

Exclusif Édouard Philippe
« Je serai candidat
à l'élection présidentielle »



Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 5 septembre 2024 n° 2718 - 6,90 €

L 13780 - 2718 H - F: 6,90 € - RD

Le spécial **Vins**

825 bouteilles testées

**Foires aux vins :
nos 105 coups de cœur**

**Les 100 cavistes
de l'année**

**Le guide complet
de Jacques Dupont
et d'Olivier Bompas**

Pierre Morin,
producteur de sancerre
(Domaine Pierre Morin),
à Bué, dans le Cher.

Tim Burton, le retour

« Il est crucial de faire peur aux enfants »

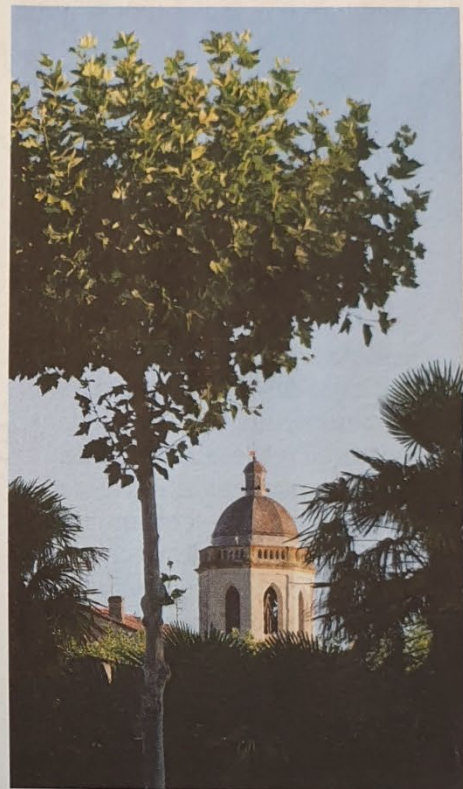
Le nouveau Peter Frankopan

Comment la nature façonne l'Histoire

88 LUX - 2,30 € - SUISSE - 9,30 CHF - CANADA - 12,95 CAD - DOM - 7 € - POL - 10,70 ZPL - N.CAL - 12,00 ZPL - ALLEMAGNE - 6,50 € - ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL - 7,50 € - GRECE - 7,50 € - MAROC - 6,50 MAD - TUNISIE - 13,710 D - AFRIQUE CFA - 4700 CFA

Le bon plan gascon

Ce vignoble produit des blancs qui étonnent et font partie des vins français les plus vendus dans le monde. **PAR OLIVIER BOMPAS**



Le département du Gers (ici à Lupiac) abrite 90 % de la production de côtes-de-gascogne.

Dans le Gers, le bonheur est défini-tivement dans le pré, mais il est également dans les vignes. Nous sommes au pays des côtes-de-gascogne. Essentiellement des blancs, qui représentent 85 % de la production. Majoritairement des vins secs, fruités, légers et gourmands, que complète une petite proportion de vins moelleux. « On est vraiment dans le profil des vins qui plaisent actuellement, à la fois faciles d'accès et avec une référence au terroir. Dans ce domaine, l'image du Gers est bonne, et ça aide », explique Olivier Dabadie, vigneron et président de Plaimont, puissante union de caves coopératives et premier opérateur en volume de

l'appellation. Historiquement, le côtes-de-gascogne est exporté vers plus de cent pays, ce qui en fait l'un des vins blancs français les plus diffusés dans le monde.

Mais ces trois dernières années ont un peu plombé l'ambiance : « Tout a commencé avec la crise liée au Covid. Les marchés se sont fermés. Heureusement, les cavistes étaient là, ils ont joué le jeu. Puis on a eu le gel en 2021, pareil en 2022 plus la grêle et la sécheresse et, l'an dernier,

la pluie... En gros, on a perdu l'équivalent d'une récolte en trois ans. » De grosses pertes qui ont surtout affecté l'export. L'appellation conserve toutefois un atout non négligeable : le marché français, où le premier circuit de distribution est le CHR. Un sigle qui désignait historiquement les « cafés, hôtels et restaurants », auxquels il faut aujourd'hui ajouter les cavistes, dont les trois quarts proposent en moyenne plus de quatre références de vins du cru. ■■■

Le premier circuit de distribution de l'appellation en France est le CHR : cafés, hôtels, restaurants et cavistes.



