

Capables de bien des prouesses, les cépages duras, prunelart et mauzac sont mis à l'honneur par les vigneron de Gaillac.

## Sud-Ouest : le sanctuaire de ces cépages qui ont l'accent

Le vaste vignoble du Sud-Ouest est d'une richesse inouïe avec plus de 130 cépages autochtones que de grands vigneron ont magnifiés. Brève sélection gourmande. Une dégustation de Karine Valentin

Entre le nord des Pyrénées et le sud de la Dordogne, depuis l'Aveyron jusqu'au Pays basque, les hommes n'ont jamais renoncé à cultiver la vigne à partir d'espèces locales. Leurs rendements chiches, leur faible degré alcoolique potentiel, leur mûrissement tardif sont autant de tares du passé qui font désormais leur gloire.

En Aveyron sévit un cépage issu d'un cousinage des carmenets, le ferservadou, aussi appelé mansois. Il agrémente parfois les vins de Madiran, des Côtes de Saint-Mont et du Gaillacois, où il prend le nom de braucol. Le tannat, originaire du bassin de l'Adour, a un sacré tempérament. Il est la signature de Madiran, Tursan et Saint-Mont, mais il peut aussi s'assembler dans les vins du Béarn, d'Irouléguy et de Cahors, même si ce vignoble des bords du Lot a son champion : le malbec. Petit-fils du prunelart et de la madeleine noire, le malbec, appelé aussi côt dans le Val de Loire, est mentionné au XVI<sup>e</sup> siècle dans un écrit de François Roaldés, professeur à l'université de Cahors.

Il faut maintenant courir du côté de Gaillac pour redécouvrir le prunelart. Ce cépage a repris du service grâce à la dynastie des Plageoles : Marcel, Robert et Bernard ont constitué l'une des plus formidables collections ampélographiques de France. Gaillac est aussi le fief du duras. Ce dernier est cultivé dans le Tarn et l'Ariège depuis des temps immémoriaux. Tout comme le mauzac, ce cépage blanc capable de prouesses en vin sec,

pétillant, moelleux ou de type oxydatif. Sur les rives du Tarn, on produit également un vin moelleux composé de loin de l'œil (len de l'ehl), le raisin poussant loin du bourgeon, de l'œil.

Riverains du Tarn, les vignobles de Gaillac et de Fronton se mesurent dans une amicale rivalité. Les rouges de Fronton ont l'atout séduction de la négrette. La légende veut que ce cépage issu du Moyen-Orient ait été introduit en France par les Templiers, mais le phylloxéra l'éradiqua. Seuls les vigneron de Fronton lui restèrent fidèles. Depuis peu, il doit faire de la place à d'autres variétés : le bouysselet (ranimé par La Colombière), le negret pounjut et le jurançon noir, originaire de l'Agenais. Des noms qui chantent à la manière de l'accent local. Tout comme l'abouriou. Demi-frère du malbec et du merlot, il a connu, lui aussi, les affres du phylloxéra et a quasiment disparu... hormis à Marmande.

Au Sud, le Gers cultive les gros et petit mansengs, originaires des Pyrénées. Porte-étendards des blancs secs et moelleux des Côtes de Gascogne, de Jurançon et de Pacherenc du Vic-Bilh, ils sont les complices du colombar, aussi utilisé dans les eaux-de-vie.

Ce court inventaire ne fait qu'effleurer le large éventail des cépages du Sud-Ouest, mais il met en lumière le travail de ces vigneron passionnés qui ressuscitent l'esprit originel des vins de ce vaste territoire dont vous avez ici un bref aperçu.

## LES VINS ROUGES

### Fer Servadou ou braucol

Très implanté dans l'Aveyron, son nom viendrait de ferus sauvage et servador, "qui se conserve bien". Hors Gaillac, il est aussi appelé braucol.

**92/100**

#### DOMAINE MATHA

Marcillac Cuvée Lairis 2019

Sur les terrasses de Marcillac, le fer servadou trouve un terroir à sa mesure. Ce domaine produit différentes cuvées en bio qui honorent la capacité de garde du cépage. Le 2019 s'ouvre sur un bouquet d'épices douces et un fruit réglissé. L'expressivité du cépage y est bien mise en valeur et les tanins, bien que droits et élevés, restent sapides et vibrants, d'une belle énergie. 9 €

