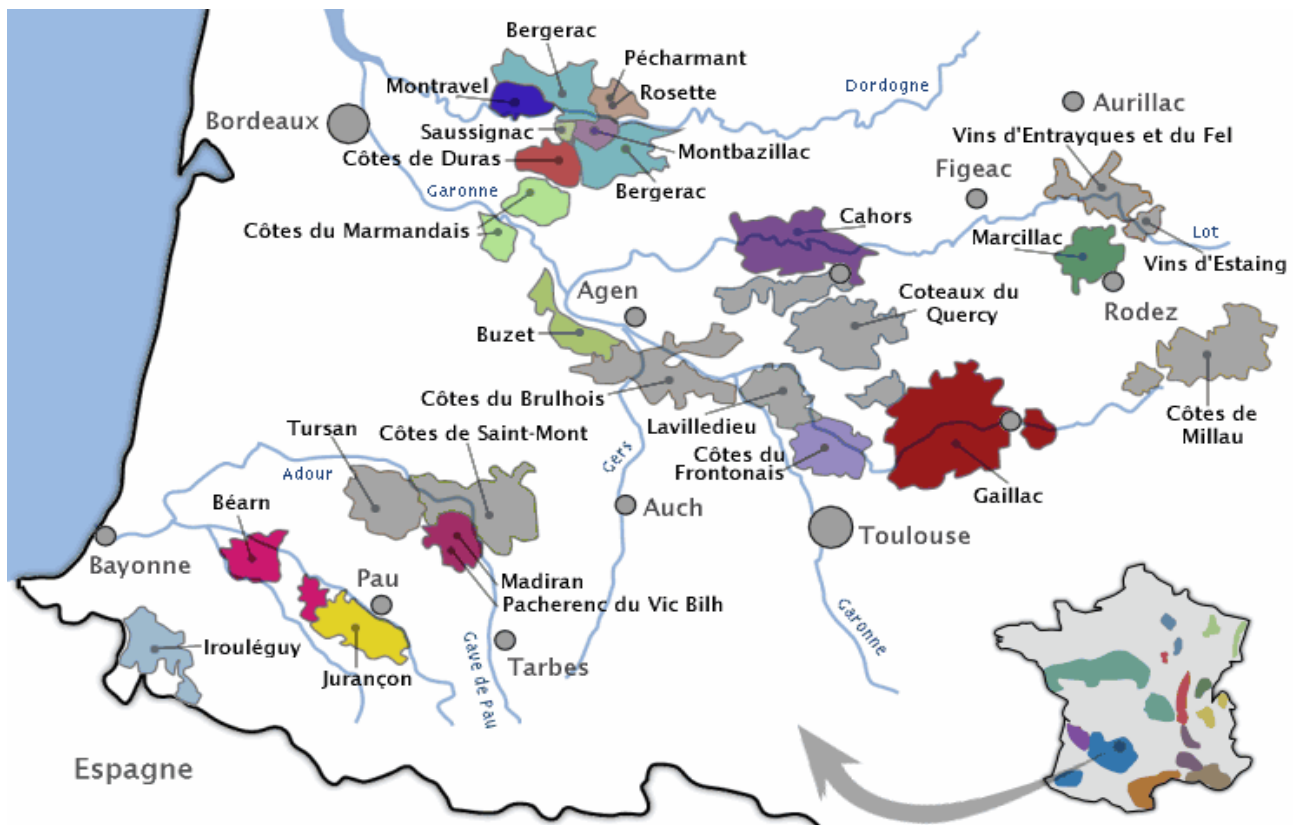


Le Sud-Ouest de la France est une région viticole importante, constituée de plusieurs îlots de vignobles et vignes entre Aurillac et Rodez au Nord-Est jusqu'à la frontière espagnole au Sud de Hendaye. La région couvre plus ou moins l'Aquitaine (à l'exclusion de la Gironde) et Midi-Pyrénées. On y produit des vins AOC, des Vins Délimités de Qualité Supérieure (VDQS), des vins de pays ou du vins de table, mais aussi, dans l'Armagnac se trouve l'origine de l'eau-de-vie de l'Armagnac et du mistelle Floc de Gascogne.



