

Le Sud-Ouest

et ses cépages oubliés

Avez-vous sorti le Château Viella
et Le Prunelard du réfrigérateur?

Qui suis-je?

- Œnophile passionné
- Diplôme international de la Wine and Spirit Education Trust (WSET®) niveaux 2 et 3 avec distinction
- Juré au depuis plus de 15 ans :
 - Concours Général Agricole
 - Salon des Vignerons Indépendants
 - Foire de Macon
 - Concours International des Vins de Lyon
 - Concours Amphores (vins bio)
 - Bettane & Dessauve prix plaisir



Que fais-je?

- Cours d'œnologie (CE, clubs, particuliers), animations de dégustation, cours avec accords mets et vins
- Conseils en vins (accords mets et vins, sélection mariage, apogée ...)
- Vente de vins : je sélectionne pour vous dans chaque région de France et à l'étranger :
 - les vins plus représentatifs
 - les meilleurs et les plus réputés
 - des pépites dénichées au gré de mes visites
 - <= au prix propriété départ

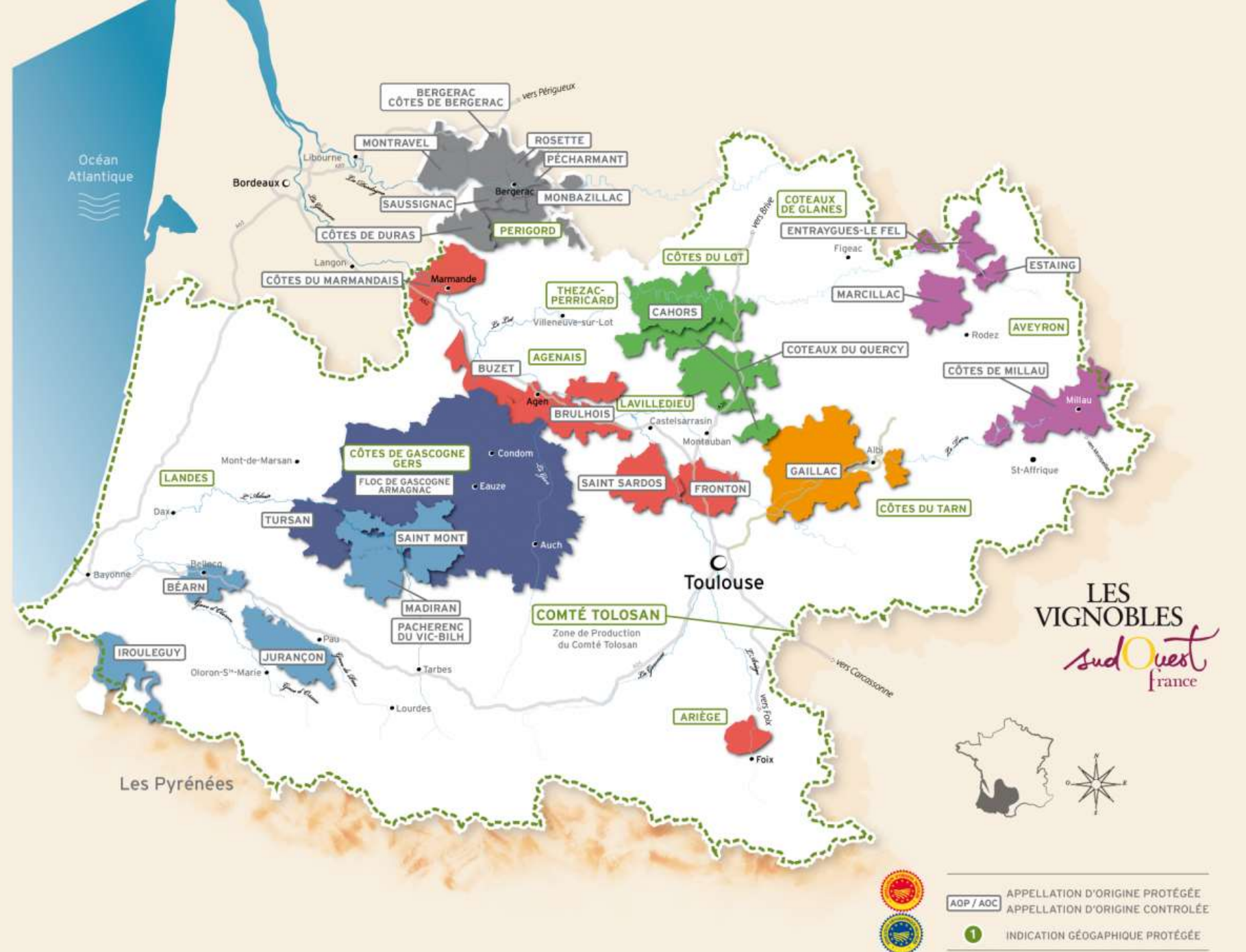
Sondage : Cépage le plus répandu au monde

Noirs :

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Grenache
- Syrah

Blancs :

