



(1)



Les alambics chez Duffau



Les vignes de Tariquet



Circuit de Nogaro

Une semaine dans le GERS, à voir et savoir si l'amour est dans le pré ou dans les bouteilles!

Texte et photos: Marco, Bernie et Jean-Mi



Habituellement, nous envisageons une appellation déjà connue, voire réputée. Au cours de cette 1^{ère} semaine de juin 2015, nous allons sillonné les **Côtes de Gascogne**, principalement des vins blancs d'un excellent rapport qualité/prix, sans oublier l'Armagnac.

Au fil des routes sinueuses autant qu'étroites, les paysages donnent la sensation de bien être simple, concret, à la quiétude bien occupée par un labeur incessant illustré dans ces croupes indolentes où la main de l'homme fait preuve de ténacité. L'image peut prêter à sourire au premier degré mais elle résume nos ressentis comme une carte postale.

C'est un pays qu'il faut gagner, on ne vous bouscule pas, on vous attend avec ce mélange distant d'envie de communiquer et de crainte de décevoir. L'histoire de ce département est riche en contes comme en pierres, bastides, forteresses, abbayes, châteaux, artisanat, tables de renom, jeunesses de Henri IV ou d'Artagnan, Jeanne d'Albret, Nogaro, Marciac, Mirande, ... le tout noyé dans une quasi timidité.

Notre gîte, de la famille Lifartigue, est du type relais de chasse, donc au confort suffisant, tourné vers la fête à tout instant (1). Le calme règne en maître dans cette partie ouest du Gers, à quelques foulées d'Eauze (Alusa en latin). Le thermomètre a connu une poussée de fièvre jusqu'à 38° à l'ombre, à se demander comment c'est entre le 14 juillet et le 15 août! De notre chambre on voit les vignes du dom. Tariquet!

J'ai dit blancs secs, majoritairement en colombar + ugni, plus rarement du chardonnay, gros et petit manseng, ceux-ci traités en secs, moelleux ou liquoreux... Cette grosse forêt cache des rouges bien travaillés, orchestrés sur les cépages bordelais et le tannat local, bien plus souple qu'au sud vers Madiran. On peut aussi trouver pas mal de rosés, mes associés n'ont pas raffolé.

Je m'en voudrais d'omettre le floc de Gascogne, AOC, petit cousin de notre pineau des Charentes, construit à l'identique (mout + alcool neutre, 2/3 > 1/3) mais sans vieillissement en fût. Le plus souvent les arômes sont délicats et légers, plus en blanc qu'en rosé. Son problème c'est le manque de notoriété et celle de son voisin charentais!

L'accueil a été chaleureux et même davantage que ce soit au Dom. Lagajan (émouvant petit musée domestique et dégustation totale) ou à celui de Laguille, où Guy est intarissable sur sa région, ses voisins, ses produits (fantastique éventail d'Armagnac)!

On ne peut s'empêcher de penser qu'avec la « locomotive » Tariquet et des personnages aussi engageants il ne manque qu'un pas grand-chose pour que l'oénotourisme prenne un envol salutaire et méritoire. Aller au-delà de la simple dégustation, mettre en scène le travail, prendre modèle sur certaines initiatives proches (jeux sur le terrain, promenades à thèmes, moyens originaux de déplacements, collections, animaux, patrimoine, soirées, expos, ...). Où pêcher ce néo-dynamisme, ce nouvel élan? ...

D'autant plus qu'on ne part pas de zéro, l'esprit de fête est une constante dans le 32: taumachie, fiestas, animations historiques, ...

Les voisins co-départementaux que sont les madirans, pacherenc, St Mont, ont déjà fait leur trou, alors pas de complexe!

La nouvelle génération des D. Andiran, Horgelus, Uby, Magnaut, apporte un souffle sans équivoque, à grand renfort d'installations neuves, bien pensées, fonctionnelles, qui peuvent permettre d'envisager l'avenir avec ambition. Mais, car il y a « mais », le gros écueil s'appelle le personnel. Il y a du travail dans le vignoble cependant c'est rarement pour un couple, le plus souvent pour l'homme avec rien de proche et de sérieux en ci-joint! Donc pas de stabilité d'emploi malgré un salaire très au-dessus du SMIC. Le secteur subit également l'incroyable attrait de Toulouse et de l'aéronautique. On bosse dans le 31, on dort dans le 32. Alors le travail de la vigne, c'est pour qui? Des étrangers qui ne restent pas non plus, la mécanisation avec ses limites, les soucis de succession, ... de quoi réfléchir, c'est certain.



Un dortoir d'Armagnac!