

Côtes de Gascogne blanc 2020 : millésime solaire présenté à Éauze

Malgré une météo pleine de surprises



Côtes de Gascogne blanc 2020 : millésime solaire présenté à Éauze

Les Côtes de Gascogne primeurs sortent sur le marché, ce jeudi 15 octobre. Le Syndicat des vins des Côtes de Gascogne présente les vins blancs du millésime 2020 à la presse, en cette fin de matinée du mercredi 14 octobre, à Éauze. Le Syndicat était en plein travail de dégustation, pour contrôler l'aptitude de 30 vins à prendre la dénomination « Côtes de Gascogne ». Trois d'entre eux sont recalés. Les vins qui ont réussi l'examen, sont offerts à la dégustation des visiteurs.

Traditionnellement, les cépages colombar (pour les blancs secs) et gros manseng (pour les blancs doux) sont à l'honneur dans les Côtes de Gascogne.

Pour les blancs secs

L'alternance de journées ensoleillées et de nuits très fraîches au début de septembre, nous dit-on, a permis au colombar de faire le plein d'arômes qui se sont révélés à la fermentation. Quant au sauvignon et au chardonnay, ils ont pu être récoltés parfaitement mûrs dès le 20 août.

Pour les blancs moelleux et doux

Cette année, les raisins du gros et du petit manseng sont caractérisés par l'équilibre entre de belles concentrations de sucre et une acidité suffisante. Vendangés à la fin de septembre et au début d'octobre, ils sont encore en fermentation, mais les spécialistes disent que « les moult expriment de puissantes notes d'abricot et de pêche blanche avec de la menthe et de l'eucalyptus ».

S'agissant des rosés et des rouges, ils ont été vendangés à pleine maturité et devraient donner des vins magnifiques.

Coup de projecteur sur la colombelle, de Plaimont

Pour le première fois, de mémoire de correspondant de presse, la colombelle en édition limitée, présentée cette année avec une étiquette accrocheuse, façon tag (« La Belle Rebelle – 100 % Gascogne – Street Art 2020 - avec la plume traditionnelle qui symbolise la légèreté) est composée de 100 % de colombar. Alors que, d'habitude, il y a un assemblage colombar et environ 20 % d'ugni blanc ou de sauvignon.

Mais que les habitués de la colombelle « original » se rassurent, ce vin, assemblage de colombar et d'ugni blanc est toujours produit. Il en est de même pour « Les Charmes de colombelle » (cépage gros manseng).

Certains se souviennent peut-être que, André Dubosc, créateur de Producteurs Plaimont en 1979, redécouvrit « the French Colombar », cépage autochtone de notre région, lors d'un voyage aux États-Unis ! Beaucoup pensent qu'il mérite d'être qualifié de grand vin.

En conclusion, Alain Desprats, codirecteur du Syndicat, nous dit que le volume de raisin récolté est comparable à celui de l'année précédente. Il n'empêche : certains vigneron ont eu de grosses pertes à cause du gel et de la grêle.

Roland Houdaille et Jean-Pierre Biere (nouveau correspondant du Journal du Gers pour la région d'Éauze)

N.B. - Sur la photo du haut de page : à droite, Jean-Pierre Drieux, président du Syndicat (voir dernière photo pour les autres personnes).



La Colombelle 100% colombarde avec étiquette "Street Art" - Photo Jean-Pierre Biere



L'examen de passage en Côtes du Rhône - Photo Roland Houdaille



Un des dégustateurs - Photo Roland Houdaille



Alain Desprats et Amandine Lalanne (codirecteurs du Syndicat) et Olivier Dabadie (président de l'interprofession) - Photo Roland Houdaille