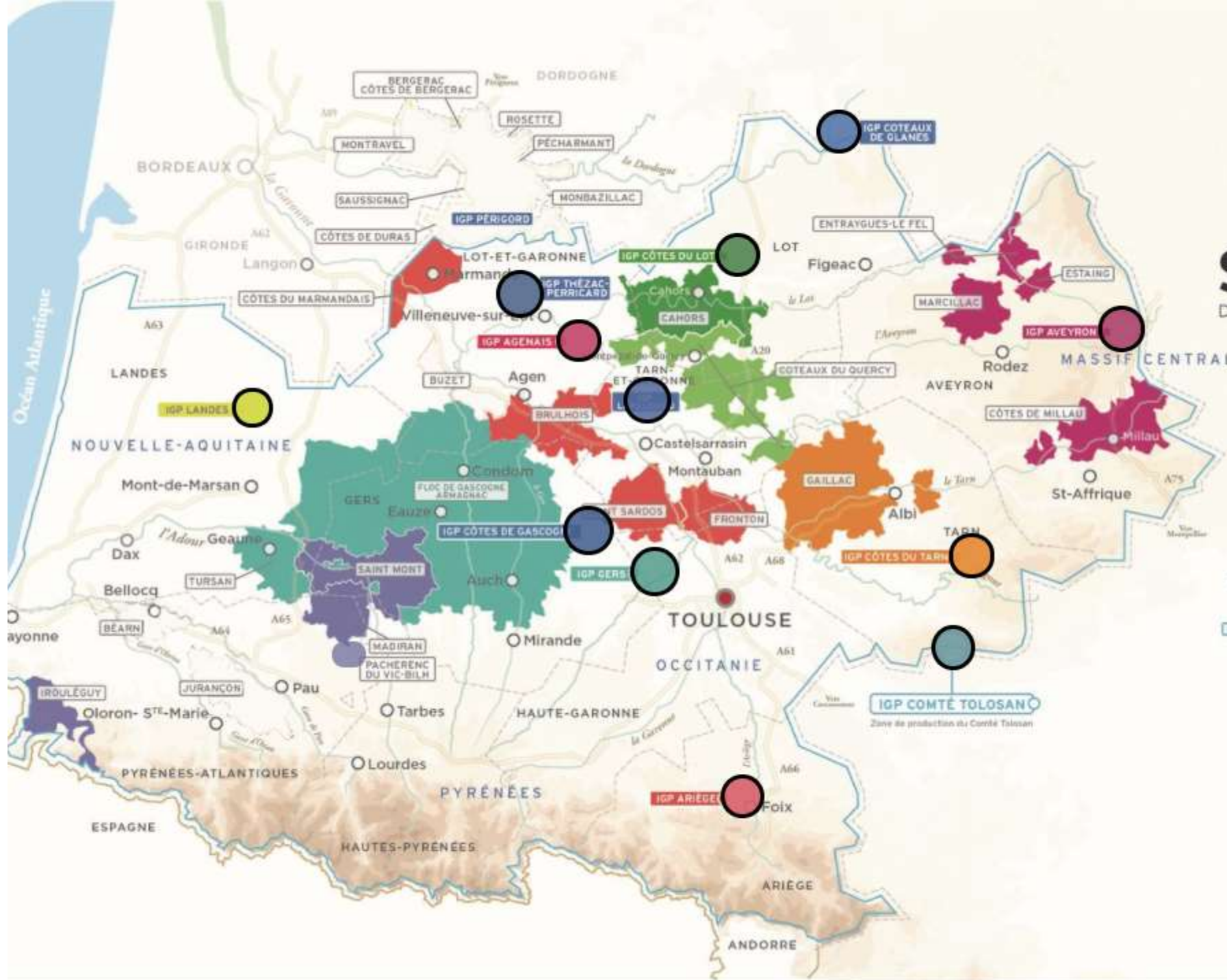
- Chardonnay
- Sauvignon
- Airen





VIGNOBLES DU SUD-OUEST

DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ



IGP DE DÉPARTEMENT



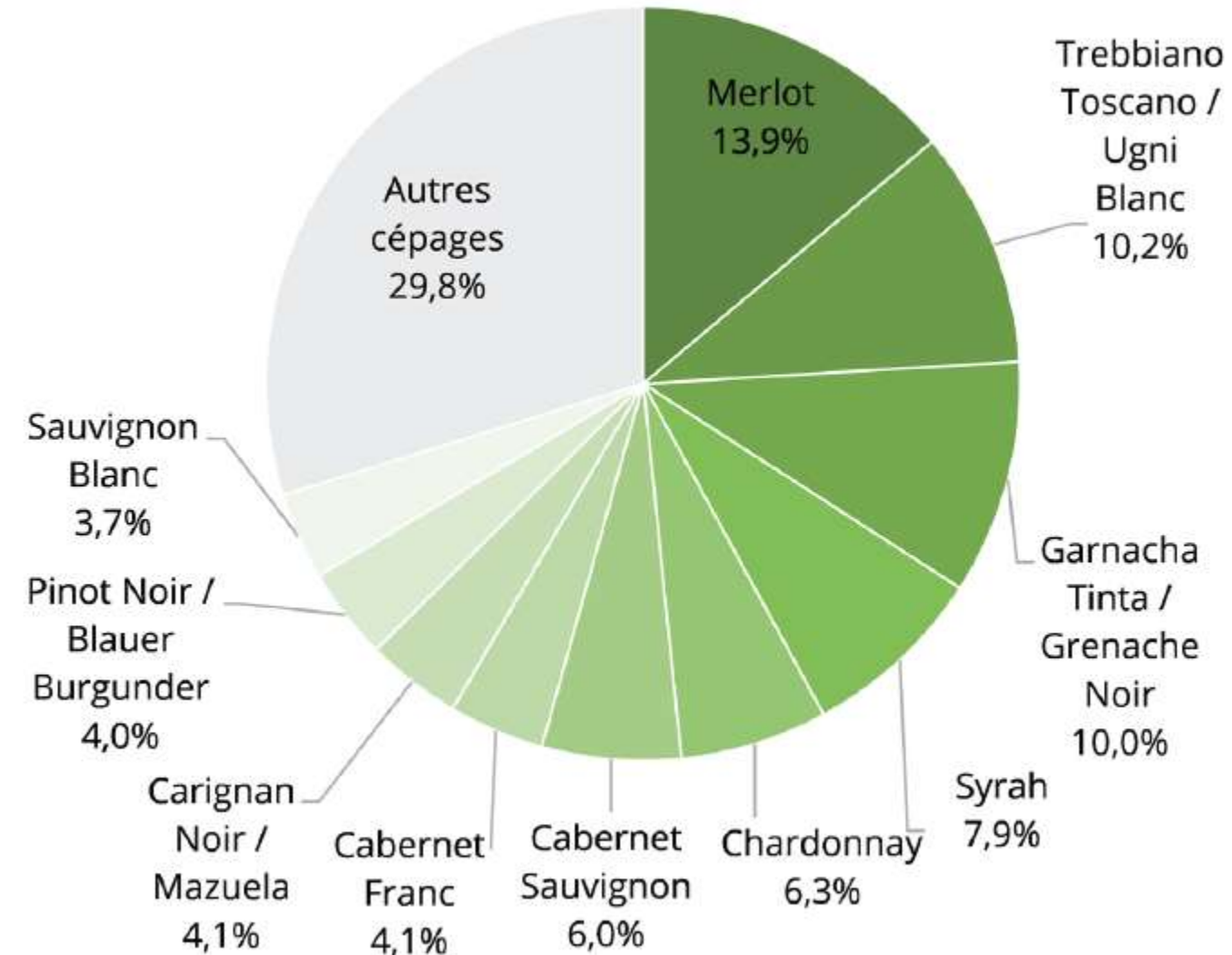
IGP DE TERRITOIRE

Evolutions Mondiales Cépages Table et Cuve

- Période 2000-2015
- Cépages surface > 100 000 ha

Variété ¹³	Couleur	Destination	Surface (ha)	Tendance ¹⁴
Kyoho	Noir	Table	365 000	↑*
Cabernet Sauvignon	Noir	Cuve	341 000	↗
Sultanina	Blanc	Table, séchage et cuve	273 000	↘*
Merlot	Noir	Cuve	266 000	→
Tempranillo	Noir	Cuve	231 000	↑
Airen	Blanc	Cuve, Brandy	218 000	↓
Chardonnay	Blanc	Cuve	210 000	↗
Syrah	Noir	Cuve	190 000	↑
Red Globe	Noir	Table	159 000	↗*
Garnacha Tinta / Grenache Noir	Noir	Cuve	163 000	↘
Sauvignon Blanc	Blanc	Cuve	123 000	↑
Pinot Noir / Blauer Burgunder	Noir	Cuve	112 000	↑
Trebbiano Toscano / Ugni Blanc	Blanc	Cuve, Brandy	111 000	↘

Cépages France



© OIV

Quelques cépages rares d'autres régions

- Alsace : auxerrois, klevener de Heiligenstein
- Jura : melon à queue rouge et enfariné (45 chez Fanfan) etc
- Savoie : persan, chasselas, gringet, mollard, bia blanc, mènècle, sérènèze
- Provence : tibouren
- Bordeaux : petit verdot, malbec et carménère
- Loire : pineau d'aunis, romorantin, orbois (menu pineau), grolleau
- Bourgogne : César, sacy
- Vallée du Rhône : counoise, vaccarèse

Principes de la dégustation

Les principes suivants sont universellement reconnus.
La dégustation se fait **3 étapes** :