**91/100**

#### DOMAINE DU CROS

Marcillac Lo Sang del País 2020

Encore très jeune, ce vin est marqué par la sucrosité de son bois. On sent qu'il a envie de s'étirer sur son jus puissant. En finale, une touche d'épices et de fruits noirs le réveille et le rend encore plus complexe. 8,50 €

**89/100**

#### DOMAINE DU MIOULA

Marcillac 2019

Le jus sanguin du fer servadou se détecte dans la matière serrée et digeste de ce vin au tanin franc, mûr et délié. La touche poivrée et les notes florales s'installent en milieu de bouche. La finale retranscrit la fraîcheur du vignoble de Marcillac, avec une pointe de salinité. 7,80 €

**93/100**

#### DOMAINE PLAGEOLES

Gaillac 2020

D'une densité exceptionnelle,

ce braucol reste droit sur des tanins savoureux et d'une grande rigueur. La finesse du fruit est juste. Délicieux avec ses jolis arômes de cassis, de myrtille, de poivre et de fleur, il est parfaitement équilibré, sa chair structurée. 13,85 €

**92/100**

#### DOMAINE DE BRIN

Gaillac Anthocyanes 2020

Expert des cépages oubliés, Damien Bonnet intervient le moins possible en cave pour laisser ses jus s'exprimer pleinement. C'est dans la profondeur des rouges qu'il va chercher la signature du raisin, comme dans cette cuvée à la consistance séveuse avec cette pointe tannique qui installe le vin sur une matière rafraîchissante et une belle tonalité ancrée sur les épices et les notes de graphite. 12 €

**90/100**

#### DOMAINE DE LA PETITE TUILE

Gaillac 2020

Gourmand, son fruit radieux, dense et concentré sur un tanin en évolution offre des touches de myrtille, de poivre et de pivoine, évoquant la floralité du braucol. La tension des tanins frais et structurants apporte une belle énergie à ce vin tendu, élevé huit mois en pièces de 500 litres. 13,40 €

### Malbec

Emblématique de Cahors, le malbec révèle un nouveau visage depuis une dizaine d'années grâce aux vigneronnes qui ont su le civiliser pour révéler son fruité et ses tanins soyeux.

**90/100**

#### CHÂTEAU LAMARTINE

Cahors Tandem 2020

Ce vin d'une dynamique régénératrice témoigne de la capacité du cépage à savoir tout faire, du vin de soif léger au grand rouge de garde. Dense et juteux, presque sanguin, ce vin sans soufre

**93/100**

#### DOMAINE DU VENT DES JOURS

Cahors Les Moutons 2019

Laurent Marre est un enfant du Lot. Sommelier du Balandre à Cahors, il se lance dans l'aventure vigneronne à 40 ans passés sur une poignée d'hectares posés sur les calcaires du Lot, où il conduit sa vigne en bio. Le 2019 (21 €) est superbe. Son fruit radieux et dense se pare de parfums de fleurs et de réglisse. Un bouquet de jeunesse avec une sucrosité en milieu de bouche nécessaire pour valoriser une structure tannique. Un côté capiteux, capable de prouesses à l'évolution. K. V.



ajouté offre un équilibre juste sur une tension intense et une précision irréprochable. Les tanins sont juteux. 11 €

**90/100**

#### DOMAINE LA CALMETTE

Cahors Trespotz 2020

La densité et la finesse s'appuient sur une puissance maîtrisée et un fruit construit, les tanins sont soyeux mais restent épicés. On sent ici poindre le caractère des beaux terroirs de calcaires sur lesquels ce cépage se plaît à jouer une partition à la fois fruitée, graphite et dynamique. 14,50 €

### Tannat

Principal cépage de Madiran, son nom vient de tannin : il se caractérise par des tanins puissants que les vigneronnes ont su domestiquer.

**91/100**

#### DOMAINE BORDAXURIA

Irouléguy 2019

Du tannat sur grès associé à du cabernet franc pour ce rouge savoureux. Il incarne la symbiose parfaite entre un climat et un terroir frais. L'expressivité du tannat fait ici des merveilles. Sa chair au fruit rouge est d'une grande présence et d'une complexité inouïe. Un vin racé capable de vieillir. 16 €

**91/100**

#### STRATÉUS

Madiran Néolithique 2020

Une cuvée signée par l'un des derniers venus à Madiran. Au vu de ses premiers millésimes, il est promis à un bel avenir. Ce 2020 offre un très beau fruit, pur et dense, sur le noyau. Assez franc et de belle ampleur, il laisse vivre une masse tannique d'une intense fraîcheur. Joli potentiel de garde. 22 €

**90/1000**

#### CLOS DE L'ÉGLISE

Madiran Pur Sang 2019

À la tête de 20 hectares à Crouseilles, Arnaud Vigneau fait partie de cette génération qui parvient à réconcilier tannat et jeunes amateurs avec des rouges vinifiés dans le sens du plaisir. Le millésime accentue sa profondeur et son fruit noir. La matière tannique est enlevée. L'acidité, évocatrice d'une belle vendange, fait décoller sa finale sur un tanin puissant et précis. 21 €

### Négrette

Ce cépage historique du Sud-Ouest a failli disparaître avec le phylloxéra, mais il est toujours cultivé à Fronton.

