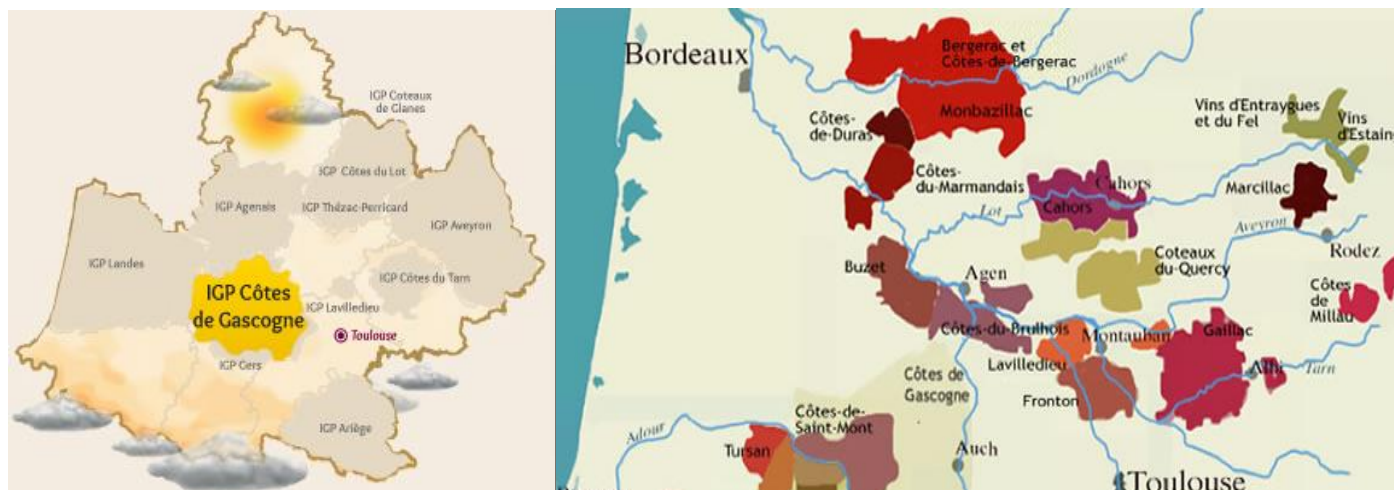




Domaine le Rosier d'Angélique au cœur du Gers

LE VIGNOBLE DE GASCOGNE



Le **côtes-de-Gascogne** est un vin français d'indication géographique protégée (IGP), remplaçant depuis 2009 les **vins de pays des côtes de Gascogne**, des côtes de Montestruc et des côtes du Condomois.

Histoire

C'est l'histoire d'un vignoble qui vouait depuis tout temps son activité à la production de l'Armagnac, et qui voilà 40 ans, eut le courage de diversifier sa production, la reconversion se mit alors en ordre de marche. Restructuration du vignoble, maîtrise des rendements, investissements importants dans les chais notamment en vue de maîtriser la fermentation à basse température. Avec un objectif : **améliorer la qualité des vins pour aller conquérir le monde.**

1974 marque la naissance de la dénomination « Vin de pays des Côtes de Gascogne » qui s'applique au département du Gers.

C'est en **2004** que la zone de production sera étendue à toute la zone de l'Armagnac.

En **1982**, le travail de restructuration du vignoble et l'évolution dans les chais sont reconnus car les vins obtiennent l'agrément en « vin de pays Côtes de Gascogne ». Un décret spécifique fixe alors les conditions de production sur l'ensemble du département du Gers.

Depuis le **1er août 2009**, les Côtes de Gascogne ont été reconnus et enregistrés en tant qu'« **Indication Géographique Protégée** ». Leurs conditions de production sont désormais définies dans un cahier des charges.

Il n'a pas fallu plus de temps aux vins Côtes de Gascogne pour se tailler une part considérable sur le marché international des vins blancs. Principalement en Europe du Nord (Allemagne, Royaume Uni, Pays, Bas, Belgique...) où **le Gascogne jouit d'une belle reconnaissance, sa fraîcheur et son fruité exaltent.**

Ce succès s'est construit chez les vigneron indépendants, dans les caves et leurs unions. Quelques leaders, locomotives indispensables au développement de la filière ont ainsi favorisé l'ouverture vers les marchés.

Classant aujourd'hui les Côtes de Gascogne, comme L'un des vins blancs français les plus exportés à travers le monde.