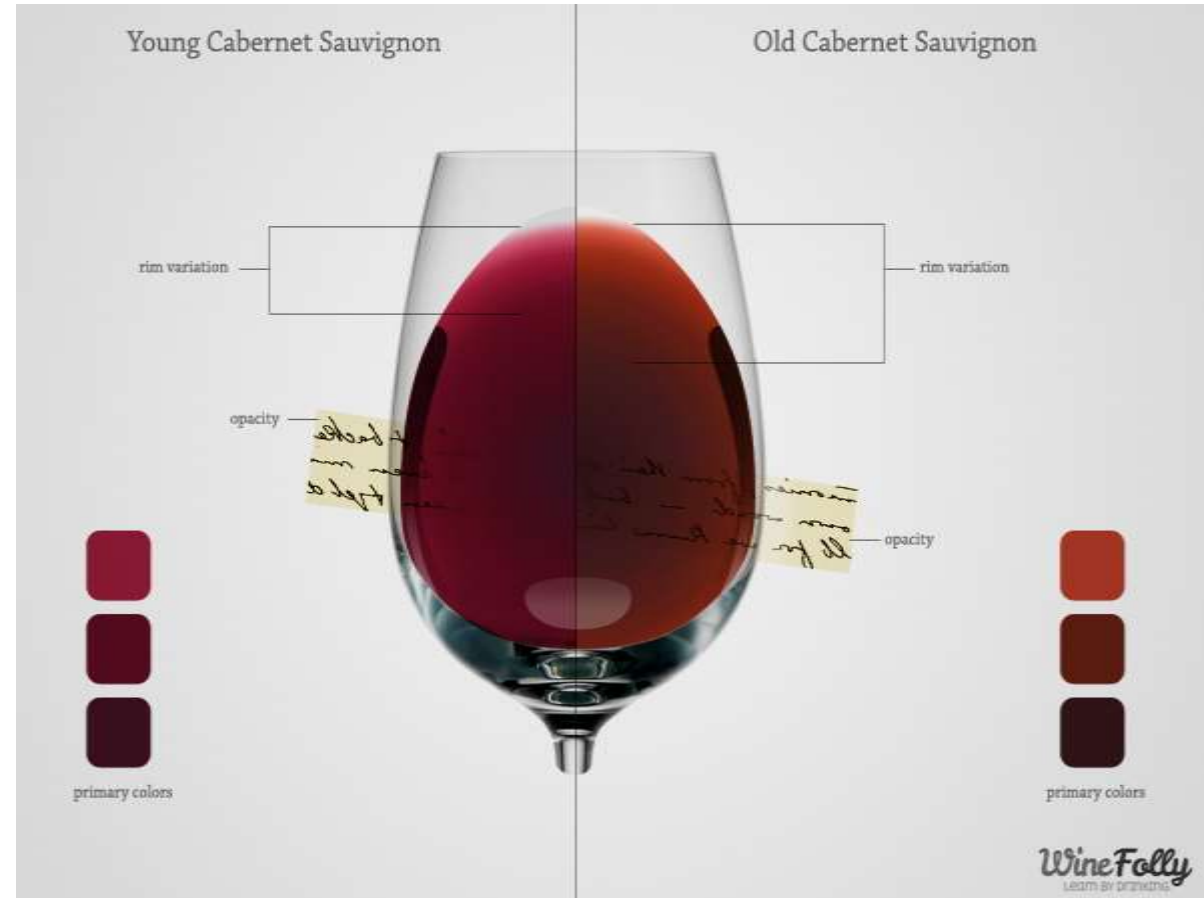
1. l'examen visuel (Yeux)
2. l'examen olfactif (Nez)
3. l'examen gustatif (Bouche)

Dans un verre à dégustation, chacune des étapes permettra d'apprécier :

- les qualités et défauts du vin
- son évolution
- son potentiel d'évolution (garde, apogée)

L'examen visuel (étape 1)

- Limpidité, Clarté, Brilliance
- Jambes ou larmes
- Intensité couleur et nuances avec verre à 45° sur feuille blanche



L'examen olfactif : 1^{er} , 2^{ème} ... nez

- 1^{er} Nez (avant agitation): détection d'arômes fugitifs ou majeurs
- 2^{ème} Nez : détection d'arômes après avoir fait tourner le vin dans le verre pour libérer les arômes
- Intensité :
 - Vin ouvert : arômes facilement détectables
 - Vin fermé : arômes difficiles à percevoir
- Arômes et familles d'arômes : essayer tout d'abord de trouver les familles d'arômes qui dominent (fruits, fleurs ...)

Famille d'arômes selon Richard Pfister

Fruité	Floral	Végétal	Épicé	Boisé	Minéral	Animal
<p>Agrumes: bergamote citron mandarine orange pamplemousse</p> <p>Baies: cassis fraise framboise groseille mûre myrtille raisin muscat raisin sec</p> <p>Fruits à coque: amande noisette noix noix de coco</p> <p>Fruits du verger: abricot cerise coing figue olive pêche poire pomme pomme blette pruneau</p> <p>Fruits exotiques: ananas banane fruit de la passion litchi mangue melon pastèque</p>	<p>Fleurs du jardin: camomille géranium iris jacinthe jonquille lis muguet narcisse œillet tagete violette</p> <p>Fleurs d'arbustes: aubépine chèvrefeuille genêt jasmin lavande lilas pivoine rose</p> <p>Fleurs d'arbres: fleur d'oranger magnolia tilleul</p>	<p>Végétaux frais: ail artichaut bourgeon de cassis buis céleri chou chou-fleur fenouil herbe lierre oignon poivron rhubarbe soja</p> <p>Végétaux secs: foin fucus malt paille tabac blond tabac brun thé noir thé vert vétiver</p> <p>Champignons: bolet champignon de Paris levure truffe</p>	<p>Épices: anis cannelle clou de girofle coriandre cumin gingembre muscade poivre noir safran vanille</p> <p>Plantes aromatiques: basilic citronnelle estragon eucalyptus livèche menthe réglisse romarin</p>	<p>Bois: cèdre chêne mousse de chêne patchouli pin santal sous-bois teck thuya</p> <p>Empyreumatique amande grillée cacao café caramel chocolat fumée goudron mocca pain grillé</p>	<p>Minéral craie fer iode pétrole pierre à fusil</p> <p>Lactique beurre crème fromage lait</p>	<p>Animal ambre gris castoréum venaison cheval cire d'abeille civette cuir musc</p> <p>Défauts alcool beurre rance caoutchouc croupi liège œuf pourri poussière soufre savon terre verni à ongles vinaigre</p>

La bouche - Paramètres à analyser

- L'acidité
- La rondeur/moelleux
- Les tannins
- L'alcool
- Le corps
- Le volume
- Le gras
- Le boisé
- La longueur (caudalie)
- L'amertume
- L'astringence
- Les arômes et leur intensité
- Le CO₂
- L'équilibre/harmonie entre tous ces paramètres

La bouche – Les Arômes et leur intensité

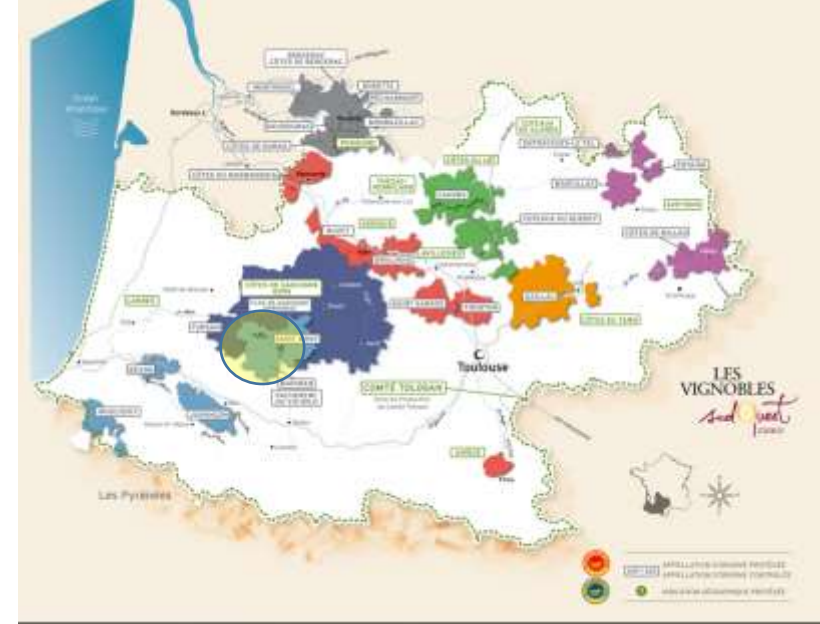
Pour mieux les détecter, il faut oxygéner le vin dans la bouche : **mâcher ou grumer**