LES ACCORDS METS ET VINS

Des blancs légers, frais et aromatiques, parfaits pour un apéritif avec des mini-brochettes de melon et de jambon ou de mozzarella et de saumon fumé. Ils accompagnent les entrées à base de poisson – comme un carpaccio de dorade au citron vert ou un ceviche de saumon –, ou des asperges sauce mousseline, et aussi les plats chauds, tels un assortiment de poissons grillés ou une cassolette de fruits de mer. Les plus doux sont parfaits sur une sélection de sorbets et de fruits frais ou un ananas rôti et flambé.

de Joÿ. Si son frère s'occupe de la production et de la commercialisation, Vanessa, armée d'un BTS marketing et communication, est en première ligne quand il s'agit de faire connaître le domaine : « *Aujourd'hui, on a 190 hectares de vignobles, on ne compte pas aller plus loin. Maintenant, le challenge, pour mon frère et moi, c'est de tirer la réputation et la qualité vers le haut.* »

Pari payant. Un long chemin parcouru depuis l'arrivée en France, en 1925, de Paul Gessler, le fondateur du domaine, venu de Suisse en tant que métayer. À force de travail, il rachète un petit domaine en polyculture, modèle de base des propriétés de la région à l'époque. À la fin des années 1970, la crise qui touche le vignoble n'épargne personne. En Gascogne, la production de vin blanc est destinée à l'élaboration de l'armagnac, dont les ventes s'effondrent en même temps que le rituel du digestif. Habités à vendre en vrac leurs eaux-de-vie au négoce, les producteurs doivent s'adapter. La famille Grassa, au Domaine Tariquet, décide de proposer une partie de son armagnac en bouteille. Puis, afin de financer les stocks et d'acheter des fûts, l'idée leur vient de proposer des vins blancs également en bouteille.

Partant d'un vin destiné à la distillation, la route s'annonce longue. Suivant les préconisations du professeur bordelais Denis Dubourdieu, qui a transformé les blancs de Bordeaux, Yves Grassa décide de faire des blancs frais, fruités, légers en alcool et accessibles en prix. Le pari ne va pas tarder à se révéler payant. À la même époque, André Dubosc, vigneron et enfant du pays, qui, quelques années plus tard, mettra en place l'Union de coopératives Plaimont, fédère de jeunes producteurs avec l'idée, lui aussi, de créer des vins blancs secs. D'autres, moins connus mais tout aussi précurseurs, se lancent dans l'aventure. Les vins sont élaborés d'abord à partir des cépages colombar

« Les côtes-de-gascogne ont une image de vins de plaisir. La notion d'AOC n'est plus une fin en soi. »

et ugni blanc. Au début des années 1990, la demande explose. Pour conférer un peu plus de tenue aux vins, le gros manseng arrive en renfort. Cépage très présent dans la région, il apporte de la richesse et de la rondeur, complété par le sauvignon ou parfois le chardonnay.

Au Domaine de Picardon, Myriam Randé fait le bilan : « *Quand mon mari, Jean-Pierre, a pris la suite de son père en 1986, on avait 6 hectares de vignes, des vaches, des céréales... Aujourd'hui, on a près de 80 hectares de vignobles. On a fait évoluer nos assemblages. On élabore des vins de repas, de gastronomie, avec un peu plus de structure, de capacité de garde. C'était tout de même un pari d'arriver à ça à partir d'un vin de distillation.* » ■

IGP CÔTES-DE-GASCOGNE VIN BLANC

Surface

13 000 hectares.

Situation

Sur les départements du Gers (90 % de la production), des Landes et du Lot-et-Garonne, le vignoble de l'IGP côtes-de-gascogne se superpose à celui de l'appellation armagnac.

Sols

Le bas Armagnac, à l'ouest, fait de sables fauves et de boulbènes associant limons et argiles ; la Ténarèze au cœur du vignoble, avec un sol argileux sur socle calcaire, et le haut Armagnac, à l'est et au sud, sur des coteaux graveleux.

Cépages

Colombar, ugni blanc, gros manseng, petit manseng, sauvignon.

