

Éauze : le 42e Concours des vins de Gascogne, hommage à la vigne et au travail des vignerons

Célébration de la Saint-Vincent des vignerons : « La vigne, symbole de vie et de travail, est le reflet de notre engagement quotidien »



Éauze : le 42e Concours des vins de Gascogne, hommage à la vigne et au travail des vignerons

Le matin du 25 janvier 2025, Vincent Piquemal, président des Vignerons Indépendants de Gascogne, accueille les dégustateurs qui doivent départager les nombreux échantillons de vins des Côtes de Gascogne pour le 42e Concours des Vins de Gascogne. Concours placé sous le patronage de Saint-Vincent des Vignerons, dont la fête est fixée au 22 janvier et sous le parrainage de Philippe Dupouy, président du Conseil départemental. Le Concours a lieu dans les catégories :

Colombard

Sauvignon

Gros Manseng sec

Chardonnay

Assemblage

Blanc doux/Moelleux

Rouge

Rosé.



Vincent Piquemal accueille les dégustateurs

Cette année, une 9e catégorie a été ajoutée : Jeunes Vignerons. Pour encourager les jeunes vigneronnes et vignerons qui s'impliquent pleinement dans le travail de la vigne.



Les dégustateurs

Une soirée de fête est ensuite organisée après la proclamation du palmarès. Celle-ci est précédée des interventions de Vincent Piquemal, président des Vignerons indépendants de Gascogne, Christophe Faget, 1er adjoint du maire d'Éauze et Philippe Dupouy.



Table de dégustateurs



Table de dégustateurs



La salle de dégustation

Intervention de Vincent Piquemal : un vibrant acte de foi dans le métier de vigneron

C'est une grande joie de célébrer la Saint-Vincent des Vignerons de Gascogne ! C'est « la célébration de notre terre, de notre patrimoine et, surtout, du travail acharné de ceux qui, chaque jour, façonnent la richesse de nos vins de Gascogne ».

Ces deux événements, la Saint-Vincent et le Concours, « incarnent les valeurs qui animent notre métier : le travail de la terre, la patience, l'humilité et (...) la passion pour ce que nous produisons ».

Mais, outre le métier, « nous honorons la qualité et la diversité des productions viticoles qui font la renommée de notre région ».

Saint Vincent, c'est « la persévérance face aux épreuves, le respect du cycle des saisons et cette communion intime que nous avons avec la nature. (...) Chaque saison, chaque vendange, chaque bouteille est le fruit (...) d'un travail minutieux, d'un amour profond de la vigne, du respect absolu de la nature et du dévouement à nos productions ».

La vigne, école de vie : « il faut savoir attendre, soigner, espérer et parfois accepter que la nature ait le dernier mot. (...) Nous faisons partie d'une longue lignée de femmes et d'hommes qui (...) ont façonné ces paysages, sélectionné les cépages et transmis leur savoir-faire de génération en génération ».



Vincent Piquemal au micro

Vincent Piquemal poursuit : « Notre terroir, forgé par le temps et la passion, confère à nos vins, flocs et armagnacs, une identité unique et authentique. Chaque gorgée raconte une histoire, chaque cépage exprime la personnalité du sol (...) ».

Puis le président rend hommage à tous les membres de la chaîne qui fait connaître les Vins de Gascogne.

Il continue en louant la convivialité et le partage que permet la Saint-Vincent : « Ce vin (...) est bien plus qu'une simple boisson : c'est un lien entre les cultures, un vecteur de rencontres et de découvertes ».

Ensuite, il remercie les vignerons pour leur engagement, leur persévérance et leur amour du métier : « Vous êtes le gardiens d'un patrimoine exceptionnel ». Enfin, il remercie les participants au Concours.

Il n'oublie pas que « les difficultés conjoncturelles affectent durement notre secteur (...). Ces défis sont nombreux, mais ils ne sont pas insurmontables. (...) L'avenir de notre savoir-faire repose sur notre capacité à évoluer ».