- En général les mêmes arômes qu'au nez.
Plus d'autres et avec une plus grande intensité surtout si le nez du vin est fermé.
- Arômes diversifiés -> vin complexe
(idem s'il y a de la dynamique: variation du goût entre l'attaque et la finale)

Vin n°1

AOC Pacherenc du Vic-Bilh

- L'AOP Pacherenc du Vic Bilh (250 ha) s'étend sur 3 départements :
 - Pyrénées-Atlantiques (64)
 - Hautes-Pyrénées (65)
 - Gers (32)
- Vignoble très ancien, datant de la civilisation Gallo-Romaine
- AOC en 1948
- Même aire que Madiran mais pour les vins blancs secs ou moelleux



Pacherenc du Vic-Bilh

- Cépages principaux :
Courbu B, Petit Courbu B,
Petit Manseng B, Gros Manseng B
- Cépages accessoires : Arrufiac B, Sauvignon B
- Vendanges manuelles par tries successives (excepté sec) : surmaturité et passerillage
- Pacherenc sec : vivacité et arômes floraux et fruités
- Pacherenc doux : grands moelleux, équilibre et douceur avec des arômes de surmaturation

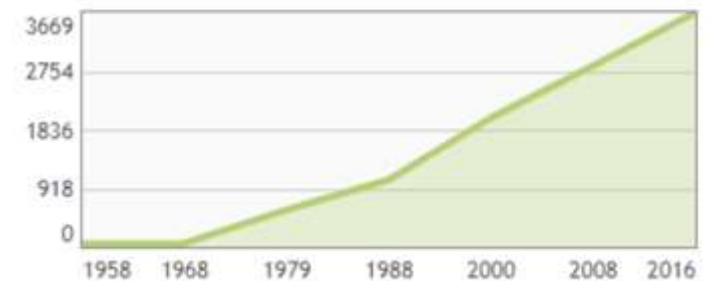


Gros Manseng



- Typiquement pyrénéen
- **2 000 ha** dans le Sud-Ouest
- AOC Jurançon secs, Pacherenc du Vic-Bihl et Tursan. Également Saint Mont et en Gascogne (IGP)
- Grappes moyennes, compactes, petites baïses
- Débourrement : idem Chasselas
- Maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas

	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2016
ha	51	59	584	1051	2022	2834	3669



Gros Manseng

- Bon potentiel alcoolique et très bonne acidité
- Plutôt en vin sec où il apporte ses arômes et sa fraîcheur
- Arômes : abricot, coing, épices, touches florales

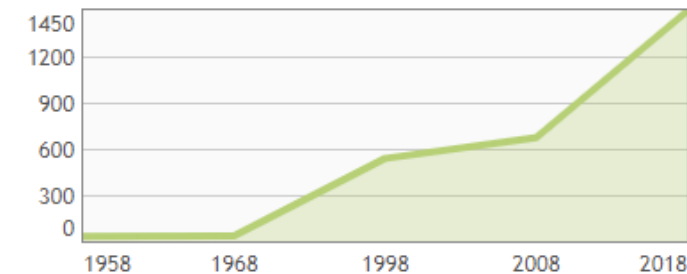


Petit Manseng



	1958	1968	1998	2008	2018
ha	32	34	520	650	1445

- Typiquement pyrénéen
- Rendements faibles → concentration
- Souvent récolté en novembre → passerillage
- Forte teneur en sucre mais acidité importante → bel équilibre aux meilleurs vins moelleux et liquoreux
- Seul ou assemblé avec Gros Manseng, Arrufiac ou Courbu, → parmi les meilleurs vins liquoreux au monde : Jurançon et Pacherenc du Vic-Bihl
- Arômes : fruits exotiques (ananas), miel, notes épicées (cannelle), notes florales, pêche mûre, agrumes, abricot, fruits confits ...

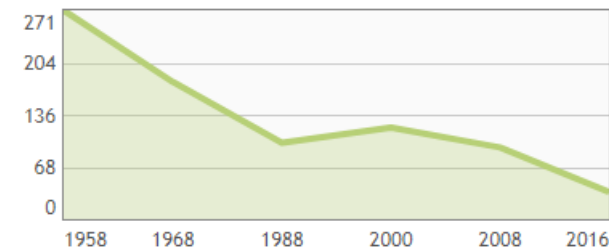


Arrufiac



	1958	1968	1988	2000	2008	2016
ha	271	178	99	119	93	35

- Bonne fertilité mais peut être irrégulière
- Sensibilité au millerandage, oïdium, mildiou et black rot
- Débours J+5, Maturité J+31
- Grosses grappes et baies petites à pellicule épaisse
- Assez qualitatif, donne un vin bouqueté avec une typicité aromatique assez marquée, riche en alcool



Château de Viella



Château de Viella

JUIL 2017



Château Viella

- Situé aux confins du Gers commune de Viella
- Famille BORTOLUSSI depuis 1952 dirigé par Alain 3^{ème} génération
- 25 ha de vignes dont 20 ha en AOP Madiran et 4 ha en Pacherenc du Vic Bilh
- Terroir argilo caillouteux reconnu comme très qualitatif
Pentes et coteaux exposés au sud
→ vins à la fois concentrés et fins, au merveilleux toucher de bouche, dans un respect total du fruit
- Depuis quelques mois, les 2 filles d'Alain : Claire et Marion, sont de retour sur la propriété familiale ... Affaire à suivre !

Château Viella – Pacherenc du Vic-Bilh sec 2018

- 1 ha de vignes de 20 ans d'âge moyen
- 60% Gros Manseng, 20% Petit Manseng, 20% Arrufiac
- Pentes douces exposés au sud, sols argilo graveleux
- Enherbement partiel et lutte raisonnée
- Rendement moyen : 55 hl/ha
- Vendangées à la main début octobre



Château Viella – Pacherenc du Vic-Bilh sec 2018

- Egrappage et foulage
- Pressurage pneumatique lent sous gaz inerte
- Vinification sans soufre jusqu'à la mise
- Débourbage
- Stabulation 10 à 12 jours à 4/5°C
- Fermentation (LSA) en barriques de chêne français, dont ¼ neuves
- Pas de Fermentation Malolactique car elle ne se fait pas
- Batonnage hebdomadaire pour apporter gras et complexité
- Élevage 6 à 8 mois
- Mise en bouteille avec dose mini de SO² (25 mg/l libre)



Château Viella – Pacherenc du Vic-Bilh sec 2018

- Nez complexe et joliment fruité, sur des notes d'agrumes, de pêches blanches, quelques notes subtilement toastées
- Bouche ample et généreuse, arômes de fruits frais soutenus par une touche finement boisée. Finale plus vive, fraîche et persistante
- À servir frais (10/12°C) ceviche, fruit de mers, poissons grillés, viandes blanches, fromages de chèvre
- 2* Guide Hachette 2020 (2017 idem)



Sondage – Estimation du prix du vin

- 5 à 10€
- 10 à 15€
- 15 à 20€
- Plus

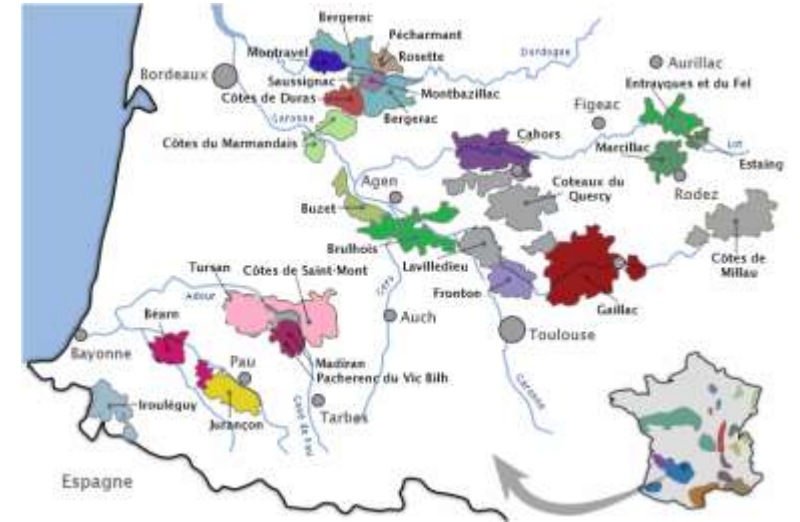
C'est le moment de sortir
le Duras
du réfrigérateur