Millésimes

- 2023 Année pluvieuse, des vins plaisants, en finesse, avec beaucoup de fraîcheur.
- 2022 Gel, grêle et sécheresse ont réduit les volumes. Vins complets et gourmands.
- 2021 Des vins frais, fins et équilibrés, beaucoup de vins déjà très agréables.
- 2020 Millésime précoce avec des vins structurés, riches et expressifs.
- 2019 Gel et mildiou au printemps, bel été, vendanges saines, très bon niveau qualitatif.

■ ■ ■ Une gageure, si l'on considère que les côtes-de-gascogne sont une IGP (indication géographique protégée), dénomination européenne qui désigne en France, depuis 2009, les vins de pays. En principe, des vins simples et sympathiques qui suggèrent plus les rayons de la grande distribution que les étages des cavistes, contrairement aux appellations d'origine contrôlée. « *Les côtes-de-gascogne ont une image jeune de vins de plaisir. On passe un bon moment, un verre à la main. La notion d'AOC n'est plus du tout une fin en soi* », explique avec enthousiasme Vanessa Gessler. Avec son frère Kévin, elle représente la quatrième génération à la tête du Domaine

SÉLECTION

68 vins dégustés à l'aveugle.
Côtes-de-gascogne
Blancs

Secs

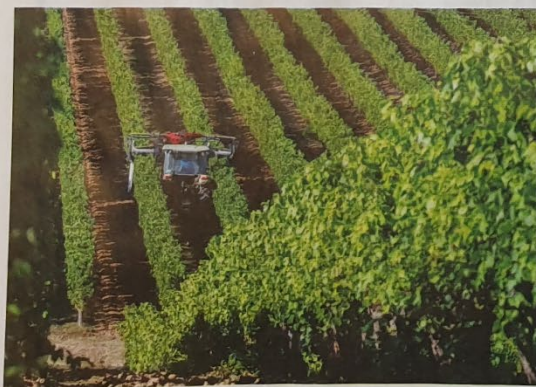
2023

Domaine d'Espérance
Mauvezin-d'Armagnac (40)
05.58.44.85.93
15/15,5 - Cuvée d'Or. Buis, iris, fleurs blanches, fruits de la passion, bouche fraîche, saline. 6,95 €.

Domaine Horgelus - Yoan Le Menn
Montréal-du-Gers (32)
05.62.29.45.40/05.62.09.95.94
16 - Gros Manseng & Sauvignon. Nez fin, complexe, fruits blancs, fraîcheur, bouche grasse, bien sèche, finale crayeuse. 5,90 €.

Château Laffitte-Teston
Mauvezin (32)
05.62.69.74.58
16 - Frangin Frangine. Nez fin, fleurs blanches, note mentholée, bouche fraîche, bien sèche, amer léger, finale saline. 7 €.

Domaine de Magnaut
Fourcès (32)
05.62.29.45.40
16 - L'Eden gascon. Fruits blancs, feuillage, bouche onctueuse, harmonieuse, de la longueur. 8,70 €.



Rognage des vignes à Gondrin, dans le Gers.

Domaine de Malartic
Sarragachies (32)
05.62.69.75.72/06.08.01.63.63
15,5 - Origines Éveil des Sens. Fruits jaunes, feuillage, bouche savoureuse, bon volume, amer fin, pomélo, finale vive. 8 €.

Plaimont
Saint-Mont (32)
05.62.69.62.87/05.62.69.69.50
15 - Domaine de Cassaigne. Fruité pur, ananas, pêche blanche, bouche onctueuse, juteuse, bien sèche, gourmande. 9,90 €.

Domaine Tariquet
Eauze (32)
05.62.09.94.96/05.62.09.87.82
16 - Amplitude. Fruits jaunes, pêche, cerise blanche, bouche vive, note de citron, complet, texture fine, beaucoup de fraîcheur. 12 €.

Domaine des Cassagnoles
Gondrin (32)
05.62.28.40.57
14,5 - Gros Manseng Réserve. Élevé en fûts de chêne. Nez discret, feuillage, fleurs blanches, touche exotique, un peu fumée, bouche fraîche. 6,35 €.