Le gaillac

Le **gaillac** est un vin du vignoble du Sud-Ouest de la France qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Sa zone de production est située à cheval sur les deux rives du Tarn, dans la partie nord-ouest du département homonyme, au nord-est de Toulouse.

Vignoble aux multiples facettes, il propose des vins rouge, primeur, rosé, blanc sec, perlé, doux, mousseux. Son histoire est multi-millénaire ; il doit probablement sa création aux Gaulois, avant l'arrivée des Romains et son développement aux moines de l'abbaye Saint-Michel de Gaillac.

Roger Dion et Marcel Lachiver, historiens du vin, considèrent tous deux, qu'avec celui de Côte-rôtie «Gaillac est le plus ancien vignoble de France». La réputation de ses vins blancs lui vaut un classement en AOC en 1938. Celle des rosés et rouges est acquise en 1970.

Le slogan de la commission interprofessionnelle des vins de Gaillac est: «Gaillac, parce que les vins d'avenir ont toujours un passé.»



Les cépages blancs

Articles connexes: Len de l'el et Mauzac.

Grappe de *len de l'el*

Les cépages principaux autorisés en AOC sont le len-de-l'el B (lendelel ou loin-de-l'œil), le mauzac B, le mauzac rose Rs et la muscadelle. Dans les vignes, le lendelel représente 30 % des surfaces, les deux mauzac 40% et la muscadelle 15%.

Les cépages complémentaires représentent 15% de la surface. Elle est répartie entre l'ondenc B, le sauvignon B et le sémillon B.; le sémillon n'est plus autorisé à la plantation et son vin ne sera plus autorisé en AOC à partir de 2028.

La dernière version du décret AOC du 21 février 2007 précise qu'au moins un des cépages principaux est obligatoire et l'ensemble des cépages principaux doit être au moins de 50% dans un assemblage. Les mousseux «méthode gaillacoise ou rurale» sont issus des seuls mauzac blanc et rose.

Le mauzac est un cépage bien adapté aux terrains argilo-calcaires, raison de sa domination dans les assemblages de la rive droite. Sur les terrasses graveleuses du Tarn, le trio len de l'el, muscadelle et sauvignon lui est préféré.

Les cépages rouges

Les cépages principaux sont le duras, le braucol (nom local du fer servadou) et la syrah pour respectivement 20%, 40% et 25% des surfaces.

Les cépages secondaires sont le cabernet-sauvignon, le cabernet franc, le gamay et le merlot. Ils occupent ensemble 15% des surfaces de vigne en rouge.

Le décret d'appellation du 21 février 2007 précise que les cépages principaux doivent ensemble

représenter au moins 60% de l'encépagement Le duras et le fer servadou sont obligatoires à hauteur minimum de 10% chacun et 40% ensemble. Le Gaillac primeur doit provenir exclusivement de gamay. Ce cépage est d'ailleurs réservé à ce vin. Il n'entre pas dans l'assemblage des autres vins.

Le terroir de la rive gauche est favorable aux cépages exogènes (syrah, merlot, cabernet) et au duras. Le sol sablonneux et léger au pH acide convient bien à la syrah, au duras et au cabernet sauvignon. Sur le coteau argilo-calcaire de la rive droite, le duras a une tendance à donner des vins acides alors que le fer servadou donne le meilleur de son potentiel sur ces terrains caillouteux et maigres avec le merlot. Quelques domaines élaborent des cuvées qui comportent une majorité de fer servadou et même depuis quelques années certains essaient des cuvées 100% braurol le nom local du fer servadou, comme le domaine Vayssette, le domaine du Moulin ou le domaine Laubarel.