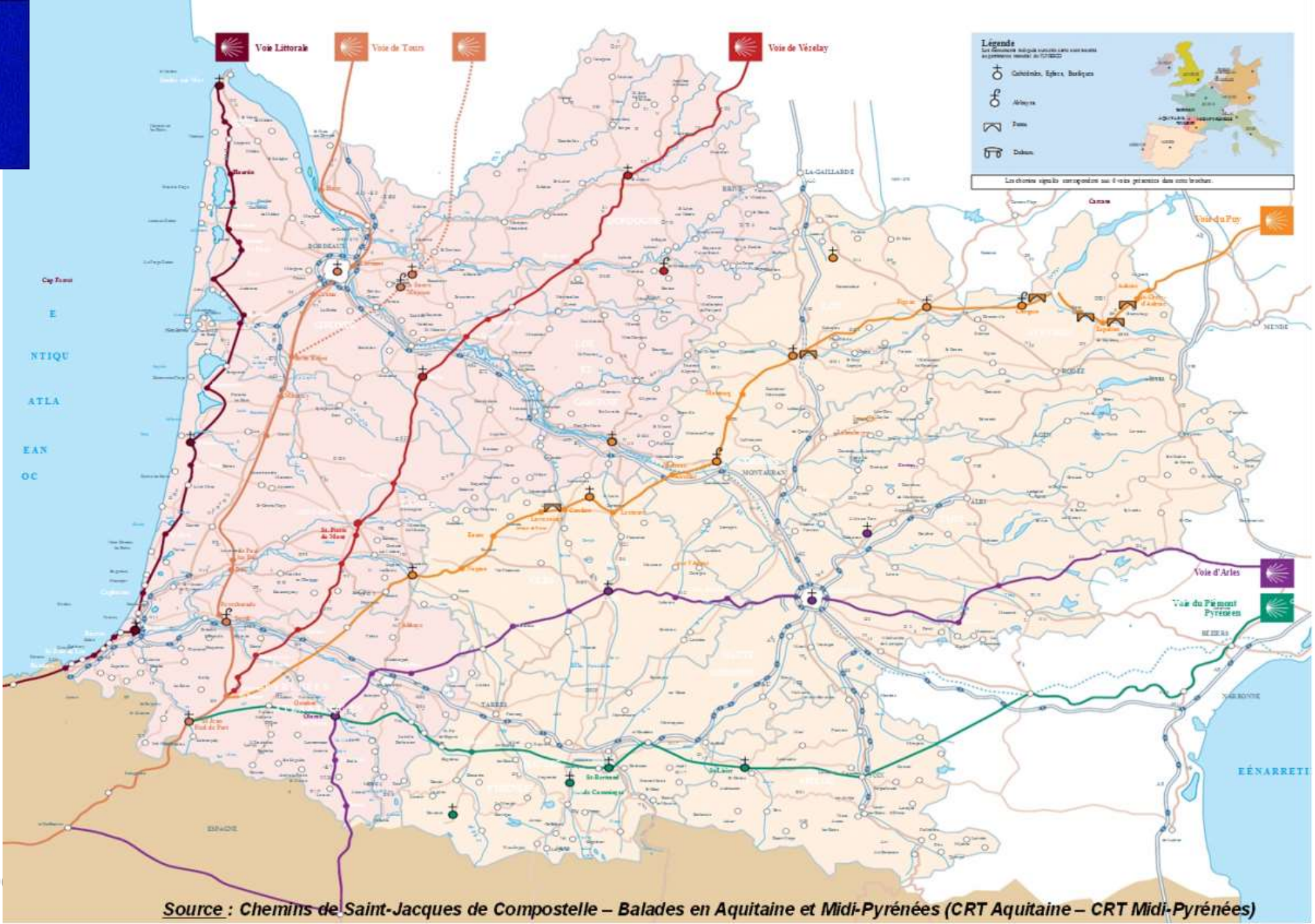
Histoire vignoble Sud-Ouest

- Antiquité
- Les Romains -> Provence - vallée du Rhône
-> Narbonne, -> Montauban -> Sud-Ouest
- Concurrence avec le vignoble romain, ordre d'arrachage en 92.
- Moyen-Âge
 - Le clergé prend la suite des Romains via le vin de messe
 - Essor via vins de coupage et export via Bordeaux jusqu'en 1241
- L'époque contemporaine
 - Les vins de masse
- Le phylloxera (> 1860)
- Le gel 1956

Histoire/Géographie

- Entre Aveyron et Pays Basque, bordé au sud par les Pyrénées au nord par le Massif Central, le vignoble du Sud-Ouest couvre 500 km répartis sur 12 départements.
- Le(s) Chemin(s) de St Jacques de Compostelle :
 - **première route vitivinicole de l'Histoire**
 - -> diffusion des cépages et du vin dans le Sud-Ouest.
 - Eau peu potable -> vin très important





Sud Ouest en chiffres

- 5 000 vignerons
- 1 000 caves particulières
- 23 caves coopératives
- 20 négociants
- 50 000 ha (50% indépendants et 50% coopérateurs)
- 30 AOC et 12 IGP
- Types de vins :
 - Rouges, rosés
 - Blancs secs, moelleux et liquoreux et effervescents
 - Armagnac et Floc de Gascogne