Aujourd'hui, deux tiers de la surface du vignoble armagnacais (13 000 hectares) sont consacrés à la production des vins des Côtes de Gascogne



Domaine le Rosier d'Angélique au cœur du Gers

Vignoble



Vignoble à Castelnaud-d'Auzan en novembre.

L'aire autorisée à produire l'IGP Côtes de Gascogne s'étend sur trois départements, principalement sur celui du Gers (90%), dont toutes les communes sont autorisées à produire du côtes-de-Gascogne.

Presque deux tiers des vignes, soit **11 700 hectares** (en 2011, le Gers comptait au total 17 800 hectares de vignes, dont 1 700 hectares en Appellation d'origine contrôlée), y sont consacrées à la production de côtes-de-Gascogne, mais les surfaces de ce département consacrées à la viticulture sont presque uniquement sur sa moitié occidentale.

Les Landes et le Lot-et-Garonne sont les deux autres départements producteurs, mais seulement sur leurs zones frontalières avec le Gers, sur une aire de production un peu plus restreinte que celle de l'armagnac.

Dans les Landes, les 25 communes sont concernées

Dans le Lot-et-Garonne, il s'agit de 14 communes

Géologie et relief

L'aire de production du vin des côtes de Gascogne comporte trois zones géographiques avec des caractéristiques géologiques différentes : le Bas-Armagnac, la Condomois et le Haut-Armagnac. Les trois sont implantés sur le cône de déjection de Lannemezan, cône formé des débris (argiles, sables et galets) arrachés par l'érosion aux Pyrénées. L'ensemble est très vallonné, les vallées presque parallèles présentant un profil dissymétrique caractéristique de la Gascogne : le versant de rive droite, exposé aux vents d'ouest, est court et abrupt, tandis que le versant gauche est relativement long et en pente douce.

Le Bas-Armagnac ou « **Armagnac noir** » car un peu boisé, se situe à l'ouest de l'Armagnac, à cheval sur l'Ouest du Gers (autour de Nogaro et d'Eauze) et le Sud-Est des Landes (près de Villeneuve-de-Marsan). Le relief y est constitué de coteaux aux pentes faibles découpés par les vallées de la Douze et du Midou (ou Midour).

Le sol qui en résulte est argilo-sableux, localement appelé boubène. Quant aux pentes des coteaux, elles sont formées de molasses, qui sont des argiles plus ou moins carbonatées ou sableuses.



Domaine le Rosier d'Angélique au cœur du Gers

Le Condomois ou « **Ténarèze** » s'étend à cheval sur le Nord du Gers (autour de Condom) et le sud du Lot-et-Garonne. Le paysage est découpé par les vallées de la Gélise, de l'Auzoue, de l'Osse, de la Baïse et de l'Auvignon, qui coulent vers le nord (pour se jeter dans la Garonne). Les hauteurs entre ces vallées sont constituées de formations argilo-calcaires. Ce sous-sol donne des sols variés, argilo-calcaires peu profonds de rendzine (appelé localement les « peyrusquets ») ou plus épais (les « terreforts »), ou vers l'ouest argilo-sableux (les « boulbènes »). Les versants des coteaux sont formés de molasses donnant des sols argileux avec galets.

Le Haut-Armagnac est à l'est de la zone de production, il est dit « **Armagnac blanc** » à cause des collines composées de calcaires marneux, surmontés de boulbènes très argileuses avec des galets (sols difficiles à travailler, proche des terreforts), les versants des coteaux étant surtout composés de molasses

VINIFICATIONS - GASTRONOMIE

Vendanges

Les vendanges sont essentiellement réalisées avec une machine à vendanger.

Selon le cahier des charges, le rendement des vignes destinées à la production de l'IGP est plafonné à un **maximum de 120 hectolitres par hectare**.

Les producteurs d'IGP ont souvent l'habitude de faire de gros rendements : la moyenne dans le Gers a été pour les IGP et VSIG de 97,5 hl/ha en 2010 et de 124,4 hl/ha en 2011 (à comparer avec les rendements en AOC gersoises : 55,7 en 2010 et 56,8 en 2011).

Vinification

]



Cuvier du domaine Fortunet à Lanne-Soubiran, avec au milieu un système de filtrage et derrière deux presseurs pneumatiques.

Le côtes-de-Gascogne, qu'il soit blanc, rosé ou rouge, doit avoir un titre alcoométrique volumique minimum de 10 % vol. pour les vins chaptalisés et de 9,0 % vol. pour les vins non enrichis.

