de Gascogne, des vins accessibles à tous en termes de goût et de prix, et très appréciés pour ça, notamment des jeunes consommateurs qui connaissent peu le vin. Il est une valeur sûre en blanc, mais les ventes de rouge progressent. C'est également le choix idéal pour les petits événements familiaux ou professionnels. Les opérations de promotion permettent de mettre un peu plus en lumière ces vins, parce que, le reste de l'année, on vend plus une marque ou un domaine. »

Domaine Laballe Terres basses 2021 6,50 €

Le fruit est un peu entre deux styles, entre un côté aromatique, expressif, et une légère retenue qui maintient l'ensemble. La bouche est franche et nette, droite, déliée, sans grande complexité mais sur un registre aimable. Un vin qui appelle des plats simples ou l'apéritif.

 Un ossau-iraty affiné.



Domaine Horgelus 
Gros Manseng & Sauvignon 2021
5,25 €
Surprenant et séduisant ! On pense d'abord qu'il va être très classique, avec son côté citronné (mais mûr) et herbacé (mais pas variétal), pourtant ce vin prend à contre-pied et va venir cocher toutes les cases du « Gascogne » très abouti. Ainsi, l'exotisme affleure sous les agrumes... Fort cohérent, complexe et gourmand, porté par un fruit jaune juteux, pulpeux, rehaussé d'agrumes fins, il séduit par son joli équilibre et sa précision, qui le distinguent très nettement dans cette dégustation.

 Un tartare de trois poissons : cabillaud, thon, daurade.

Domaine Tariquet Classic 2021

6 €

Voici un vin marqué par son profil acidulé, mordant, citronné, sous lequel s'invite une touche de verveine et de menthe fraîche. Des notes d'écorces d'agrumes se distinguent. On est en présence d'un vin désaltérant et aimable, franc, direct, taillé pour l'apéritif et les fruits de mer.

 Un plateau d'huîtres.



Domaine Saint-Lannes 
Signature 2021
5,60 €
La famille Duffour œuvre depuis 1955 sur ce beau terroir argilo-calcaire qui ondule dans le paysage. On aimera ce nez sur des arômes élégants et subtils d'agrumes et de fruits exotiques. Le vin est étiré, longiligne, sur une belle fraîcheur portée par une acidité et une nervosité bien réglées. La tension est là bien sûr, grâce entre autres au colombard et à l'ugni blanc, mais elle est équilibrée par la douceur du sucre résiduel habité par une saveur délicate de citron jaune acidulé. La finale iodée et le perlant participent au charme de ce vin complexe où tout est à sa juste place. Excellente affaire.

 Coquilles saint-jacques au citron vert et céleri caramélisé.

Hauts de Montrouge Estivales de Montrouge 2021

5 €

Voici un vin contrasté entre un nez aérien, sur la pierre mouillée, la mangue, le bonbon à la bergamote et une bouche un peu accrocheuse et pleine, sur un citron jaune dominant et des amers de pamplemousse rose que certains trouveront asséchants. On retiendra soit un coté sévère, soit une personnalité solide.

 Planche de charcuteries.

Plaimont Elia 2021

5,40 €

Un nez très gourmand, presque « confiserie », qui évoque le berlingot, sous lequel vient sourdre un « twist » citronné et saillant, une jolie acidité qui tient la chair et la propulse. Une sucrosité marquée et un certain plaisir dans ce vin aimable, bien dans son registre – bas en alcool, 9°, et signé par un certain sucre résiduel. Existe aussi en cannette !

 Carpaccio de saint-jacques, épices douces et agrumes.



Plaimont  
Arcolan 2021
8,80 €
La cave coopérative Plaimont confirme avec cette nouvelle bouteille qu'elle a les compétences pour proposer un vin gastronomique, bien ciselé, à un prix raisonnable. La quadrature du cercle est résolue. Ce vin est une réussite. Le nez est complexe, très expressif, d'abord sur des notes un peu fumées, discrètes, puis évolue vers le cédrat et l'ananas. L'attaque nous livre un vin avec un certain volume : de l'amplitude et de la présence donc, mais aussi de l'élégance grâce à des saveurs de citron jaune et une acidité tout en retenue, qui n'est pas tranchante mais qui assure ce qu'il faut pour une vivacité indispensable. Tout est là.

 Escalope de veau parmigiana.

