

VINS DE PAYS COTES DE GASCOGNE

1-CARTE D'IDENTITE

Les Vins de Pays

C'est le **décret du 13 septembre 1968** qui a donné naissance aux Vins de Pays en les distinguant des Vins de Table. Autre date importante :

- **1970**, année de reconnaissance au niveau communautaire et d'intégration de la notion de Vin de Pays dans le règlement portant OCM* vitivinicole (règlement 943-99).
- **1979** a ensuite vu la fixation des conditions de production des Vins de Pays de Département et la création des Vins de Pays de Zone.

Les Vins de Pays représentent aujourd'hui un tiers de la production française de vin.

Vous avez dit Côtes de Gascogne ?

Le Côtes de Gascogne est un **Vin de Pays de zone** produit dans la zone AOC Armagnac. Cette dénomination entend le respect de règles de production et de normes rigoureuses, sanctionnées par un agrément qualitatif officiel. Sa création officielle remonte au 25 janvier 1982 (proclamation du décret spécifique).

* O.C.M. : Organisation Commune de Marché

2- HISTOIRE ET TERROIR

Histoire d'un terroir prédisposé

Océanique et tempéré, le climat gersois offre **un cadre privilégié** : juste ce qu'il faut de soleil, de pluie et de fraîcheur pour dorloter les vignes et laisser éclore, à maturité optimale, une riche palette aromatique, complexe, séduisante... Nos vins se nourrissent également de la richesse des sols typiquement gascons. À l'est, le Terrefort : une terre argileuse, plantée sur une roche mère calcaire. À l'ouest, les Sables Fauves et les Boulbènes, faites d'argile et de limons mêlés.

Une diversité d'environnement propice au tempérament et à la plénitude...



La Gascogne, terre de convivialité, ne date pas d'aujourd'hui !

Comme en témoigne la mosaïque (photo ci-contre) préservée du temps sur le site de la villa gallo-romaine de Séviac, à Montréal du Gers, le vignoble gascon existait déjà il y a 1 600 ans.

À cette époque, les rivières de l'Adour et de la Baïse représentaient des voies privilégiées pour l'acheminement des vins vers les pays nordiques. La Gascogne, région généreuse et verdoyante nichée aux pieds des Pyrénées et aux portes de l'Atlantique, dédiait déjà presque entièrement ses coteaux et vallons à l'art de la vigne.

Aujourd'hui près des deux tiers de la surface du vignoble armagnacais (13 000 ha) sont consacrés à la production des Vins de Pays Côtes de Gascogne.

Histoire d'un savoir-faire

Forts d'un terroir prédisposé et des enseignements de deux millénaires de viticulture, les producteurs gersois n'ont toutefois pas oublié de franchir le pas de l'innovation. Ils combinent habilement savoir-faire ancestral et technologies de pointe dans la vinification de leurs cuvées.

L'alliance des cépages

Colombard : Ce cépage typiquement gascon apporte aux vins sa note fruitée très particulière, très puissante et unique aux arômes d'agrumes, de fruit de la passion, de mangue ou d'ananas.

Ugni blanc : Il apporte la note florale, la vivacité et l'équilibre indispensables à un vin. Marié au Colombard, il est l'assemblage fleuron des Côtes de Gascogne blancs secs.

Gros Manseng : Ce cépage béarnais vient apporter son précieux grain de sel à l'assemblage Colombard-Ugni Blanc. Tardif, il produit des vins bien structurés, aux arômes mûrs d'agrumes et d'abricot. Seul, il donne d'excellents vins moelleux.

Chardonnay et **Sauvignon** : Ces références mondiales s'assemblent à nos cépages locaux pour donner des vins un peu plus charpentés.

Tannat : Typiquement gascon, c'est la clé de voûte de l'encépagement rouge et rosé. Sa robe est intense et profonde, presque violacée. Ses arômes sont ceux de fruits rouges, de fruits confits.

Merlot et Cabernets Franc et Sauvignon : ces cépages de réputation mondiale se marient très bien au Tannat. Ils lui apportent leurs arômes complexes et de la rondeur.