La teneur en anhydride sulfureux (SO₂) maximale autorisée est de **150 mg/l** pour les vins rouges, de **175 mg/l** pour les blancs ou les rosés et de **200 mg/l** pour les vins doux.



Domaine le Rosier d'Angélique au cœur du Gers

Dans le cas des vins de raisins surmûris blancs, réalisés avec du gros manseng ou du petit manseng, la fermentation est souvent arrêtée par le vinificateur en tuant les levures par le froid (en faisant baisser la température de la cuve à environ 5 °C) : les sucres fermentescibles restant font du jus un vin blanc moelleux, sans être lourd en termes d'alcool (dont la proportion est limitée souvent aux alentours de 10,5 % vol.).

Élevage

Les vins sous l'IGP Côtes de Gascogne sont souvent des vins d'assemblage, en général avec deux cépages différents (par exemple un colombar-sauvignon), ou parfois des vins mono-cépages (par exemple un merlot).

Après la vinification, le vin est soit stocké en cuve (avant vente en vrac ou mise en bouteille) soit plus rarement élevé en barrique de chêne.

Gastronomie

En général, les côtes-de-Gascogne blancs sont à boire jeunes, dans l'année pour les blancs secs ou sous deux ou trois ans pour les moelleux, et frais (8 à 10 °C). Ils sont en général particulièrement aromatiques : par exemple un nez et une bouche de « bonbon anglais » pour le colombar en primeur, de fruits à chair blanche (poire ou abricot) voir de fruits exotiques (ananas) pour les petit et gros mansengs en moelleux. **Tous ces vins blancs conviennent à l'apéritif, les blancs secs peuvent en plus accompagner des poissons grillés, tandis que les moelleux iront aussi avec des desserts à base de fruits.**

Les côtes-de-Gascogne rouges peuvent être bus dès l'année suivant la vendange, mais quelques cuvées plus soignées ont besoin d'une durée de garde en cave de quelques années (jusqu'à trois ou cinq ans), et d'être servis un peu chambré (18 à 20 °C). Le tannat, le cépage le plus courant, donne des vins tanniques quand le vin est jeune, mais il est souvent associé à des cépages bordelais tel que le merlot ou le cabernet sauvignon qui le rend plus facile à boire. Le nez des côtes-de-Gascogne rouges est en général sur les fruits rouges, tandis que la bouche n'est pas très concentrée. Les quelques producteurs qui pratiquent l'élevage en fûts de chêne rajoutent ainsi des notes boisées et vanillées. **Ces vins rouges peuvent accompagner un plat de viande (viande blanche, viande rouge, ou gibier) ou des fromages⁴⁴.**

Les rosés sont à boire dans l'année suivant la vendange et à servir frais (environ 10 °C). En général, ils sont acidulés et un peu fruités (parfois des fruits rouges ou des agrumes)⁴⁵.

ECONOMIE

Structure des exploitations

Un syndicat des producteurs de vins de pays des Côtes de Gascogne a été fondé le 15 mai 1979, avec comme mission la défense des intérêts collectifs et individuels de ses adhérents. Il compte aujourd'hui plus de **1 400 producteurs**.

La polyculture, encore très présente, avec de petites surfaces consacrées à la vigne explique que **1 300 d'entre eux adhèrent aux 6 caves coopératives**, et qu'il y ait seulement **150 vigneron**s indépendants.



Domaine le Rosier d'Angélique au cœur du Gers

Prix des vignes

Dans la partie gersoise du Bas-Armagnac, où se situe la majorité des vignes servant à la production du vin des côtes de Gascogne, la valeur dominante des vignes est de **11 500 euros par hectare en 2011** (moyenne basse à 6 000 € pour les moins bonnes parcelles ; moyenne

haute à 15 000 € pour les meilleures). Ces prix sont inférieurs à ceux des vignes en AOC madiran (dominante à 18 000 €, moyennes de 12 000 à 21 000 €), mais qui restent supérieure au prix local des autres terres agricoles (dédiées au maïs ou au tournesol) qui est de 4 620 euros par hectare en 2011 dans le Bas-Armagnac (moyenne basse à 1 790 € pour les endroits les moins fertiles ; moyenne haute à 7 350 € pour les bords de cours d'eau faciles à irriguer et aux sols légers).

Commercialisation

Avec près de 700 000 hectolitres agréés en blanc par an, le Gers conserve sa place de premier producteur d'IGP blanc de France. Toutes couleurs confondues, il se classe au **4^e rang national** des départements producteurs d'IGP (derrière l'Hérault, l'Aude et le Gard). Depuis de nombreuses années, le volume des vins des côtes de Gascogne augmente régulièrement (croissance de 5 % par an). Les volumes déclarés représentent un potentiel commercial annuel de plus de 100 millions de bouteilles.