Longtemps, les vins blancs de Gaillac ont été composés d'environ 60% de mauzac B, 30% de len de l'el B et de 10% d'ondenc B. Ce sont les cépages historiques. Les historiens viticoles font remonter le mauzac à la ville de Moissac, (Mozac au Moyen Âge) port par lequel transitaient les vins gaillacois. Une lettre de 1804 du préfet du Tarn pour le ministre de l'intérieur infirme toutefois cette origine: *relativement à une espèce de vigne connue sous le nom de mauzac et dont la culture n'est connue que depuis quarante ans dans notre département*. Guyot cite mauzac, len de l'el et ondenc avec le sécal. (jurançon blanc) Les muscadelle B, sauvignon B et sémillon B ont été introduits probablement au XIX^e siècle puisque Riol les cite déjà en 1913, avec le sylvaner B dont il ne reste plus trace aujourd'hui. Séguier indique que le développement de la muscadelle doit beaucoup à sa précocité: elle donnait un moût plus tôt que le mauzac pour l'expédition de vin bourru. La plantation massive du sauvignon ne date, elle, que des années 1980.

Le 8 novembre 1484, maître Pacino, notaire à Lavaur, fait mention d'un bail d'une vigne de duras N, prouvant là l'ancienneté de ce cépage. Certains auteurs n'hésitent pas à le faire remonter au *duracina* cité par Caton et Columelle. Quatre siècles plus tard, le docteur Guyot mentionne que les vins de Gaillac, au XIX^e siècle, étaient composés, de pignol, de braurol N, de prunelart de négret, et de duraze. Les cépages bordelais (cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot), la syrah N et le gamay N ne sont pas mentionnés; ils ont été introduits ultérieurement. Le tableau de Philippe Séguier indique un développement de leur culture à partir des années 1960.

Depuis les années 1990, un regain d'intérêt pour le prunelard (ou prunelart) a conduit à la plantation de nombreuses parcelles, par des vigneron qui voulaient l'essayer. Le vin qui en est issu est vendu en vin de pays, n'étant pas mentionné dans le décret AOC. En 2008, cependant, l'assemblée générale du CIVG a entériné l'entrée du prunelard dans la liste des cépages de l'AOC.

À l'aube de l'an 2000, un conservatoire des cépages du sud-ouest a été implanté sur la commune de Peyrole. Ce conservatoire a été mis en place à la suite de prospections opérées dans les vieilles vignes des vignobles régionaux (Midi-Pyrénées). Ce conservatoire regroupe 150 familles de mauzac blanc B, 100 familles de braurol N, de duras N et de len de l'el B, 50 de mauzac rose Rs, 20 d'ondenc B, 10 de négret N et 7 de prunelard.

Le Bergerac

Le **Bergerac** est un vin qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée française du vignoble du sud-ouest. Il existe au sein de l'appellation une mention plus qualitative nommée **côtes de bergerac** avec des conditions de productions plus draconiennes.

C'est aussi une appellation générique au sein du vignoble de Bergerac. Certaines zones peuvent prétendre aux AOC locales plus restrictives que sont monbazillac, montravel, côtes de montravel, haut-montravel, pécharmant, Rosette et saussignac.



Cépages rouges

Les cépages principaux sont le cabernet-franc N, le cabernet-sauvignon N, le Côt N et le merlot N. Les cépages complémentaires sont le fer servadou N et le mérille N, localement appelé *périgord noir*.

Les cépages complémentaires sont limités à 25% de l'encépagement et aucun cépage principal ne peut dépasser 65% de l'encépagement de l'exploitation.

Cépages blancs

Les cépages principaux sont la muscadelle B, le sauvignon blanc B et gris G et le sémillon B. L'ugni blanc B est complémentaire et le chenin B et l'ondenc B sont accessoires.

La proportion des cépages principaux ensemble doit être d'au moins 75 % de l'encépagement. L'ugni blanc est limité à 25% et doit être moins important que l'ensemble des deux sauvignon. Les cépages accessoires sont limités à 0%.

Bergerac rouge

Le bergerac rouge est un vin rouge intense, souple et fruité. (fraise, cassis, fruits rouges) De structure légère, ce sont des vins qui ne gagnent pas à vieillir. Leurs qualités se conservent toutefois deux ou trois ans. Ce sont des vins à servir légèrement rafraîchis avec de la charcuterie, des viandes rouges grillées ou des fromages à pâte pressée cuite (emmental français, comté) ou non cuite. (cantal jeune, bethmale, gouda...)