La puissance des sols

Le terroir des Vins de Pays Côtes de Gascogne se décline au pluriel. **Le Bas-Armagnac, la Ténarèze et le Haut-Armagnac constituent ensemble un vignoble à la forme d'une feuille de vigne.** Ce vignoble représente 15 000 hectares de vignes couvrants trois départements : le Gers, les Landes et le Lot-et-Garonne.

La zone la plus large et la plus orientale est appelée **Ténarèze**. Les sols y sont à dominante calcaire et argileuse. Ce sont des terres fortes. Les coteaux les plus maigres et les mieux exposés sont le creuset des meilleurs crus rouges. Ceux-ci y sont charpentés, gras, charnus, aux parfums suaves. Les vins blancs qui s'y produisent sont très puissamment aromatiques et développent cette bouche bien structurée, ronde qui, pour l'amateur, est comble de délices.

Le **Bas-Armagnac** est la zone la plus à l'ouest. Les sols y sont à dominante d'argile évoluée et de sable, voire de sable pur. Royaume de la finesse et de l'élégance, le Bas-Armagnac produit des vins blancs et rouges (peu nombreux) tout en nuances de fleurs printanières, de senteurs du temps des foins.

Dans la zone sud-ouest (le **Haut-Armagnac**), les rivières qui descendent des Pyrénées toutes proches creusent les vallées, gonflent les coteaux et charrient des graviers. Les vins rouges prennent la force des pentes qui les nourrissent. Ils sont profonds, amples et bouquetés. Les vins blancs y sont remarquablement équilibrés, aromatiques et fins.

La terre gasconne est faite de sables, d'argile et de calcaire. C'est un harmonieux mélange qui donne au vin sa typicité et une grande plénitude.

3- PROFIL DE LA PRODUCTION

Avec 90% du volume produit en blanc, 6% de rouge et 4% de rosé, le Gers occupe une **position atypique dans le sud-ouest de la France**, zone majoritairement tournée vers la production de vins rouges.

75% des volumes commercialisés sont exportés vers le Royaume-Uni, l'Allemagne, le Benelux, la Scandinavie, les Etats-Unis, le Canada, l'Asie...

Le Côtes de Gascogne blanc est le vin blanc français le plus exporté à travers le Monde.

4- DEGUSTATION

LA GASCOGNE ENCHANTE TOUTES VOS TABLES !

En Gascogne, l'art de vivre se décline en trois couleurs : blanc, rouge et rosé. Partez à la découverte de notre gamme de vins agréablement fruités, festifs et amicaux !

Les Côtes de Gascogne blancs, tout en fraîcheur et vivacité !

Issus de cépages traditionnels comme le Colombard, l'Ugni Blanc et le Gros Manseng, les Côtes de Gascogne blancs sauront vous séduire par leurs arômes fruités d'agrumes et de fruits exotiques. À servir bien frais (8 à 10°C).

Alliances gourmandes

Misez sur la séduction et la convivialité **d'un Côtes de Gascogne blanc sec**, parfait à l'heure de vos apéritifs entre amis ou de vos repas poissons et fruits de mer.

Jouez l'effet de surprise en proposant un **Côtes de Gascogne blanc moelleux** en accompagnement d'un fromage de tempérament (roquefort, munster...) ou plus traditionnellement, d'un foie gras ou d'un dessert aux fruits.

Les Côtes de Gascogne rouges et rosés, conviviaux et authentiques !

Subtil assemblage de cépages réputés comme le Tannat, le Merlot et les Cabernets, les **Côtes de Gascogne rouges** déclinent des notes gourmandes de fruits rouges (cerise, fraise) ou noirs (cassis, mûre). Servir à une température idéale de 16 à 18°C.

Quant aux **Côtes de Gascogne rosés**, issus des mêmes cépages, ils jouent sur des arômes de fruits rouges ou de fruits exotiques. À servir frais (8 à 10°C).

Alliances gourmandes

Envie de générosité et d'authenticité, le **Côtes de Gascogne rouge** sera la valeur sûre à associer à vos viandes rouges, plats en sauce ou fromages.

Le charme et la simplicité d'un **Côtes de Gascogne rosé** feront merveille en accompagnement de charcuteries, salades composées, grillades ou plats exotiques.