Uby Uby N°1 2021 6,40 €

Un vin bien fait. Nez séduisant sur le cédrat et le fruit de la passion qu'on gardera en fil conducteur. Bouche qui évolue de la groseille vers une finale aux saveurs de clémentine, fruit de la passion et une pointe de pierre à fusil. C'est presque gourmand et rond grâce une sucrosité résiduelle.

 Gambas sautées à la coriandre et pincée de gingembre.

Uby Uby N°2 2021 7 €

Un joli nez expressif sur des arômes floraux, d'orange sanguine et d'ananas. La bouche est en cohérence, avec une attaque souple déjà un peu saline, puis révèle un côté rhubarbe bien agréable. On notera une finale sur le végétal noble qui rehausse l'ensemble et participe à l'originalité de sa personnalité.

 Bar grillé au fenouil.

Les blancs moelleux et doux

Domaine de Joÿ St André 2020

8 €

La 4^e génération de Gessler, Kevin et Vanessa aux côtés de leur père Olivier, nous offre ici un vin rond et plaisant sur le fruit de la passion, litchi, figue séchée, zestes d'orange et ananas confits avec une note légèrement miellée. Un gros manseng joliment équilibré et bien habillé derrière sa goutte des terroirs.

 Une tarte Tatin.

Domaine de Magnaut Osez la bagatelle 2021

7,60 €

Il faut bien sûr oser ce vin léger (9%), floral et aérien dans sa bouteille so sexy. Il badine tout en souplesse sur des notes de fleurs blanches (jasmin, acacia) et d'agrumes (citron vert, pamplemousse). Un vin de soif bien équilibré, ponctué d'une pointe d'exotisme sur des zestes d'ananas confits.

 Des toasts au chèvre frais.

Domaine de Pellehaut Été gascon 2021

7 €

Un gros manseng majoritaire complété de chardonnay et vinifié en levures indigènes à taux de sulfites a minima. La cuvée de Mathieu Béraut doit son nom à une récolte tardive après le foehn sec et chaud d'octobre. Un vin aromatique, particulièrement floral, suave sur les agrumes, les fruits blancs et l'ananas frais.

 Un tourteau farci.



Domaine Saint-Aubin  
Les Cigogneaux 2021
9 €
Un petit manseng doux à la robe dorée brillante issu des sols de sables fauves. Le vin est frais et fruité, les 60 g de sucres résiduels étant parfaitement équilibrés par l'acidité et une trame calcaire. Un bouquet exotique de mangue, ananas, fruit de la passion, nectarine, rafraîchi par des notes d'eucalyptus, d'agrumes et de zestes de clémentine. Les deux frères Westphal, Jean-Luc et Daniel, céraliers alsaciens, ont repris le domaine en 2014 et se sont attachés à redonner ses lettres de noblesse à cet ancien relais de chasse royal qui bénéficie d'un nouveau chai moderne et d'un vignoble restructuré. Les résultats sont dans la bouteille.

 Un thon tataki mariné au soja.

Domaine Haut Marin N°7 Vénus 2021

6 €

La famille Jegerlehner-Prataviera est à la tête du domaine depuis un siècle. Elizabeth, secondée par son mari Henry, élabore ici un gros manseng doux au nez intense et à la bouche onctueuse et complexe sur des zestes de cédrat, d'abricot sec et même des notes de cranberry, qui prolongent un équilibre sur la fraîcheur et la vivacité.

 Une friture d'éperlans.

NOTRE SÉLECTION



BRUNO CHARPENTIER

Les 3 Caves Rive Gauche à Toulouse (31)

« L’IGP est dynamique et bénéficie d’une image jeune de vins plaisir et faciles à boire, avec des cépages originaux que l’on ne trouve pas ailleurs. La grande diversité des vins incite à la découverte. Si l’image reste sur les blancs, je vends aussi beaucoup de rouges sur la fraîcheur et le fruit, des vins de copains moins puissants que les autres vins du Sud-Ouest. Je tiens à vendre du vin local et je les pousse toute l’année. »

de tilleul et mangue, une bouche vive et tendue sur la clémentine et les agrumes.

Des asperges sauce citronnée.

Domaine Tariquet HVE

Premières Grives 2021

9,50 €

Une rondeur acidulée pour ce gros manseng né il y a près de 30 ans au domaine de la famille Grassa pour célébrer l’arrivée des grives sur les cépages tardifs aux premiers frimas de l’automne. Un vin exotique et gourmand sur des arômes d’ananas et de fruit de la passion mais manquant un peu de fraîcheur.