Domaine Chiroulet
Larroque-sur-l'Osse (32)
05.62.28.02.21/06.77.98.56.67
16 - La Côte d'Heux. Nez délicat, fruits jaunes, notes florales, bouche



Louis Della-Vedove,
Domaine Le Broca,
Roquebrune (32).

« Le vin blanc sec a pris le dessus. On sort un peu du côté exubérant, des parfums "salade de fruits". »

« Mes arrière-grands-parents sont venus d'Italie, ils ont acheté cette petite ferme, Le Broca, et se sont agrandis avec celle d'à côté. Ils étaient en polyculture, avec de l'élevage et du vin, qu'ils vendaient en vrac. On continue dans cet esprit, mais je suis vigneron avant tout. J'ai trois rouges, trois blancs secs, un blanc doux, un demi-sec, un rosé, de l'armagnac... mais le gros des volumes, c'est le blanc sec, autour de 60%. La clientèle a évolué, il a pris le dessus. On sort un peu du côté exubérant, des parfums de "salade de fruits". Je fais des vins pour l'apéritif, mais j'ai aussi la cuvée Ama Molto, un vin de gastronomie élevé en barriques quinze mois sur lies. Je recherche un côté gras qui s'équilibre avec la fraîcheur. Les clients sont surpris de trouver ce type de produit ici. J'en ai eu l'idée en goûtant le vin d'un collègue bourguignon. L'IGP n'est pas un barrage. Ce qui compte, c'est ce qu'il y a dans la bouteille. »

onctueuse, amer fin, persistante, saline. 8,50 €.

Domaine de la Haille
Montréal-du-Gers (32)
06.77.11.08.37
14,5/15 - Authentique. Nez expressif, mangue, note mentholée, bouche fraîche, onctueuse, pomélo, finale relevée. 17,50 €.

Domaine Le Broca
(Voir portrait Louis Della-Vedove)
Roquebrune (32)
05.62.06.45.32/06.67.67.95.49
16 - Ama Molto. Nez un peu confit, fruits jaunes compotés, bouche onctueuse, amer fin, équilibré, finale gourmande. 10,30 €.

Domaine de Mastric
Le Houga (32)
06.86.51.04.38/06.70.75.71.66
14 - Cuvée Éléance. Nez fin, fruits blancs, bouche pulpeuse, suave, poire, amer fin. 7,50 €.

2021

Domaine Saint-Lannes
Lagraulet-du-Gers (32)
05.62.29.11.93/06.08.01.58.57
14 - Prima Vinum. Exotique, agrumes, zeste de pamplemousse, bouche vive, gourmande. 12 €.

2020

Domaine de Pellehaut
Montréal-du-Gers (32)
05.62.29.48.79
15 - Le Truffier Petit Manseng. Expressif, truffe blanche, mangue très mûre, bouche évoluée, bien sèche, savoureuse. 16 €.

Demi-secs

Domaine de Joÿ
Panjas (32)
05.62.09.03.20/06.83.55.52.47
15,5 - Joÿ Inédit. Parcelle du Catalan. 2018. Gros manseng pur.

Fruits jaunes, touche épicée, bouche tendre, coing frais, finale harmonieuse. 14,90 €.

Domaine de Millet
Eauze (32)
05.62.09.87.91
15 - Élusa. 2022. Nez frais, fruité pur, pêche blanche, note mentholée, bouche tendre, fraîche, gourmande. 10,10 €.

Moelleux

2023

Maison Fontan
Noulens (32)
05.62.08.55.28
14,5/15 - Gros Manseng. Cuvée Coup de Cœur. Nez frais, délicat, fleurs blanches, poire, bouche ronde, fraîche, harmonieuse. 7,10 €.

Domaine Guillaman
(Voir portrait Dominique Ferret)
Gondrin (32)
05.62.29.13.82
16 - Gros Manseng. Nez bien frais, mentholé, muguet, bouche tendre, ronde, dragée, raisin frais, finale délicate. 6,95 €.

Les Hauts de Montrouge
Nogaro (32)
05.62.09.01.79
14,5 - Gros Manseng. Quart d'heure gascon. Fruits blancs, feuillage, bouche fraîche, juteuse, finale relevée, persistante. 6,80 €.

Domaine Haut-Marin - Ménard
Gondrin (32)
05.62.29.13.33
14,5/15 - Vénus. Nez frais, relevé, floral, bouche ronde, juteuse, amer fin, finale sur un fruité frais. 7,50 €.