Avec près de 80 % du volume produit en blanc, 10 % de rouge et 10 % de rosé, le Gers occupe une position particulière dans le vignoble du Sud-Ouest de la France, zone majoritairement tournée vers la production de vins rouges.

L'exportation est le secteur commercial le plus important puisque **70 % des volumes commercialisés sont exportés** vers le Royaume-Uni, l'Allemagne, le Benelux, la Scandinavie, les États-Unis, le Canada et l'Asie.

Le côtes-de-Gascogne blanc est le vin blanc français le plus exporté à travers le Monde.

LES PRINCIPAUX CEPAGES

LE COLOMBARD

Cépage typiquement océanique, le colombard **ne se plaît qu'en terre gasconne**, où il lègue volontiers aux vins, avec une grande générosité, ses **arômes d'agrumes et de fruits exotiques** qui le distinguent de tous les autres : pamplemousse, fruit de la passion, mangue, ananas...

Cépage phare des Côtes de Gascogne, il représente la moitié de l'encépagement en blanc, et figure ainsi le socle des assemblages des vins blancs secs.

LE GROS MANSENG

Deuxième cépage le plus planté en Gascogne et originaire du piémont pyrénéen, c'est le **cépage d'avenir des Côtes de Gascogne**.

Le gros manseng se marie au colombard et à l'ugni blanc dans les assemblages en blanc sec, où il apporte aux vins **structure et finesse**. Il est aussi sublimé en monocépage pour des blancs



Domaine le Rosier d'Angélique au cœur du Gers

secs fondus et complexes, ou des moelleux/doux caractérisés par un équilibre remarquable entre la saveur du sucré et la fraîcheur de l'acidité.

Ses arômes de fruits à chair blanche (poire) et jaune (abricot, ananas) et de fruits secs apportent de la gourmandise aux vins.

L'UGNI-BLANC

Longtemps dévolu à la production de l'Armagnac, ce cépage est **assemblé avec le colombard** dans les Côtes de Gascogne blancs secs.

Il permet de nuancer la **puissance aromatique** de ce fougueux cépage grâce à des **notes florales** (violette, fleur d'acacia).

LE SAUVIGNON

Le sauvignon à la mode gasconne produit des **vins blancs très aromatiques**. Les producteurs l'associent à d'autres cépages comme le colombard, l'ugni blanc et le gros manseng pour leur donner **rondeur et complexité**.

LE TANNAT

Cépage également originaire du piémont pyrénéen et **emblématique des vignobles de la région** (Madiran, Saint-Mont, Irouléguay), le tannat, aux magnifiques reflets violacés, s'épanouit également en Gascogne où il s'exprime à travers plus de **souplesse** et des **notes aromatiques de fruits noirs et rouges**.

LE MERLOT

Le merlot complète la palette aromatique des vins rouges ou rosés des Côtes de Gascogne par des notes de fruits noirs (cerise, mûre) et d'épices.

Principalement utilisé en **assemblage**, il apporte **rondeur et puissance** aux vins.

LES CABERNETS (FRANC ET SAUVIGNON)

Le cabernet franc et le cabernet sauvignon composent les vins rouges et rosés des Côtes de Gascogne.

Ils sont appréciés pour leur parfum de framboise, groseille et violette. Les rouges ainsi obtenus sont **souples et peu tanniques**.

LE MANSENG NOIR

Cépage très ancien et oublié pendant un temps, toujours originaire du piémont pyrénéen et proche parent du tannat, il vient d'être remis au goût du jour pour sa bonne adaptation au changement climatique.

En effet, à des degrés de maturité raisonnables, il propose déjà une **belle maturité des tannins**, associée à une **rondeur** et une **expression fruitée**, bien typique sur les fruits noirs.



Domaine le Rosier d'Angélique au cœur du Gers

LE DOMAINE LE ROZIER D'ANGELIQUE



Le Domaine le Rosier d'Angélique est un vignoble familial qui cultive la vigne sur **15 hectares** de façon raisonnée dans le Sud-Ouest. Nous sommes situés à Berrac au cœur du Gers où nos vins aromatiques et originaux accompagnent parfaitement l'emblématique canard régional sous toutes ses formes. En 2015, Séraphin Corne, passionné par la vigne et le vin, a peu à peu repris les rênes du vignoble avec passion et savoir-faire.