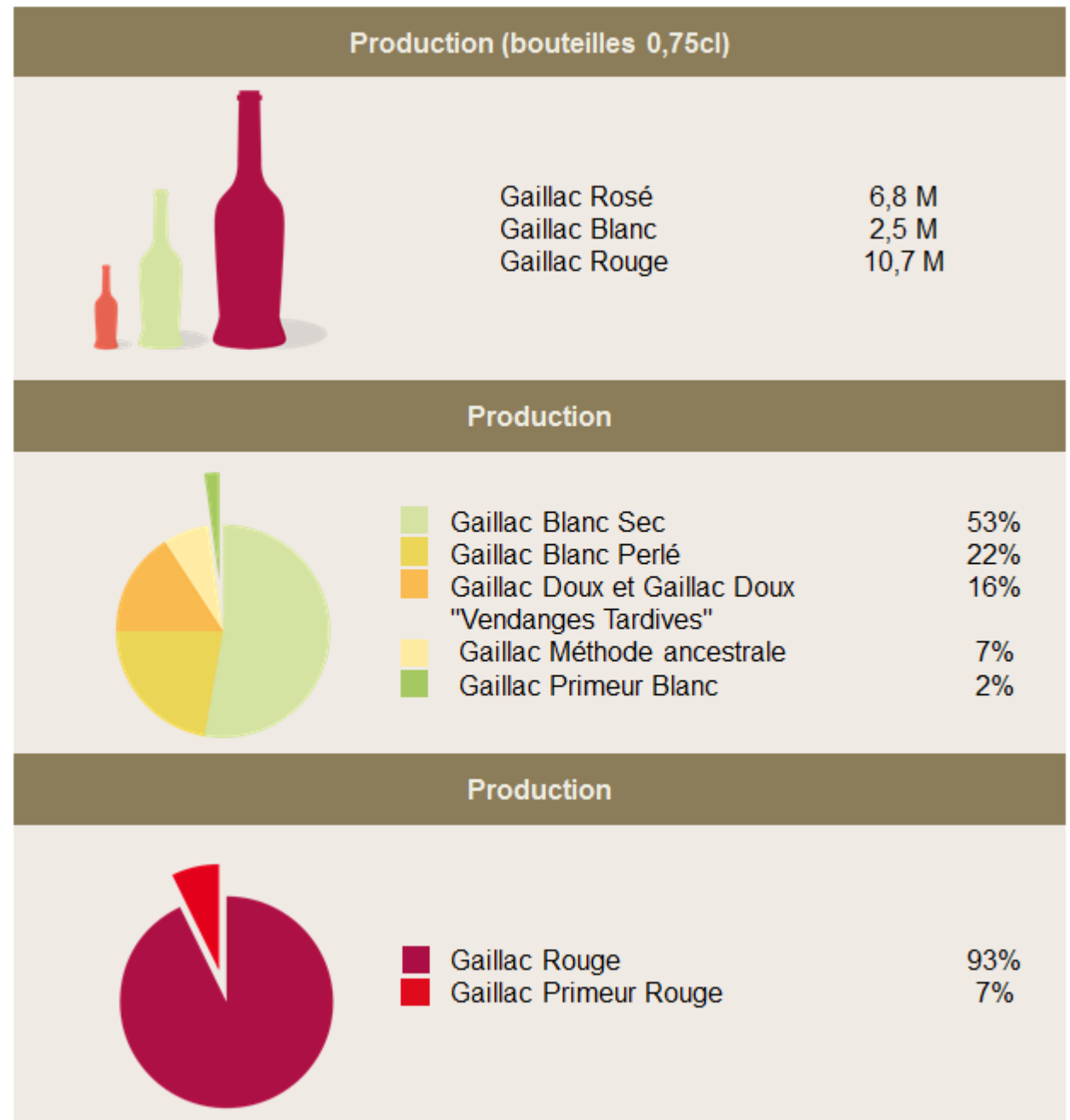
Les Cépages du Sud-Ouest

- 300 variétés dont 120 cépages autochtones
- Berceau de cépages mondialement connus et de cépages autochtones cultivés uniquement localement
- Le Cabernet Franc originaire des Pyrénées a engendré :
 - le Cabernet Sauvignon et le Merlot respectivement n° 1 et n°2 des cépages noirs les plus plantés au monde)
 - le Carménère, cépage emblématique du Chili
- le Prunelard a donné, entre autres, le malbec
- La richesse des cépages autochtones du Sud-ouest représente un réservoir de la biodiversité viticole exceptionnel
- Redécouverte de cépages « oubliés » pour leur adaptation aux changements climatiques en cours

AOC Gaillac

Types variés :

- Gaillac blanc
- Gaillac blanc primeur
- Gaillac doux
- Gaillac méthode ancestrale
- Gaillac méthode ancestrale doux
- Gaillac mousseux
- Gaillac premières côtes
- Gaillac rosé
- Gaillac rouge
- Gaillac rouge primeur
- Gaillac vendanges tardives
- Rq. : Les effervescents existaient déjà au temps des romains



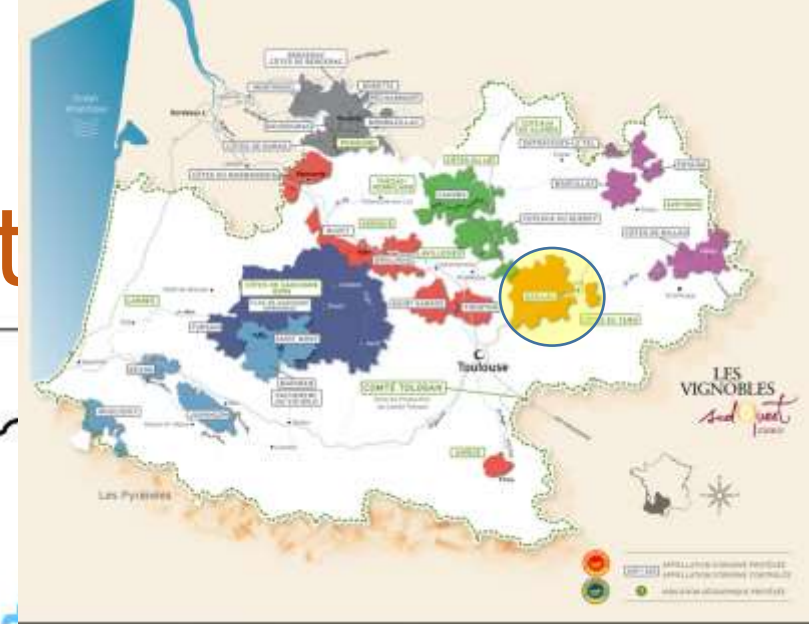
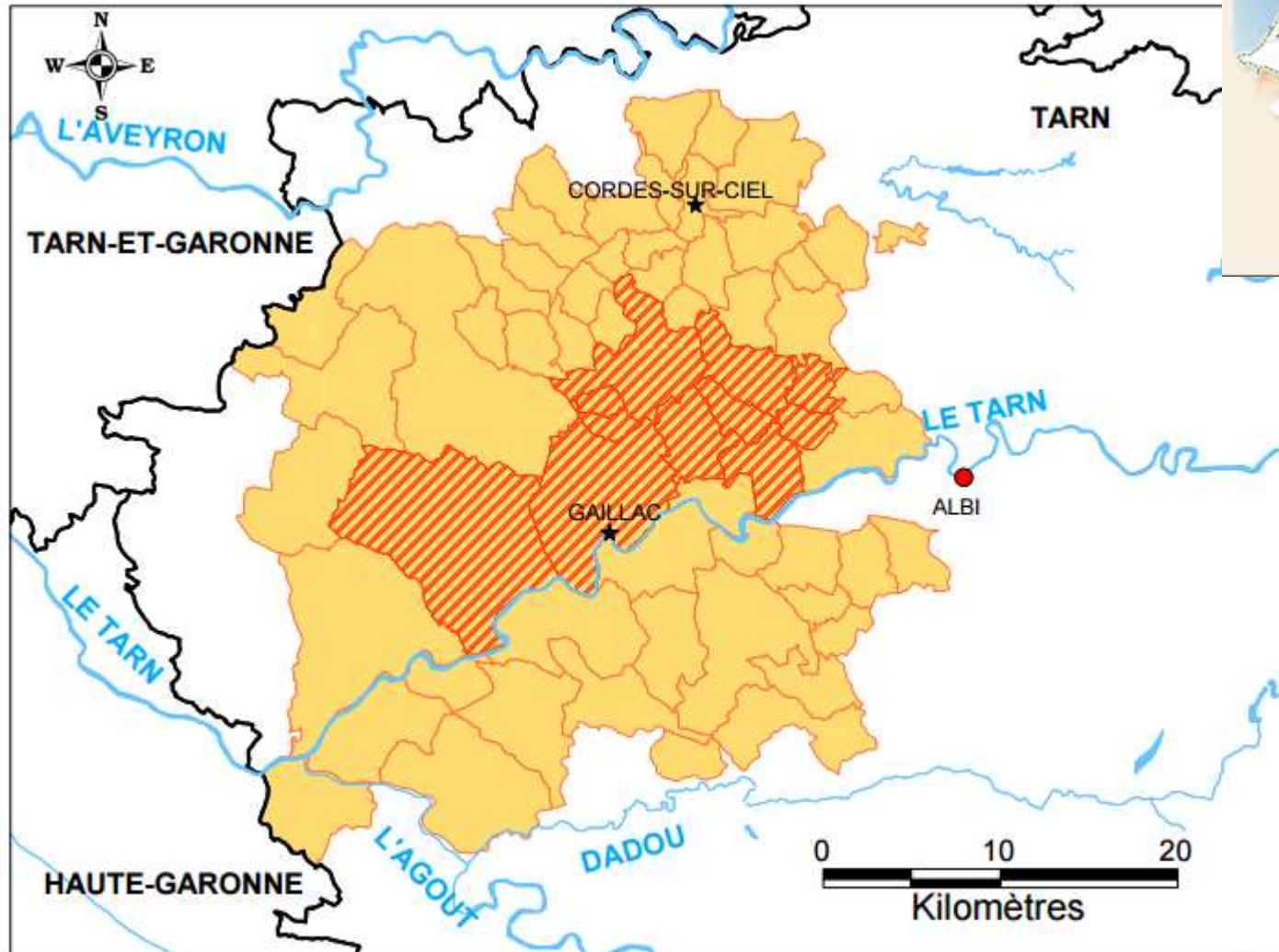
AOC Gaillac – Terroirs et cépages