Domaine de Labale
Parleboscq (40)
05.58.73.81.57/06.75.62.07.38
14,5/15 - Demoiselle. Nez fin, fleurs blanches, beaucoup de fraîcheur, amer délicat, finale un peu saline. 10,50 €.

Domaine Laffitte-Teston
Mauvezin (32)
05.62.69.74.58

14,5/15 - Frangin Frangine. Fruits jaunes, note fumée, confiture de pêche, onctueux, finale nette, un peu épicée. 9,50 €.

Domaine des Frères Laffitte - Vignerons gascons
Guillombeyrie-Ayzieu (32)
06.08.85.86.38/07.75.95.84.60
14/14,5 - Le Petit Gascoïn doux. Fruits blancs, poire, note exotique, bouche tendre, fraîche, finale relevée. 10 €.

Domaine de Laxé
Fourcès (32)
07.86.07.23.06
15,5 - Tradition. Expressif, raffiné, fruité compoté, bouche grasse, onctueuse, bonne fraîcheur, finale nette. 8,50 €.

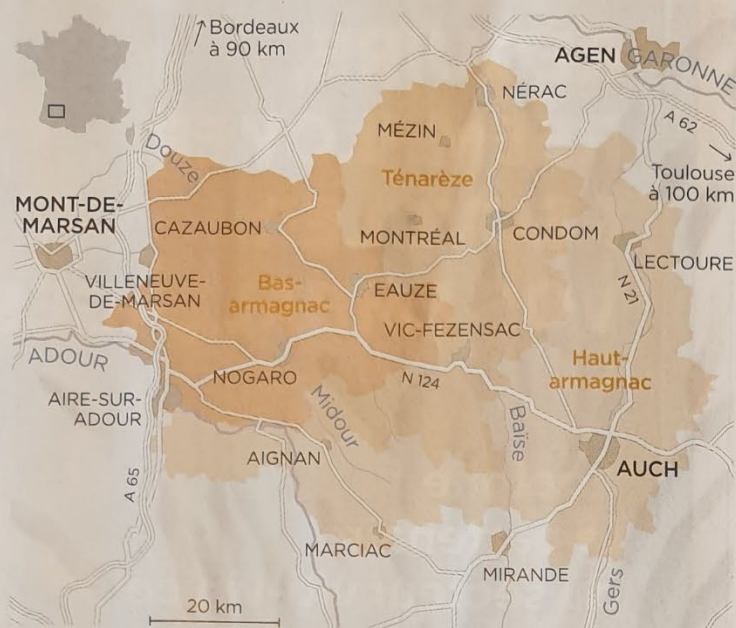
Château de Millet
Eauze (32)
05.62.09.87.91
14 - Gros Manseng. Nez frais, floral, fruits jaunes, bouche légère, pêche au sirop, finale gourmande. 9,60 €.

Plaimont
Saint-Mont (32)
05.62.69.62.87
14,5/15 - Le Gros Manseng. Fruits blancs, notes florales, bouche délicate, finale gourmande. 9,40 €.

Domaine Les Remparts
Condom (32)
05.62.28.39.30
15 - Sur un R Gascon jaune. Nez frais, abricot confit, note florale, bouche tendre, gourmande, finale nette, relevée. 7,50 €.

Uby
Cazaubon (32)
05.62.09.51.93
15,5 - Uby N° 4. Fleurs blanches, poire, ananas, bouche juteuse, fruité pur, finale relevée, saline. 7,70 €.

Villa Dria
Eauze (32)
05.62.08.38.19
14 - Jardin secret. Nez discret, fruits blancs, cerise blanche, abricot, bouche fraîche, légère. 8,60 €.



2022

Domaine de Burosse

Dému (32)
06.83.46.26.61

14 - The Bold Gascony. Fruits blancs, poire, bouche juteuse, tendre, gourmande, bon équilibre, finale relevée. 8,90 €.

Domaine d'Espérance

Mauvezin-d'Armagnac (32)
05.58.44.85.93

14,5/15 - Cuvée d'Automne. Fruits exotiques, fruit de la passion, bouche onctueuse, amer fin, fraîcheur des agrumes, finale gourmande. 8,50 €.