**91/100**

#### CHÂTEAU CLOS MIGNON

Fronton Pure Négrette 2019

Des rendements limités et une

## Les Dégustations Sud-Ouest

extraction mesurée rendent ici à la négrette sa séduisante personnalité. Le nez exhale la violette. En bouche, sa texture tendre et séveuse procure un plaisir immédiat. L'intensité aromatique est soulignée par un tanin très fin, construit sur les épices et le fruit. **8 €**

### 91/100 PLAISANCE PENAVAYRE

*Fronton Alabets 2019*  
Rejoint par son fils Thibaut, Marc Penavayre est l'un des moteurs du renouveau de Fronton, où il livre une interprétation identitaire de la négrette. Certifié bio depuis 2011, leur domaine produit aussi un negret pounjut et un jurançon noir d'une originalité farouchement estampillée Sud-Ouest. Alabets est une cuvée exclusivement composée de négrette. Profondeur, densité et netteté, croquant fruité caractérisent ce vin fin, au tanin sensuel, sur un jus concentré, à l'équilibre classique et bien géré. **12 €**

### 90/100 LA COLOMBIÈRE

*Fronton*  
*Les Frontons Flingueurs 2020*  
D'une sucrosité intense, le vin s'élève au-dessus d'un tanin souple et fin, construit sur une chair au plaisir digeste et sensuel. Sa belle dynamique se perçoit dans une finale aérée, libérée et souple. **12,50 €**

### Prunelart

Ce cépage aurait totalement disparu sans l'intervention de Robert Plageoles qui le réhabilite à Gaillac.

### 90/100 DOMAINE PLAGEOLES

*IGP Côtes du Tarn*  
*Prunelart 2017*  
La cuvée du domaine est devenue un paragon dans l'univers de ce cépage, hélas trop rare. Le vin se montre charnu, avec une pointe de rusticité et une forte

concentration en fruits noirs (mûre). La finale évolue sur le cuir et les épices. Un vin au charme fou. **19,85 €**

### 88/100 DOMAINE CARCENAC

*Gaillac 2019*  
Ce grand domaine de Montans posé sur les rives argilo-graveleuses et argilo-calcaires du Tarn "épice" sa gamme avec un prunelart vieilli seize mois en barriques. Son fruit ultra-digeste, une pointe de rusticité et un tanin en relief définissent ce rouge aux parfums immédiats de cassis, de violette et d'épices. **N. C.**

### Duras

Ce cépage originaire de Gaillac est toujours cultivé dans la région où il donne des vins épices et souples.

### 90/100 L'ENCLOS DES BRAVES

*Gaillac Duras'en Passer 2020*  
Née dans un vignoble conduit en biodynamie et vinifiée sans levurage, la cuvée de Nicolas Lebrun distille des effluves originaux et offre une chair fruitée et une agréable rondeur. Ses sélections massales prouvent qu'à partir de petits rendements et vinifié sans extraction puissante, le cépage duras est capable d'offrir un fruit souple et soyeux, le tout assorti d'une bonne acidité. **17 €**

### 89/100 DOMAINE DES CAILLOUTIS

*Gaillac Cuvée Plénitude 2018*  
Le duras est ici assemblé à parts égales avec la syrah et le braucol. Cette trilogie de cépages rouges a donné naissance à un vin au fruit net, de belle ampleur, juteux, apte à assouvir de belles soifs. **11 €**

### 89/100 LE CHAPITRE

*Vin de France Jamais Navigué 2020*  
Cet assemblage de duras et de gamay offre une structure franche et nette pour un fruité libéré qui se tend sur une jolie dynamique. Issu de raisins éraflés et non éraflés, ce rouge est d'une belle et bonne fraîcheur. Il finit sur une pointe tannique. **12 €**

### Abouriou

Essentiellement présent en Côtes du Marmandais et dans les Coteaux du Brulhois, l'abouriou est rarement vinifié seul.

