

## Syndicat et Interprofession des vins Côtes de Gascogne: un ensemble bien organisé

L'assemblée générale les décrit en profondeur



Syndicat et Interprofession des vins Côtes de Gascogne: un ensemble bien organisé

L'observateur qui assiste à l'assemblée générale du Syndicat et de l'Interprofession des vins Côtes de Gascogne le 14 décembre 2022 à la Maison Gascogne Armagnac à Éauze, est admiratif des travaux de ces organismes, de leur vision prospective et de leur souci du détail.

Et, en plus des données inhérentes à l'exercice 2021-2022, la séance comporte un exposé de Thierry Dufourcq, de l'Institut français de la vigne et du vin sur les conséquences des chutes de grêle de 2022, ainsi qu'une présentation de 4 scénarios de l'avenir des vins IGP. Nous reviendrons sur ces sujets.

### Introduction de Jean-Pierre Drieux

La situation du vignoble du Sud-Ouest en 2022 après les aléas climatiques (gels printaniers en avril, orages de grêle, en juin, sécheresse exceptionnelle de la mi-juin jusqu'aux vendanges) est décrite en introduction par Jean-Pierre Drieux, Président du Syndicat des vins Côtes de Gascogne. La sécheresse ayant ceci de bon que si la récolte est plus faible de 40 % par rapport à une année moyenne, le raisin est sain et les prix se maintiennent.

Une bonne nouvelle : la Maison Gascogne Armagnac à Éauze est terminée. Elle abrite désormais les sièges des 3 filières Côtes de Gascogne, Floc et Armagnac et, d'ailleurs, ladite assemblée générale y a lieu.

### Intervention d'Olivier Dabadie

Olivier Dabadie, qui est président de Plaimont, parle ici comme président de la Section Interprofessionnelle des vins Côtes de Gascogne. Il note :

la baisse des ventes à l'export, due au covid, à la guerre en Ukraine et à la baisse des récoltes en 2021 et en 2022,

le rééquilibrage des ventes : elles ont augmenté en France, chez les cavistes et la Grande distribution et baissé à l'export,

cependant la récolte 2022 est réduite et les coûts logistiques en augmentation, si bien que les metteurs en marché ont dû donner la priorité aux pays les plus gros acheteurs et à la France,

d'où une perte de parts de marché – par manque de production – qu'on ne récupérera qu'avec plusieurs années d'efforts.

### Les chiffres clés de 2021-2022

La production totale du Gers en 2021 est de : 1 288 855 hl contre 1 713 078 en 2020.

Le volume certifié IGP Côtes de Gascogne en 2021 (y compris Comté Tolosan) : 696 285 hl contre 879 546 hl en 2020, soit – 20,8 %. La baisse est plus significative sur les rouges (- 27%) et les blancs secs (- 23%) ; **le potentiel annuel en IGP Côtes de Gascogne, habituellement supérieur à 100 millions de bouteilles est restreint à 85 millions dans le millésime 2021.**

Le pourcentage des stocks, de 43 % au 31 juillet 2021 (considéré comme normal), passe à 38 % au 31 juillet 2022 ; d'où la nécessité de sélectionner les marchés.

À l'export, les ventes ont reculé depuis 2019 – à cause du covid et des taxes Trump aux États-Unis - de plus de 85 000 hl. Au 31 juillet 2022, la perte est de – 8,3 % en volume, mais seulement de – 0,6 % en valeur. Les ventes en Europe du Nord ont reculé, sauf en Belgique, en Pologne et en Irlande.

### La transition agroécologique s'accélère

Le Syndicat s'engage dans l'accompagnement de ses opérateurs. Car ceux-ci sont confrontés à des difficultés plus importantes que dans d'autres vignobles pour mettre en œuvre des pratiques plus écologiques. À cause du climat océanique dominant.

Pour cela, deux contrats de recherche sont en cours :

la création de cépages résistants aux maladies : c'est le programme GasconIdeos qui s'applique à 3 cépages : le colombar, le gros manseng et le tannat ; en partenariat avec les Organismes de Défense et de gestion du Sud-Ouest et l'Union des associations de restructuration du vignoble gersois (UARVG), cette opération est réalisée par l'Institut de recherche agronomique (INRAE) et l'Institut français de la vigne et du vin (IFV),

l'étude de l'effet du cuivre sur les thiols variétaux (1).

Deux autres axes de R&D sont mis en œuvre :

Concilier Bio et expression aromatique : un thèse est menée par Gabriel Dournes sur le thème : « Incidence de la viticulture biologique sur la genèse des thiols variétaux dans les vins Côtes de Gascogne »,

un GIEE (groupement de viticulteurs) étudie avec la Chambre d'Agriculture « la gestion du cavaillon » (2) ; c'est-à-dire les alternatives au désherbage chimique et leur impact sur les coûts de production et l'organisation du travail.

### Les actions de communication

Ces actions, dont la responsable est Amandine Lalanne, ont été effectuées tant dans la création d'événements, que sur les réseaux sociaux, que dans des rencontres de presse. Nous retenons deux actions importantes :

VINEart en Gascogne : des Portes ouvertes artistiques chez les vigneron en Côtes de Gascogne : beaucoup de spectacles, de rencontres avec des artistes et d'animations ; soit 20 vigneron participants, 9 samedis animés, 40 compagnies d'artistes mobilisées et 555 039 personnes contactées,

l'Opération cavistes : pendant une semaine, 301 cavistes ont présenté, en moyenne, 13,5 cuvées de 3 domaines différents et 410 nouvelles cuvées ont été référencées et conservées par 98 caves, sans oublier 1 340 m<sup>2</sup> d'affichage vitrine pendant 12 jours,

participation à l'opération Enjoy l'Europe défend ses terroirs (vins du Sud-Ouest, jambon de Bayonne, foie gras du Sud-Ouest).

### Composition des étiquettes

Alain Desprats attire l'attention des opérateurs : à compter du 8 décembre 2023, les étiquettes des bouteilles de vin devront contenir :

la valeur nutritionnelle/énergétique en calories ou la liste des nutriments,

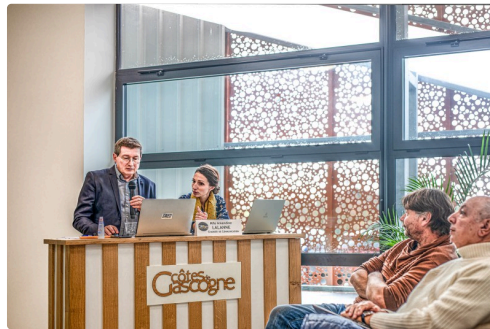
la liste des ingrédients, éventuellement grâce à un QRcode,

la liste des additifs, sauf les auxiliaires technologiques que l'on ne retrouve pas dans le produit fini.

(1) **Les thiols sont des molécules soufrées** qui contribuent au profil aromatique variétal d'un vin (thiols variétaux). Dans les raisins et les moûts, ces précurseurs d'arômes primaires et pré-fermentaires (non odorants) sont sous forme de terpènes. (...) Les thiols proviennent de leurs précurseurs variétaux. Très peu sont aujourd'hui identifiés (de l'ordre de 10 à 15 %). La révélation de ces arômes se fait lors du processus fermentaire grâce à des enzymes générées par les levures. (2) Bande de terre que la charrue ne peut atteindre au pied des rangs de ceps, et que l'herbe peut donc envahir.



1 Olivier Dabadie et Jean-Pierre Drieux



Alain Desprats, Amandine Lalanne, Jean-Pierre Drieux et Jacques Garcia (représentant des consommateurs)