Côtes de bergerac rouge

Ce sont des vins de couleur pourpre sombre. Leur structure est plus dense et les arômes plus intenses et plus complexe qu'en *bergerac*. Ce sont des vins vinifiés et élevés pour la moyenne garde. Ils seront servis avec une viande rouge ou un gibier ou des fromages affinés au goût puissant.

Bergerac rosé

La production est récente, pour répondre à une demande du marché. Ce sont des vins saumon plus ou moins pâles, fruités, à boire rapidement. Ce sont des vins de soif et d'été qui conviennent bien aux repas de grillade, de l'apéritif au dessert.

Bergerac blanc sec

Ce sont des vins très pâles, brillants et aromatiques. La palette gustative est vaste, comme celle des terroirs. Ce sont des vins vifs et frais. Leur association avec des crustacés, des poissons grillés ou des fromages de chèvre frais est un bon choix.

Côtes de bergerac blanc

Selon le millésime ou la vinification, ce sont des vins doux, moelleux ou liquoreux. De teinte plus foncé que les bergerac, (jaune paille) ils sont fins, parfumés et ont une finale longue et corpulente. Ce sont des vins d'apéritif ou de volaille et poissons en sauce. Les plus puissants pourront se mesurer à une terrine de foie gras ou un roquefort jeune.

Monbazillac (AOC)

Le monbazillac est un vin liquoreux qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée française produit au sud du vignoble de Bergerac, sur des coteaux pentus exposés au nord, en rive gauche de la Dordogne, dans les environs du village de Monbazillac.



Les cépages principaux sont la muscadelle B, le sauvignon B, le sauvignon gris G et le sémillon B.

Quelques parcelles de cépages accessoires perdurent. Elles peuvent être plantées de chenin B, d'ondenc B ou d'Ugni blanc B. Elles sont toutefois limitées à 10% de l'encépagement.

Ces cépages forment le quatuor qui règne sans concurrence sur les vignobles à vin blanc de Bergerac, de Bordeaux et de Lot-et-Garonne. Leur adaptation au terroir est pluri-séculaire et leur aptitude à prendre la pourriture noble pour produire des vins liquoreux est légendaire.

Le **pécharmant** est un vin rouge d'appellation d'origine contrôlée du vignoble de Bergerac. Le vignoble est planté sur les coteaux de la rive droite de la Dordogne au nord-est de Bergerac. Le Pécharmant est un assemblage de plusieurs cépages, le cabernet-franc N, le cabernet-sauvignon N, le côst N et le merlot N. Aucun cépage ne peut dépasser 65 % de l'encépagement.

D'une surface de 400 hectares produisant près de 15 000 hectolitres du vin rouge, Il est le plus réputé de la Dordogne et classé en AOC depuis 1936. L'identification «Pécharmant» date de 1946, et nouveau AOC depuis le 13 mars 1992.

Le Buzet

Au coeur du Sud-Ouest et de la vallée de la Garonne, terres de "bien vivre", Buzet, charmant village sur la rive gauche de la riante Baïse, a vu depuis les légions romaines, défiler l'Histoire. Une Histoire aussi variée que le sol des coteaux des vingt-sept communes de l'aire d'appellation.

Toute proche, l'immense forêt landaise, la plus vaste d'Europe, tempère agréablement le climat océanique. Climat et sols propices à la vigne, atouts appréciés de Bacchus, ont favorisé la plantation et l'évolution de l'un des plus anciens vignobles de France.

Créée en 1953, la cave des Vignerons de Buzet émane de la volonté des viticulteurs de redonner le lustre des siècles passés à leur vin. Tout d'abord, VDQS, le vignoble de Buzet accède, en 1973, au titre d'Appellation Contrôlée.

Aujourd'hui, ce vignoble délimité d'une part par la Garonne et d'autre part par la forêt des Landes, s'étend sur **2000** hectares en production, situé sur 40 km de coteaux en plein pays d'Albret.