### 91/100 DOMAINE ELIAN DA ROS

*Côtes du Marmandais*  
*Abouriou 2020*  
Elian Da Ros a construit sa gamme autour de l'abouriou permettant au vignoble de Marmande, situé entre Guyenne et Gascogne, de sortir de l'anonymat. Adeptes des vinifications douces afin de laisser le terroir s'exprimer, il propose



ce rouge à la chair juteuse et au fruit construit. Savoureux. **14,50 €**

### 91/100 SANDRINE FARRUGIA

*Côtes du Marmandais*  
*La Vague 2019*  
Sandrine Farrugia travaille de conserve avec Elian Da Ros, son compagnon, et signe des vins d'une remarquable fraîcheur dont cette cuvée composée d'un tiers d'abouriou. Nous aimons son fruit mûr et vif, construit sur une structure en dentelle et un tanin soyeux. **13,50 €**

## LES VINS BLANCS

### Bouysselet

Issu d'un croisement naturel entre le savagnin et le plant de Cauzette, le bouysselet est surtout présent en Haute-Garonne et possède une belle capacité de vieillissement.

### 90/100 DOMAINE LE ROC

*Vin de France Le Bouysselet 2020*  
Ce bouysselet surgreffé et

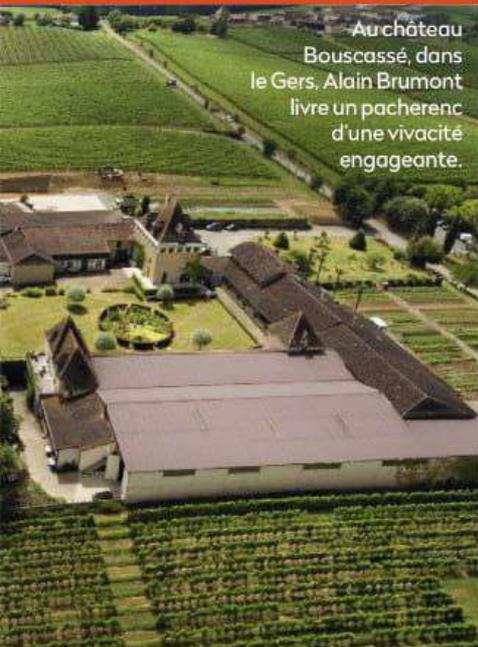
### 93/100 LA COLOMBIÈRE

*Vin de France Le Grand B. 2019*

À le vignoble de Fronton, Philippe et Diane Cauvin ont retrouvé de vieux ceps de cépage bouysselet. Intrigués, ils l'ont étudié puis replanté. Entre leurs mains, le bouysselet pourrait bien produire parmi les plus grands blancs du Sud-Ouest. Cette cuvée (22 €), élevée en demi-muids, offre une chair soyeuse à la salinité étonnante. Son pH inouï conduit à penser que l'on a affaire ici à un grand vin de garde. **K. V.**



## Le sanctuaire de ces cépages qui ont l'accent



Au château Bouscassé, dans le Gers, Alain Brumont livre un pacherenc d'une vivacité engageante.

Château Bouscassé

vinifié en barriques donne un blanc ambitieux qui prouve combien ce cépage peut être séduisant. On le savoure dans sa prime jeunesse, tout en sachant qu'il saura vieillir avec grâce tant son équilibre, sa puissance et son acidité tiennent sa structure vibrante et dynamique. 18 €

### 89/100 PLAISANCE PENAVALRE

*Bouysselet 2021*

Une fluidité particulière, ponctuée d'une richesse qui vient de la terre, enrobée par une chair tendue en finale et tenue par une acidité parfaite. Voilà le bouysselet dans une splendide déclinaison de parfums salins et de fruits riches. 19 €

### Colombard

Très présent en Gascogne, dans le Gers, ce cépage charentais est apprécié pour ses blancs frais aux notes d'agrumes.

### 88/100 DOMAINE D'ARTON

*IGP Côtes de Gascogne 2019*

Il faut un peu d'air et de temps à cet assemblage de colombard et sauvignon pour livrer ses arômes caractéristiques d'agrumes et de fruits de la pas-

sion. Son faible degré en alcool et son mordant en bouche dévoilent le meilleur profil du colombard. Un blanc digeste, aux vertus rafraichissantes et apéritives. N. C.