Liquoreux

2023

Domaine de Fortunet

Lanne-Soubiran (32)
06.80.32.74.50/06.77.56.72.68

15,5 - Phénomène. Nez floral, poire, pêche blanche, bouche harmonieuse, juteuse, beaucoup de fraîcheur. 7 €.

Domaine Horgelus - Yoan Le Menn

Montréal-du-Gers (32)
05.62.09.95.94

15 - Le Bal des Papillons. Nez frais, pêche blanche, abricot, bouche ronde, moelleuse, note épicée, finale relevée. 7,30 €.

Domaine de Picardon

Réans (32)
06.72.49.20.62/05.62.09.95.52

16 - La Soleillerie. Fruité net, note exotique, coing frais, bouche juteuse, très savoureuse, persistante. 7 €.

Villa Dria

Eauze (32)
05.62.08.38.19
14,5/15 - Lune de Miel. Note fumée, exotique, mangue bien mûre en bouche, onctueux, amer fin, en longueur. 10,90 €.

2022

Maison Fontan

Noulens (32)
05.62.08.55.28
15 - Petit Manseng. Fruité frais, coing, mangue, bouche gourmande, suave, pulpeuse, finale relevée. 7,80 €.

Domaine Guillaman

Gondrin (32)
05.62.29.13.82
15 - Frisson d'Automne. Nez fin, fruits blancs, note exotique, bouche ronde, suave, finale gourmande. 8,05 €.

Domaine Haut-Marin - Ménard

Gondrin (32)
05.62.29.13.33
15,5/16 - Grand Pavois. Nez frais, relevé, note mentholée,

bouche moelleuse, raisin frais, beaucoup de gourmandise. 8 €.

Domaine de Laxé

Fourcès (32)
07.86.07.23.06
14,5/15 - Élixir. Nez frais, coing frais, bouche dense, fine astringence, bonne vivacité, finale épicée. 8,90 €.

Domaine de Peyris - Lycée agricole de Riscle

Riscle (32)
07.62.15.46.19
15 - Les Mansengs de Peyris. Fruits jaunes, mangue, abricot confit, bouche suave, finale persistante, relevée, note épicée. 9 €.

Domaine de Picardon

Réans (32)
06.72.49.20.62/05.62.09.95.52

15,5 - Petit Manseng. Fruité pur, fruit de la passion, goyave, bouche fraîche, ronde et savoureuse, finale gourmande. 9 €.



Dominique Ferret,
Domaine Guillaman,
Gondrin (32).

« Je soigne la dimension aromatique. Pour la restauration, il faut produire des vins à la hauteur. »

« À 15 ans, j'ai commencé avec mon grand-père. On travaillait sur 12 hectares, essentiellement pour la distillation. La mode des blancs secs, c'est au milieu des années 1980. Les ténors commençaient à se faire connaître. Tariquet, Plaimont ont ouvert la voie. J'ai produit mes premières bouteilles de blanc en 2000. Puis j'ai eu la chance de pouvoir racheter les vignes des voisins... Aujourd'hui, j'arrive à 190 hectares. J'ai commencé avec le colombar, qui est l'ADN du côtes-de-gascogne, et j'ai développé le sauvignon. Je voyage et je me rends compte que, dans le monde entier, c'est un cépage qui plaît et qui est connu. Je vends surtout au marché traditionnel - restauration et cavistes - en France et à l'étranger. Je soigne la dimension aromatique, je vinifie par terroir. Pour la restauration, il faut produire des vins à la hauteur. »

Domaine Tariquet

Eauze (32)
05.62.09.94.96

15 - Dernières Grives. Fruits blancs, cerise blanche, pêche blanche, bouche suave, finale gourmande. 20 €.

2021

Domaine Les Remparts

Condom (32)
05.62.28.39.30

15 - Gouttes de Lune. Fruits confits, pâte de coing, bouche vive, harmonieuse, finale en longueur, touche épicée. 10 €.

2019

Domaine Pellehaut

Montréal-du-Gers (32)
05.62.29.48.79

16 - L'Escoubasso. Petit Manseng. Note de truffe blanche, pêche confite, bouche onctueuse, équilibrée, fruité pur, finale fraîche, délicate. 8 €.