Encépagement

- pour les blancs: muscadelle, sauvignon et sémillon
- pour les rouges: cabernet-franc, cabernet sauvignon, côt et merlot.

Le Frontonnais

Le vignoble s'étend sur 2.300 hectares répartis sur 20 communes, dont:

Haute-Garonne: Bouloc, Castelnau-d'Estrétefonds, Fronton, Saint-Rustice, Vacquiers, Villaudric, Villematier, Villemur-sur-Tarn et Villeneuve-lès-Bouloc

Tarn-et-Garonne: Bessens, Campsas, Canals, Dieupentale, Fabas, Grisolles, Labastide-Saint-Pierre, Montbartier, Nohic, Orgueil et Pompignan

Fronton est le vignoble du Sud-ouest le plus proche de Toulouse; c'est pourquoi Fronton est généralement considéré comme "le vin des toulousains".

L'AOC Côtes du Frontonnais est un vin obtenu à partir d'un vieux cépage la négrette à raison de 50% minimum et des cépages syrah cot, cabernet franc, sauvignon, fer servadou, gamay, cinsaut, mauzac. Le cépage Négrette est également utilisé aux États-Unis sous le nom de Pinot Saint-George.

La negrette, l'exclusivité de Fronton

Génétique: reliée depuis longtemps par les ampélographes à la grande famille des «Cotoïdes», emblématique du Sud-Ouest. On a longtemps supposé que le Cot était en quelque sorte le «patriarche» de cette famille, mais on a récemment montré (J.M.Boursiquot et al., 2008) que ce dernier était lui-même issu d'un croisement entre le Prunelard N et la Magdeleine noire des Charentes. A ce jour, on considère donc que l'ancêtre fondateur de cette famille est le Prunelard.

D'autres cépages de la région s'y rattachent : la Mérille, le Valdiguié, le Tannat, ... La génétique n'a pas encore pu établir la parenté exacte de la Négrette, car quelques «chainons manquants» ne figurent pas en collection, mais les valeurs des différents marqueurs génétiques permettent avec une bonne probabilité de rattacher effectivement la Négrette à cette grande famille.

Dans l'ampélographie de Viala et Vermorel (1902-1910), la Négrette est signalée dans le vignoble de Gaillac «depuis un temps immémorial», avant de s'étendre le long de la vallée du Tarn en Haute Garonne et en Tarn et Garonne. Au début du 16^e siècle, il est fait mention à Gaillac de « vins noirs » (par opposition aux clarets), composés de Prunelard et de «Négremal» (Négrette). Puis, régulièrement, le «Négret de Gaillac» est cité dans la littérature comme étant de la Négrette. Il en a effectivement été retrouvé, ce qui a permis de le confirmer.

Une légende voudrait que la Négrette ait été rapportée de Chypre par les Hospitaliers de l'ordre de Saint Jean de Jérusalem, qui avaient établi une commanderie à Fronton à partir du 12^e siècle. Ce cépage aurait été nommé Mavro à Chypre («noir» en Grec), ce qui aurait dérivé en «Négrette» au cours des siècles. Cet ordre avait certes son siège à Chypre, où il existe un cépage Mavro encore de nos jours.

Côté voyages, la Négrette est passée vers les Charentes et l'île de Ré, et jusqu'en Vendée, où elle a pris le nom de «petit noir», «Ragoûtant» ou «Dégouttant» (probablement avec deux t, dans le sens de «juteux, qui coule...»; peu porteur comme nom...). On la retrouve aussi parfois dans l'Aveyron. Enfin, en Californie, où elle avait été dénommée «Pinot Saint Georges» (nom interdit aujourd'hui), on en trouve une centaine d'hectares.

Côté diversité, le cépage est très riche. Il existe des types à feuilles très découpées, et d'autres à feuilles entières, et de très nombreuses variations (génétiquement stables) concernant la taille et la

forme des grappes. Au conservatoire, où sont regroupées 190 origines, cette diversité est très marquante, et une parcelle d'étude de certaines origines repérées dans le conservatoire a été implantée. Son objectif à moyen terme est la multiplication de types différents de ceux qui sont aujourd'hui disponibles, si ceux-ci s'avèrent intéressants pour la viticulture (ce qu'il nous faut vérifier).