- **Terrasses rive gauche Tarn** (galets, sable, graviers)
→ rouges puissants et bien charpentés
- **Coteaux rive droite Tarn**(terres argilo-calcaires), inclus 1ères Côtes (mésoclimat parmi les plus chauds du gaillacois)
→ blancs souples et élégants
→ rouges tannins bien fondus
- **Plateau cordais** (calcaire actif)
→ vins blancs harmonieux, riches en arômes floraux
→ rouges équilibrés et nerveux
- Micro-climat particulier influence atlantique et méditerranéenne
Vent d'Autan bénéfique, et pluviométrie faible de mai à octobre

AOC Gaillac - Cépages

- Vins blancs :
 - cépages principaux : len de l'el B, mauzac B, mauzac rose Rs, muscadelle B ;
 - cépages accessoires : ondenc B, sauvignon B
- Vins rouges :
 - cépages principaux : duras N, fer N (braucol, fer servadou), syrah N
 - cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, merlot N, prunelard N

AOC Gaillac et Gaillac 1^{ère} côte



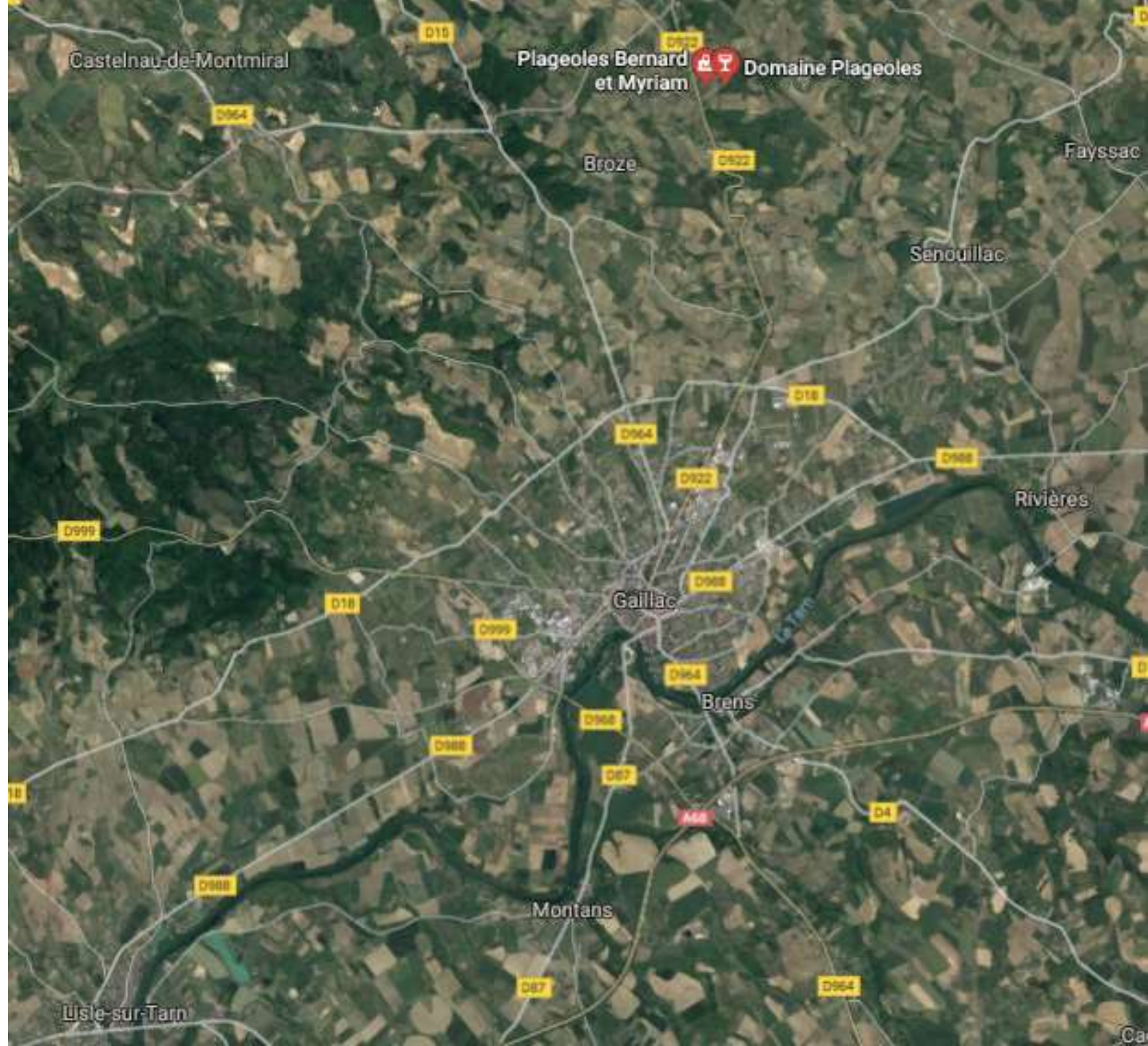
SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.



Domaine Plageoles - Gaillac

- 2 Domaines certifiés Bio :
- DOMAINE DES TRES CANTOUS (81140 CAHUZAC/VERE)
- DOMAINE ROUCOU-CANTEMERLE (81140 CASTELNAU DE MONTMIRAL)
- Spécialiste des cépages autochtones :
 - Mauzac noir, vert, roux, gris et rosé
 - Ondenc
 - Loin de l'œil
 - Prunelard
 - Duras
 - Braucoil
 - Muscadelle
- Fut de 600 l (demi-muids) en chêne de la forêt de Grésigné

Domaine Plageoles





Les vignobles remarquables

Le domaine Plageoles à la recherche des cépages perdus

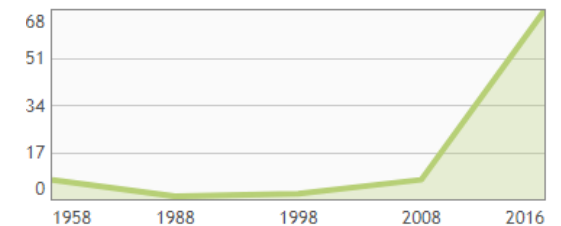
Vin n°2

Le Prunelart



- Originaire de Gaillac
- Père du Cot ou Malbec avec la Magdeleine Noire des Charentes
- Débours J+6, Maturité J+21
- Peu productif et assez vigoureux, à port érigé qui peut être conduit en taille longue
- Résistant à la pourriture grise, très sensible à l'acariose au printemps
- Grappes petite et baies moyennes
- Vins de garde, colorés, charpentés et équilibrés. Arômes de fruits mûrs et d'épices.
% alcool élevé à maturité

	1958	1988	1998	2008	2016
ha	7	1	2	7	68



Domaine Plageoles Prunelard 2016 - IGP Côtes du Tarn

- Domaine de Roucou
- Cépage cultivé à Gaillac depuis le 15ème siècle
- Vin historique, en 1600 Olivier de Serres le classe parmi les meilleurs vins du royaume



Domaine Plageoles

Prunelard 2016 - IGP Côtes du Tarn

- Prunelard 5000 pieds/ha en gobelet
- Sols argilo-siliceux
- Vendanges manuelles, rendements 32 à 38 hl/ha
- Cuvaison traditionnelle. Egrappage total.
- Macération préfermentaire à froid. Fermentation spontanée, levures indigènes. 2 ou 3 remontages et un pigeage éventuel
- Elevage en cuve ciment de 12 à 18 mois.