### 88/100 DOMAINE HORGELUS

*IGP Côtes de Gascogne 2021*

Cette cuvée qui assemble sauvignon et colombard sent le buis, l'amande fraîche et les fleurs blanches. En bouche, une jolie vivacité fait évoluer la saveur de ce blanc vers le zeste de citron. 5 €

### 88/100 DOMAINE TARIQUET

*IGP Côtes de Gascogne Classic 2021*

D'un profil moderne, ce vin d'ugni blanc et colombard est la cuvée fétiche de ce domaine des Côtes de Gascogne. Malgré un millésime complexe, ce blanc débordé d'une énergie revigorante avec ses arômes de fruits exotiques et d'agrumes, assortis de notes infusées et de touches florales. 6,50 €

### Petit manseng

Cépage typiquement pyrénéen, cousin du savagnin, il fait la renommée des vins liquoreux de Pacherenc du Vic-Bilh et de Jurançon.

### 91/100 CLOS BASTÉ

*Pacherenc du Vic-Bilh sec 2020*

À la tête de ce domaine emblématique du Madiranais, Chantal et Philippe Mur proposent ce blanc sec au caractère authentique avec ses arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de poire. La bouche, à la fois veloutée et acidulée, finit sur une note de pierre à fusil. 15 €

### 90/100 CHÂTEAU BOUSCASSÉ

*Pacherenc du Vic-Bilh*

*Les Jardins Philosophiques 2019*  
Cet assemblage de petit courbu et petit manseng se montre du plus grand intérêt. Le petit manseng met en valeur

### 95/100 DOMAINE ARRETXEA

*Irouléguay Hegoxuri 2020*

Plus les mansengs s'approchent des Pyrénées, plus ils se révèlent subtils et originaux. Pour s'exprimer pleinement, le gros manseng réclame ces climats océaniques et montagnards. La cuvée phare (22 €) du domaine des Riouspeyrous, assemblage de gros manseng, petit manseng et petit courbu, s'illumine aussi grâce à son terroir de grès et de schistes. Associées à des notes fumées et à une touche d'agrumes en finale, la pureté et la tension de ce vin sont impressionnantes. Un pur régal ! K. V.



le petit courbu. Le nez exhale un bouquet de fleurs fraîches ; la bouche est à la fois onctueuse et tendue. Nous louons sa vivacité engageante. 11,50 €

### 88/100 DOMAINE DE PELLEHAUT

*IGP Côtes de Gascogne*

*L'Escoubasso 2018*

C'est l'une des belles signatures du Gers. En bouche, la douceur du petit manseng et la liqueur s'installent. Nous sommes séduits par ses notes d'agrumes confits et sa touche saline en finale. 8,50 €

### Gros manseng

Le gros manseng possède les mêmes origines que le petit manseng, mais il n'a pas la même finesse que ce dernier, bien qu'il serve à la production de beaux liquoreux et de blancs secs.

### 91/100 CHÂTEAU LABRANCHE LAFFONT

*Pacherenc du Vic-Bilh sec 2019*

La recherche de justesse et d'équilibre est évidente dans ce pacherenc. Malgré la chaleur de 2019, petit et gros mansengs expriment le plus clairement possible le tempérament du piémont pyrénéen. 13 €

### Mauzac

Ce cépage blanc sans doute originaire de Gaillac est utilisé

aussi bien pour produire des blancs secs que des effervescents ou des vins de voile.

### 95/100 DOMAINE PLAGEOLES

*Gaillac Vin de voile*

Marcel Plageoles fut le premier à avoir greffé puis planté le mauzac sur son domaine des Très Cantous, à Gaillac. Ici, il prend le voile pendant sept ans. Anti-conformiste, il livre des amers maîtrisés et des arômes venus d'Orient, de coing et de noix. 49 €

### 92/100 DOMAINE DE BRIN

*Gaillac Mauzac 2019*

Avec ce blanc sec, le mauzac prouve qu'il sait tout faire. Le nez dévoile une touche de pomme verte et de menthe caractéristique du cépage. La sensualité en bouche se révèle encore plus profonde avec une pointe crayeuse. Il termine sur le fruit et la menthe. 16 €

### 90/100 DOMAINE DE BROUSSE

*Gaillac Méthode ancestrale Authentique Mauzac*

Un vin issu de la méthode gaillocoise, la plus ancienne pour élaborer des vins effervescents, qui fait naturellement pétiller le raisin, c'est le mauzac nature. Il sent la pomme et la poire et s'éveille sur une belle finesse de bulle. C'est croquant comme un raisin mûr. 11,50 €