Voilà, en conclusion, cépage probablement très ancien, certainement d'origine régionale, présentant une grande diversité intravariétale, peu diffusé aujourd'hui hors Fronton.

Cahors

Histoire

Un vin jeune de 2 000 ans. C'est au rythme des conquêtes romaines que la vigne arriva en Quercy il y a 2000 ans. Très vite, les vins de la région apparurent si bons qu'ils portaient tort à la production italienne! L'empereur ordonna l'arrachage des vignes de Cahors en l'an 92. Il ne fut pas obéi...



Pionnier de l'export

En 1152. Aliénor d'Aquitaine épousa Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre. Le vin de Cahors se tailla bientôt une belle réputation auprès des Anglais qui l'appelaient «black wine».

Bordeaux la rivale

La guerre de cent ans mit fin à une longue période de prospérité. Un mandat de 1373 favorisait les productions de la Gironde en surtaxant les vins du Haut-Pays et particulièrement les cahors. Malgré cette discrimination, les cahors restaient des vins réputés, aimés des grands de ce monde tels François 1er qui fit planter à Fontainebleau une vigne avec le cépage «Cahors» et Pierre le Grand de Russie, qui l'imposa à l'église orthodoxe. Le privilège bordelais fut aboli à la fin du XVIII^e siècle.

L'éclipse

Dès 1865, un puceron microscopique ravageur de la vigne très connu sous le nom de Phylloxera fit son apparition en France. Douze ans plus tard, la totalité du vignoble français était infestée. Le vignoble de Cahors fut entièrement détruit.

Seconde jeunesse

Une activité viticole se maintient malgré tout. Mais les hybrides utilisés ne produisent que de pâles copies du vin originel. En 1947, quelques vigneron fondent la cave coopérative de Parnac. Leur but, faire renaître le malbec, le cépage du cahors. C'est chez un propriétaire récoltant de Bordeaux qu'ils trouveront des plants dont est issu le vignoble actuel.

En 1971, le cahors qui ne couvre que 440 hectares obtient l'appellation d'origine contrôlée.

Aujourd'hui, cette surface a depuis été multipliée par dix.

Terroirs et Cépages

Le terroir d'origine du malbec

Cépage originaire de Cahors, le malbec produit sur le terroir de la vallée du Lot un vin unique au monde. Il peut être utilisé seul ou assemblé à hauteur de 30 % maximum avec deux autres cépages nobles, le merlot et le tannat.

Un climat idéal

Océanique mais soumis aux influences méditerranéennes, le climat du vignoble de Cahors est caractérisé par une pluviométrie plus faible que celle de Bordeaux. A l'automne, le vent d'autan souffle un air chaud et sec venu du sud qui accompagne les baies jusqu'à leur pleine maturité. Et dans le creux de la vallée, à 90 mètres d'altitude, les méandres de la rivière sont un régulateur thermique et une réserve d'eau permanente. Ce régulateur est typique des terroirs de grands vins.

Les terrasses de la vallée

La vallée du Lot est divisée en trois terrasses composées d'alluvions venues du Massif Central. Plus l'on s'élève, plus les sols sont drainants. Les premières terrasses, proches de la rivière, sont celles des vins souples et fruités. Les deuxièmes donnent des vins plus charnus.

Ce sont les troisièmes terrasses ainsi que les grèzes, sols composés d'éboulis calcaires du causse qui produisent les cahors les plus riches et les plus aptes à la garde. Sans oublier les hauts niveaux du quaternaire ancien, sols d'alluvions recouvrant des roches ayant résisté à l'érosion: plus rares, ils donnent aussi des vins très réputés.

Sur les hauteurs

Bien au-dessus, à 300 mètres d'altitude, se trouve le plateau calcaire, moins fertile que les terrasses et où l'influence de la rivière est moins sensible. Les contrastes de température entre jour et nuit amènent une maturité du raisin plus tardive, moins de chair mais une grande finesse.