Un cake au citron.

Domaine Chiroulet HVE CAB

Soleil d’automne 2020

8,75 €

Derrière un nez d’aubépine et de tilleul légèrement végétal, un gros manseng (à 70 %) et un petit manseng récoltés en surmaturité légèrement passerillés sur souche. Un vin fruité et équilibré sur le litchi, l’ananas frais, la groseille et les agrumes mais qui a perdu un peu en intensité sur le 2020.

Une escalope de veau à la crème.

Maison Fontan Domaine de Maubet Cuvée coup de cœur 2021

6,80 €

La famille Fontan, frère et sœur, a joué à plein la carte du gros manseng pur, vinifié en demi-sec. Un nez floral (verveine, chèvrefeuille) sur l’ananas frais, des zestes de citron et de clémentine prolongés par une finale acidulée. Un aromatique progressif et une belle vivacité en bouche.

Un filet de colin aux zestes d’orange.

Villa Dria HVE

Jardin secret 2021

7,90 €

Dans le jardin secret de Jean-Pierre Drieux, des principes d’agroécologie et de géobiologie pour harmoniser végétal, minéral et animal, comme dans ce gros manseng frais et fruité, rehaussé par un léger perlant et des zestes d’agrumes confits. Un vin joliment acidulé prolongé par une finale sur la rondeur.

Des crevettes tempura.

Les rosés

Domaine d’Embidoure HVE

Rosé d’Embidoure 2021

6 €

Totalement atypique avec sa robe clairet éclatante, son nez intense de confiture de cerises, de coquelicot, fraise confite, beurre cuit, attaque ample, presque sucs de fruits avec une bouche qui reste nette, généreuse et tendue. On sent une construction revendiquée à l’ancienne, c’est très bien fait, savoureux, fruité et épicé. Hors tendance des rosés évanescents, mais quel caractère !

Magret grillé aux fruits, tarte à la rhubarbe.

Domaine de Joÿ HVE

Eros 2021

6,30 €

Robe pétale évanescence, à reflet violet, cette cuvée de pressurage direct combine syrah, merlot, cabernet franc et tannat. Le nez requiert une bonne aération puis livre une palette rafraîchissante un peu cerise, un peu fraise, un peu citron. À partager en toute simplicité.

Pour un apéritif.



Domaine de l’Herre ♥ Petite Faiblesse 2021 5,50 €

Le trio des cabernet, malbec et colombar sur le terroir de Condom compose cette cuvée pleine d’allégresse à la robe cristalline très légèrement saumon, à la belle expression aromatique sur la pêche de vigne et les petites fleurs blanches (seringa). Vendanges nocturnes et procédé de vinification spécifique dessinent un palais rond (élevage sur lies) et souple, construit sur la tension mais empreint de délicatesse. La finale saline et acidulée est une invitation au partage sans façon car on sent qu’il va plaire à tous. Un équilibre sur la fraîcheur, la droiture, la tension, sans agressivité, une vraie pépite à retrouver en grande distribution.

Tarte aux pêches, soupe de pêches de vigne au vin, apéritif.

Domaine de Millet HVE

Au son de la cloche 2021

6 €

Le cépage egiodola, croisement d’abouriou et fer, complété de syrah et merlot, lui dessine une robe intense à reflet violet, un bouquet de fruits roses frais, de rose fleur, une attaque charnue, un palais rafraîchissant aux saveurs de sauge fraîche, un peu astringent en fin de bouche.

Salade César aux gésiers confits.

Domaine de Miselle

Syrah 2021

5,50 €

Brillant, limpide, rose bien coloré sans être intense, robe et premier nez intense annoncent sa minéralité et son caractère bien campé. Attaque ample, saveurs mandarine, pamplemousse, palais très rond, avec une acidité mesurée laissant la place à une sensation juteuse et citronnée (citron jaune doux).

Quenelle de brochet, sushi.

Domaine de Picardon

O! 2021

4,95 €

Dédié au cabernet sauvignon et à la joie de partager ! Une teinte pimpante très rose, nez poivron, cassis, fraise, attaque sur la gourmandise et pas mal d’ampleur en bouche avec des saveurs d’eucalyptus sur la finale. Oui, c’est un original ! Frais de bout en bout !

En cocktail avec un tonic, ou une pizza pepperoni.