Christiane Pieters (femme politique et maire de Castéron), Bernard Malabirade, Christophe Faget et Philippe Dupouy

Intervention de Christophe Faget

Éauze accueille, comme à l'accoutumée, « les grands moments annuels de célébration de nos plus beaux trésors viticoles, vins des Côtes de Gascogne, Armagnac et Floc de Gascogne ».

Adjoint du maire d'Éauze à la culture, Christophe Faget dit savoir « combien notre identité culturelle doit à la vigne » depuis le II^e siècle de notre ère.

Éauze, son maire et les Conseillers municipaux, sont « particulièrement fiers de s'associer à cet événement majeur (...). Les récompenses décernées couronnent (...) une année de travail acharné, redoutable, mais tellement passionnant ».

Il ajoute : qu'il soit célèbre ou modeste, « chaque produit de la vigne issu des coteaux armagnacais recèle en lui une part de notre terroir, de notre patrimoine ».

« Il sommeille en chacun des vigneron de notre contrée un philosophe et un homme ou une femme résolue qui ne manquera pas de relever la tête (...) malgré la complexité du contexte économique.

Intervention de Philippe Dupouy

Malgré une année compliquée, « vous êtes là, debout ».

« Nos vins de Gascogne se conjuguent parfaitement avec notre art de vivre : ils contribuent pleinement au patrimoine gastronomique gascon ».

Le président du Conseil départemental salue l'importance de la viticulture dans l'économie locale.

Il a un sujet d'inquiétude : les projets de taxes douanière du président Trump. Un autre concerne les conditions météorologiques et la recrudescence des catastrophes naturelles. Comme le montre la procédure de sauvegarde pour le Domaine Tariquet.

Mais le département est à vos côtés par « l'octroi d'aides exceptionnelles, de subventions pour l'installation de jeunes agriculteurs et la transmission », ainsi que pour d'autres aides.

Palmarès (millésime 2024)

Catégorie Colombar :

Domaine des Cassagnoles - Laure Baumann à Gondrin

Domaine Les Frères Laffitte - Christophe et Sébastien Laffitte à Ayzieu



Catégorie Sauvignon :

Domaine Les Frères Laffitte - Christophe et Sébastien Laffitte à Ayzieu



Domaine Tariquet - Famille Grassa à Éauze

Catégorie Gros Manseng sec :



Domaine Chiroulet - Philippe Fezas à Larroque-sur-l'Osse



Domaine Laboge - Patrick Remazeilles à Marguestau

Catégorie Chardonnay :





Domaine de Millet - Laurence Deche à Éauze

Catégorie Assemblage :

Domaine Saint-Lannes- Nicolas Duffour à Lagraulet-du-Gers



Domaine La Lèbe - Mathieu Bernussou à Éauze

Catégorie Blanc Doux/Moelleux :



Domaine Les Frères Laffitte - Christophe et Sébastien Laffitte à Ayzieu

Les Trois Domaines - Thomas Baurens à Réjaumont



Domaine de Moura - Alain Réon à Lagraulet-du-Gers



Domaine de La Tuilerie - Joël Pellefigue à Roquelaure

Catégorie Rosé :

Les Trois Domaines - Thomas Baurens à Réjaumont

Domaine Laguille - Guy Vignoli à Éauze

Catégorie Jeunes Vignerons :



Domaine Laguille - Nathalie Vignoli à Éauze

Domaine La Lèbe - Mathieu Bernussou à Éauze

Catégorie Super Prix du jury :



Domaine Laboge - Patrick Remazeilles à Marguestau



Domaine La Lèbe - Mathieu Bernussou à Éauze.

N.B. - Sur la photo du haut de page : les lauréats et Vincent Piquemal (6e de la dr.), Philippe Dupouy (2e de la g.), Christiane Pieters (3e de la g.), Christophe Faget (4e de la g.) et Bernard Malabirade (7e de la g.).