L'amour de la terre, la persévérance, l'humilité et la rigueur ont été transmises à Séraphin, le vigneron du Domaine le Rosier d'Angélique, par ses parents pour mener à bien son métier. Il a su enrichir ses connaissances via un tour du monde des vins dans la Napa Valley et en Australie. Aujourd'hui, les vignes expriment toute la richesse et la complexité du terroir au travers de vins de qualité exceptionnelle grâce à l'attention et la bienveillance que Séraphin leur accorde au quotidien. Il est accompagné par sa sœur, œnologue de formation, qui lui apporte de précieux conseils. Le domaine est donc géré par toute la famille que vous pourrez venir rencontrer et qui vous partagera son histoire.





Domaine le Rosier d'Angélique au cœur du Gers

La dégustation

LE BERRASCO - Mousseux Brut - 80% Gros Manseng-20% Colombard.

Robe :

Jaune paille. Belle brillance

Nez :

Assez intense. Notes florales et d'agrumes. Un côté brioché.

Bouche :

Attaque vive et fraîche. Du gras avec un côté brioché. Les bulles sont fines, bel équilibre. La finale est de bonne longueur.

Synthèse :

Beaucoup de fraîcheur et une certaine finesse. Intéressant.

WHITE ET ROSES 2023 - 100% Gros Manseng - IGP Côtes de Gascogne-

Robe :

Jaune doré. Brillance et limpidité

Nez :

Peu intense. Notes florales et minérales marquées par un grillé un peu trop présent.

Bouche :

Attaque souple, légère acidité. Très vite le côté empyreumatique prend le dessus. La finale est courte toujours sur le boisé et quelques notes de pêche blanche.

Synthèse :

Harmonie boisée fruitée un peu déroutante.

LA SYRAH 2023 - 100% Syrah - IGP Côtes de Gascogne -

Robe : Intense, rubis sombre. Limpidité moyenne.

Nez :

Assez développé sur des notes de framboise et violette. On trouve également des notes grillées (café, cacao), de cuir et d'épices (poivre).

Bouche :

Attaque souple et ronde. Des tannins tendres et fondus. Un fruit croquant et bien mur dans un bel équilibre. La finale est assez discrète.

Synthèse :

Rond et plaisant avec une bonne « buvabilité »

ROCH 2022 - 70% Syrah – 30% Tannat - IGP Côtes de Gascogne-

Robe : Joli Grenat. Brillance et limpidité

Nez : Puissant, sur les fruits rouges et noirs. Un côté épicé et des notes de tabac.

Bouche :

Bouche ample et généreuse. Des tannins bien charpentés encore un peu rugueux mais toujours une belle fraîcheur. Finale assez longue et très agréable

Synthèse :

Plaisant, équilibré, mais qui a besoin de vieillir un peu.



Domaine le Rosier d'Angélique au cœur du Gers

RED ET ROSES 2021 - 50% Syrah – 50 % Merlot - IGP Côtes de Gascogne.

Robe :

Grenat foncé, encre, noir !! Brillant.

Nez :

Intense et profond. Fruits noir (mûre) et rouges (fraise). Epices et léger tabac. De la profondeur et de la complexité.

Bouche :

Attaque souple et suave. Beaucoup de fruits rouges dans une belle matière. Les tannins sont bien présents mais sans rugosité. Finale relativement longue.

Synthèse :

De la matière et une bonne complexité. Cohérent.

PRESTIGE 2017 - 70% Tannat – 30% Cabernet Sauvignon - IGP Côtes de Gascogne

Robe :

Moyen intense. Rubis clair avec des notes d'évolution.

Nez :

Nez fruits noirs et rouge. Un peu épicé. Le tout avec une certaine complexité

Bouche :

Attaque ronde. Bouche charnue. Tannins fins, élégants et bien fondus. L'ensemble est équilibré. Finale longue et persistante.

Synthèse :

Beau vin, intéressant, loin d'être terminé.

SWEET TRAVEL 100% Gros Manseng - IGP Côtes de Gascogne-

Robe :

Jaune paille. Des notes orangées. Limpide et brillant.

Nez :

Assez riche. Du fruit : Litchis, fruits de la passion, léger agrumes. Notes de fleurs blanches et notamment de tilleul.

Bouche :

Attaque souple Fruit bien présent. Tendre et soyeux. De la fraîcheur et une certaine élégance. Finale de longueur moyenne, finement acidulée.

Synthèse :

Un fruit tout en douceur sans aucune lourdeur.