Domaine de Pellehaut HVE ♥ Harmonie de Gascogne 2021 7 €

Un reflet doré anime sa robe brillante, nez très cerise blanche, citron doux, ananas, fruit de la passion, mangue, cette farandole est issue de la combinaison heureuse de merlot, tannat, syrah, cabernet sauvignon, malbec et pinot noir ! Après l’attaque charnue et douce annonçant un palais tendre, sans acidité excessive, il surprend avec une rétro sur la rose. La construction est bien différente des autres cuvées dégustées, sur la gourmandise, avec une fine minéralité. Élégant et coup de cœur à l’unanimité !

Ceviche, tartare de truite, truite aux amandes.

Domaine Laffitte

Gros Manseng et Petit Manseng 2021

7 €

Les frères Laffitte, Christophe et Sébastien, jouent des macérations à froid et de la température en cuve pour équilibrer l’assemblage de gros manseng (majoritaire) et petit manseng en sucres et alcool. Derrière un nez

Hauts de Montrouge

Estivales de Montrouge 2021

5 €

Une cuvée originale de merlot avec une teinte saumonée affirmée, une palette subtile d’épices fraîches, de petits fruits rouges juste mûrs et d’effluves de végétal frais évoquant le poivron vert croquant. Palais rond, assez ample, finale en balance entre générosité et fraîcheur des zestes du pamplemousse rosé.

Caviar d’aubergine et filet d’huile d’olive.

NOTRE SÉLECTION



PHILIPPE TAUPY

La Bouteille à la plage, à Arès, et Au gré des vins, à Andernos-les-Bains (33)

« Malgré ma localisation sur le bassin d'Arcachon, je vends beaucoup plus de Côtes de Gascogne blancs que de vins de Bordeaux ou de l'Entre-deux-Mers, car ce sont des vins très tournés vers les cavistes. C'est aussi une dénomination décomplexée, rajeunie et conviviale avec beaucoup de fruit, ce qui plaît aux consommateurs qui ne veulent pas se compliquer la vie et s'intéressent plus aux marques qu'aux cépages. La période estivale permet de proposer des animations-dégustations. »



Domaine du Rey HVE 
Lola 2021
5,50 €

Assemblage de cabernet franc, merlot et syrah, la sélection des premiers jus lui donne sa robe légère au reflet saumon, un nez expressif d'intensité modérée, tout en petits fruits, citron, groseille, fraise, poire, cerise blanche. Une attaque tendre, puis au fil de la dégustation le palais s'étire, se tend, révèle minéralité et complexité. Finale rafraîchissante sur des notes d'agrumes. Tout est cohérent dans cette cuvée : la présentation soignée, raffinée et printanière, le vin en lui-même, bien construit, équilibré, frais et fruité. Une valeur sûre à prix très modéré.

 Chiffonnade de porc noir gascon.
 Fois gras mi-cuit et chutney d'agrumes.

Maison Fontan

Domaine de Maubet 2021
5,20 €

Teinte saumon limpide, un nez aux senteurs printanières de prairie qu'on retrouve en bouche avec tendresse et gourmandise. Muscade et poivre blanc complètent la palette, se concluant sur le jus de pamplemousse. Croquant avec 55 % de cabernet sauvignon, fruité avec le duo merlot-syrah et un air du pays avec le tannat !

 Filet mignon au poivre, moussaka.



Frères Laffitte HVE 
Le Petit Gascoun 2021
5,50 €

Mais il a tout d'un grand ce petit ! On mise sur la paire marselan-merlot, récoltés la nuit, vinifiés séparément, éraflés et vite pressés. Saumon brillant à reflet doré, nez intense rappelant la poudre de riz, très séducteur, fleur printanière et sauvage, melon, chamallow complètent la palette olfactive, un petit régal ! Attaque très légèrement frissante, donnant de l'élan à la dégustation, de la texture aussi, gourmandise à l'envie, savoureux, un peu salin, sapide. Un vin original, bien campé et grand public.

 Poulpe à la braise.

Plaimont HVE
Domaine d'Aula 2021
4,80 €

Rosé pétale à la robe brillante, son attaque charnue et un palais aux saveurs végétales et florales évoquent une balade en prairie. Le palais rond et ensoleillé offre un équilibre gourmand, une texture soyeuse, avec à l'aération des senteurs d'herbe coupée, un fruité tendre caractéristique du duo merlot-syrah.

 Aiguillettes de poulet du Gers snackées.

la fraîcheur spontanée

AVEC LES VINS IGP CÔTES DE GASCogne

vins-cotes-gascogne.fr   

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