

Le Floc de Gascogne, préparé selon une ancienne tradition paysanne : un mariage subtil entre **deux tiers de jus de raisin frais** et la vigueur **d'un tiers d'armagnac**, est le prolongement d'une recette gasconne du XVI^{ème} que les lointains ancêtres des viticulteurs actuels ont fait connaître à leur époque.

Un peu d'histoire...

Quelques dates

1932 : Début de fabrication d'une mistelle traditionnelle par un producteur de Labastide d'Armagnac.

1953 : Appellation « Floc de Nousté » proposé à l'INAO par les producteurs de Bas Armagnac.

1974 : Le Docteur Garreau peut fabriquer du « PINEAU D'ARMAGNAC » qu'il est autorisé à vendre en dehors de la CEE.

1976 : - 23 juin, création du SYNDICAT DES PRODUCTEURS ET DE PROPAGANDE DU VIN DE LIQUEUR D'ARMAGNAC.

- 1^{ère} fabrication officielle de 150 Hls.
- autorisation d'utiliser la marque « Floc de Gascogne »

1977 : - juin, autorisation de fabrication pour le Floc de Gascogne

- 25 octobre, première commission d'agrément
- premières ventes officielles.

13 et 14 septembre 1989 : le Comité National de l'INAO approuve le décret de l'AOC Floc de Gascogne.

16 juin 1990 : création du Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne.

28 septembre 1990 : 1^{er} agrément AOC Floc de Gascogne, récolte 1989.

1er juillet 2008 : Réforme des AOC. Création de l'ODG Floc de Gascogne

Le nom

« FLOC » (Fleur, en occitan), mot qui désigne actuellement ce vin de liqueur est apparu relativement récemment dans le langage courant de l'Armagnac. Jusqu'à la moitié du XX^{ème} siècle, on désignait autrement ce produit traditionnel.

Dans le Gers et ses zones voisines des Landes et du Lot-et-Garonne, l'association du jus de raisin frais et de l'eau de vie du terroir était appelée le « Pineau d'Armagnac ». Jusqu'au jour où les Charentais, plus en avance quant à la protection juridique de leur appellation, revendiquèrent et obtinrent de l'INAO un droit d'exclusivité concernant le terme de Pineau.

Les producteurs gascons cherchèrent alors pour leur apéritif un nom poétique et coloré, reflétant un produit qui sent bon le terroir : ils décidèrent alors d'appeler le pineau d'Armagnac « Lou Floc de Nouste », ce qui veut dire la fleur, le bouquet de chez nous en gascon, en référence aux trois parfums dominant que l'on retrouve dans les armagnacs : la prune, la violette et la rose.

Aspects techniques

Les différents terroirs de l'appellation

Situé au cœur de la Gascogne, ce vignoble de coteaux, à pentes douces et bien exposées, couvre aujourd'hui 780 hectares. Il englobe une grande partie du département du Gers, ainsi que des cantons du Lot-et-Garonne et des Landes.

On distingue comme pour son parent l'Armagnac, trois régions de production déterminées par leur terroir :

- ❖ Le Bas Armagnac, à l'Ouest : constitué de terres à dominantes sableuses. Eauze, sa capitale, est aussi celle du Floc et de l'Armagnac.
- ❖ Le Haut Armagnac, à l'Est : essentiellement calcaire dont Auch est la capitale.



- ❖ La Ténarèze, autour de Condom au centre des deux autres régions : composé de sols argilo-calcaires mêlés de sables.

Les principaux cépages

- ❖ Floc blanc

Le **Colombard** donne finesse aromatique et fruité, l'**Ugni Blanc** tardif apporte fraîcheur, acidité et équilibre tandis que le **Gros Manseng** développe rondeur et fruité.

- ❖ Floc rosé

S'assemblent le **Cabernet Franc**, pour les arômes de framboises et les notes végétales, le **Cabernet Sauvignon** pour la couleur et ses arômes de fruits rouges, et le **Merlot** pour le sucre et la rondeur.

Alliance gourmande

Les recettes les plus simples vous enchanteront le palais : un Floc de Gascogne blanc, bien glacé, s'allie parfaitement avec un foie gras de canard ou d'oie, un poisson en sauce et un Floc de Gascogne rosé peut être servi au creux d'un melon. Il accompagne aussi à merveille, fromage de brebis, pâtisseries ou chocolat.

Durant la période estivale, le Floc de Gascogne peut se déguster en cocktail : une boisson fruitée où se marient élégance et finesse tout en douceur.