Cahors Excellence: vers les grands crus

A la fin des années 90, une étude de terroirs a permis de déterminer des zones potentiellement classables en crus. Sur les parcelles concernées, les vignerons volontaires ont la possibilité de s'inscrire dans une démarche unique en France: la Charte de qualité. L'exigence est d'un niveau inédit : rendement limité à 40 hectolitres par hectare et à 1,5 kg de raisin par pied de vigne, contrôles à tous les stades de l'élaboration, élevage du vin pendant seize mois minimum et enfin, dégustation par un jury spécialement formé pour vérifier que la qualité voulue est bien au rendez-vous. Seuls les vins ayant passé avec succès l'ensemble de ces épreuves peuvent apposer sur leur étiquette les mentions Cahors Excellence ou Charte de qualité. Le palmarès est remis en jeu chaque année.

L'appellation Cahors est la seule à s'être imposé une obligation de résultat en plus d'une obligation de moyen

Madiran

Le madiran (rouge) et le pacherenc du Vic-Bilh (blanc) sont des vins du sud-ouest de la France, produits dans une même zone. Leur fête a lieu tous les ans dans le village de Madiran les 14 et 15 août.

Le **vignoble de Madiran** (de la ville du même nom) est classé AOC depuis 1948. Sa zone de production chevauche trois départements: le Gers, les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées-Atlantiques. Contrairement à certaines légendes, le vignoble de Madiran n'a pas été créé par des Bourguignons. Il est toutefois très ancien. À l'époque gallo-romaine, les vignes sont très présentes et le vin également, comme en témoignent les vestiges locaux de l'époque, notamment la mosaïque de Taron qui représente une vigne. Le commerce du vin est également florissant mais demeure surtout local. La véritable structuration du vignoble débute avec la fondation du monastère de Madiran en 1030. Des moines de l'abbaye de Marcilhac-sur-Célé (Lot) s'installent et dédient un monastère à Marie.

Très vite, la renommée du vin de Madiran sera assurée par les pèlerins de Saint-Jacques-de-

Compostelle empruntant la voie Aire-sur-l'Adour-Lescar, passant par Saint-Mont et Madiran. Il est donc devenu naturellement un vin des pèlerins et un vin de messe.

La légende veut que l'occupation du Béarn par le Prince Noir, qui devint en 1360 le Prince d'Aquitaine, permît aux Anglais de découvrir le vin de Madiran.

Certains le croient alors largement exporté en Angleterre, mais il semble qu'il ait en réalité plutôt été l'objet d'un commerce intense avec les vallées pyrénéennes.

Les crises du XVIII^e siècle et du XIX^e siècle vont freiner son essor. Avec le phylloxera, c'est la quasi disparition du vignoble. Par la suite, les vigneron replantent, sélectionnent les meilleurs terrains et se regroupent en un syndicat en 1906 et obtiennent la première délimitation du terroir Madiran en 1909.

Le 10 juillet 1948, les vins de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh accèdent au rang des AOC. Et ce, grâce à Bernard Nabonne, éminent écrivain de la région et également président du syndicat des viticulteurs. Ils sont les premiers en France à s'imposer le contrôle de la qualité, par la délivrance d'un label (après analyse, dégustation et un vieillissement à l'époque de trente-trois mois).

De nos jours, les vigneron de Madiran ont adopté "Janus" comme symbole pour montrer leur attachement au passé tout en se tournant résolument vers l'avenir.

C'est un vin rouge de couleur rubis sombre fortement charpenté et extrêmement tannique, dont la personnalité provient d'un cépage plutôt rare et difficile à apprivoiser dit-on, le Tannat (40 à 100%), souvent assagi par du Cabernet franc, du Cabernet-Sauvignon et du Fer Servadou (ou Pinenc), un autre cépage régional.

Sa *fougue tannique* est si intense que le Madiran est le seul vin qui ne peut être commercialisé sans avoir préalablement passé au minimum 12 mois en cave.

Du fait de ses caractéristiques uniques, le Madiran est un vin qui, simple vin *de table* ou grand vin *de cave*, n'est jamais acide au goût.

Le Madiran accompagne tous les plats y compris des plats un peu épicés. On le sert généralement à température ambiante (entre 14°C et 16°C l'excès de chaleur faisant ressortir l'alcool et les tannins), il peut être utile de le passer en carafe une heure ou plus avant de le déguster (selon millésimes et la catégorie). Il existe trois grands types de Madiran : les tendances sur le fruit et pouvant être consommés jeunes, les traditions le plus souvent élevés en cuves avec très peu de « boisé » et les cuvées à forte proportion de tannat, sélections de parcelles et élevage plus long en barrique.

Plus de 1 380 ha sont aujourd'hui déclarés en Madiran, la production totale est de l'ordre de 60 000 hl par an.

Le Pacherenc est le vin blanc jumeau (il est cultivé sur les mêmes aires de production) du Madiran. Issu de cépages locaux et ancestraux, le petit courbu, le petit et le gros manseng, l'arrufiac et le sauvignon, il est sec pour 1/3 de la production et moelleux pour le reste.

Vendangés de mi-octobre à la Saint-Sylvestre, les raisins vinifiés en moelleux sont passerillés (concentration par perte en eau sur pied) et ne présentent pas de pourriture noble, contrairement aux vins liquoreux du Bordelais par exemple. À la dégustation, la sensation de fraîcheur en attaque est très agréable et se transforme peu à peu en sucre ou en miel selon les dates de vendanges.

Arômes de fruits et fleurs blanches sur les premières et deuxièmes tries, fruits secs et miel pour les troisièmes tries.

La température de dégustation se situe entre 8° et 10° pour un blanc sec.

Souvenirs d'enfance

Jurançon Sec

Appellation : **Jurançon Sec**

Cépages : **Gros Manseng**

Rendement moyen : **40 hl/ha**

Degré Moyen : **13°**

Conditionnement : **75 cl, carton 6**

ou **12 bouteilles couchées.**

37,5 cl carton de 12 bouteilles.

Garde : A boire dans

les 5 ans.

Service : 10 °C



Recommandé par
Robert Parker

Vinification : Macération pelliculaire, puis fermentation en cuve à température maîtrisée et ensuite élevage sur lies fines quelques mois avant mise en bouteilles au printemps suivant.

Dégustation : La robe est dorée, nuancée de vert. Sa jeunesse compose une palette d'arômes frais, puissants, élégants qui vous amène sur des notes florales, citronnées, le genêt, l'acacia, les agrumes, le pamplemousse, les fruits de la passion.

La bouche fraîche et charmeuse, toute en finesse, rappelle le fruité perçu au nez et vous conduit vers un long voyage des saveurs. Fringant et légèrement perlant, ce vin dévoile une structure ronde, avant de terminer sur une petite note acide de bon aloi.

Au Vieillissement : il développe des arômes étonnants d'amande grillée, de fruit sec, de truffe. Très aromatique, charmeur au nez, enjôleur même, arômes fins et puissants.

Quelques beaux accords : parfait dès aujourd'hui sur une truite grillée, des coquillages, des crustacés ou du saumon. Il accompagne aussi très bien la charcuterie, l'omelette aux asperges, piperade ou un fromage de chèvre. Il peut aussi se déguster à l'apéritif pour les amateurs de sec.

Do

	8,99
Jurançon Doux Les vins du grand sud-ouest – Blanquefort 35% Petit Manseng, 65% Gros Manseng	7,99
Pacherenc du Vic-Bilh Cave de Crousillon	6,99
Gaillac Chateau les Meritz 2006	8,99
Bergerac Chateau Monestier La Tour	6,29
Saint Mont 2008 Chateau Saint-Go VDQS Tannat – Pinenc – Cabernets.	7,99
Madiran 2007 Domaine Zoujo Tannat	8,99
Buzet 2006 Château de Gueyze	8,59
Fronton 2005 Château Bellevue la forêt (La forêt royale)	12,99
Cahors 2006 Château de Mercuès Malbec	8,99
Cahors 2005 Château Latuc Malbec	