Domaine Plageoles Prunelard 2016 - IGP Côtes du Tarn

Arômes du vin et analyse olphactive



Fruits noirs

prune, mûre



Terre

cuir, terre



Boisé

tabac



Évolution
(vieillessement)



Fruits séchés

pruneaux



Fruit rouge

Au nez le Prunelard du Domaine Robert & Bernard Plageoles de la région du Sud-Ouest révèle souvent des types d'arômes de mûre, de tabac ou de prune et parfois aussi des arômes de cuir, de pruneaux ou de évolution (vieillessement).

Domaine Plageoles

Prunelard 2016 - IGP Côtes du Tarn

- Arômes de prune fraîche, de réglisse, d'épices, une pointe de cuir. Rondeur et volume en bouche, beaucoup de concentration et de typicité.
- Accords mets et vins : Viandes gouteuses avec du gras. Gibiers. Viandes en sauce, daubes
- Garde : jusqu'à 10 ans
- Température de service : 15 °C l'été, 17 °C l'hiver
- Vin bio certifié, 14,5 %



Sondage – Estimation du prix du vin

- 5 à 10€
- 10 à 15€
- 15 à 20€
- Plus

Climats - Terroirs

- Du Massif Central aux Pyrénées
- Sols et terroirs variés : argilo-calcaires, boulbènes, galets, argiles, sables-fauves et calcaires gréseux.
- Climat tempéré par La Garonne et ses affluents : Lot, Tarn et Dordogne.
- Vignobles pyrénéens, double influence océanique et chaîne pyrénéenne.
- Le cœur du Sud-Ouest (Gers, Tarn, Tarn et Garonne, Haute-Garonne et Ariège) double influence Atlantique et Méditerranée.
- Au nord, Lot et Aveyron climat plus continental et sécheresse estivale.



06/06/2021

51



Cépages rouges

- Abouriou
- **Cabernet Franc**
- **Cabernet-Sauvignon**
- Cot, **Malbec** ou Auxerrois
- Duras
- Fer Servadou (Braucol à Gaillac)
- Gamay
- Merlot
- **Négrette**
- Prunelard
- Syrah
- **Tannat**

Le Malbec

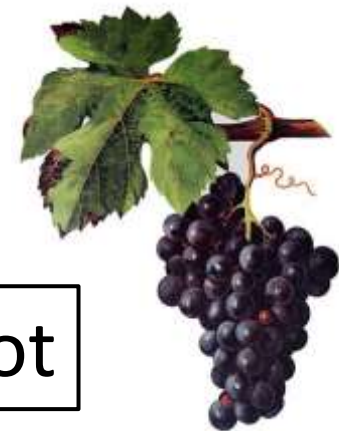
- Appelé également Cot ou Auxerrois
- Débourrement précoce à moyen. Maturité 1^{ère} époque tardive
- Vigoureux, sensible à la coulure
- Maitrise du rendement par haute densité et porte-greffe faible
- Sensible aux gelées dans sa jeunesse et bourgeons secondaires sont peu fertiles
- Grappes et baies moyennes, risque d'égrenage

Magdeleine
noire des
Charentes

Prunelard



Malbec ou Cot



Origine du Cabernet Sauvignon et du Merlot

Magdeleine Noire
des Charentes



Cabernet Franc



Sauvignon Blanc



Merlot



Cabernet
Sauvignon



Cépages blancs

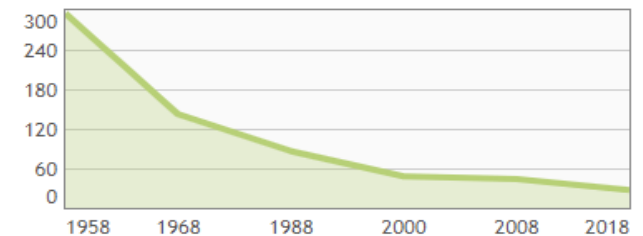
- Arrufiac
- Baroque
- Chenin
- Colombard
- Courbu Blanc & Petit courbu
- Gros Manseng
- L'en de l'el (Loin de l'œil)
- Mauzac
- Ondenc
- Petit Manseng
- Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
- Ugni blanc

Courbu B & Petit Courbu

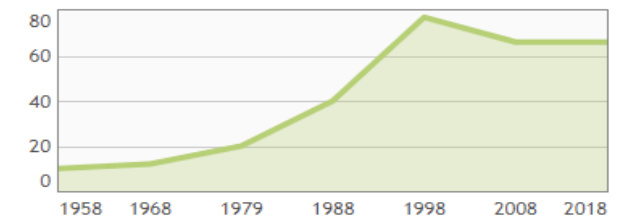


- Typiquement pyrénéens, même famille mais caractéristiques très distinctes
- AOC Pacherenc du Vic-Bilh et Jurançon et Saint-Mont pour le Petit Courbu (>20%)
- Courbu B :
 - vin fin, grande qualité en moelleux ou sec, souple, riche en alcool, moyennement acide, longue garde
 - arômes de citron, pamplemousse ...
- Petit Courbu :
 - vin aromatique en sec ou moelleux, couleur pâle, grande finesse, excellente qualité.
 - Arômes de citron, fleurs des champs, fruits exotiques, fruits mûrs, miel ...

	1958	1968	1988	2000	2008	2018
ha	295	142	86	48	44	27



	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	10	12	20	40	77	66	66



Le Colombard



- Croisement entre le Gouais blanc et le Chenin
- Raisin de cuve et pour eaux-de-vie
- Débourrement : J+2 après le Chasselas.
- Maturité : 2ème époque, J+21 après le Chasselas
- Fertile, très vigoureux et productif
- Grappes et les baies de taille moyenne
- Vins frais et toniques aux arômes de fruits exotiques intenses et à la vivacité soutenue
- Eaux-de-vie qualité moyenne → assemblage
- En extension 5000 ha dans le Sud-Ouest. IGP Côtes de Gascogne et Armagnac

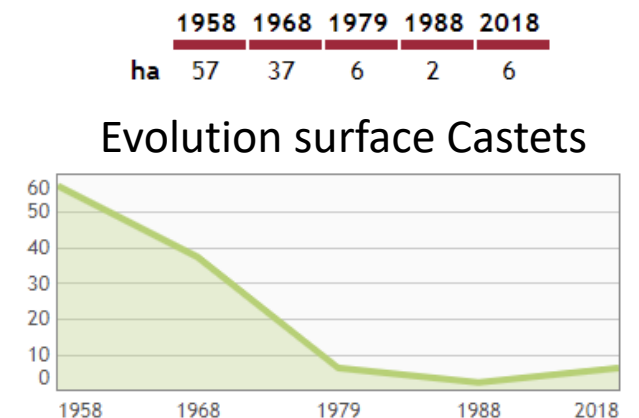
1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha 13109	11892	5829	4911	6740	7459	11099



Adaptation aux changements climatiques

02/2021 6 nouveaux cépages autorisés en AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur :

- **Arinarnoa** : Tannat X Cabernet Sauvignon
- **Castets** : du Sud Ouest, peu sensible à la pourriture grise, à l'oïdium et surtout au mildiou
- **Marselan** : Grenache X Cabernet Sauvignon
- **Touriga Nacional** (Portugal)
- **Liliorila** : Baroque X Chardonnay
- **Alvarinho** (Espagne)



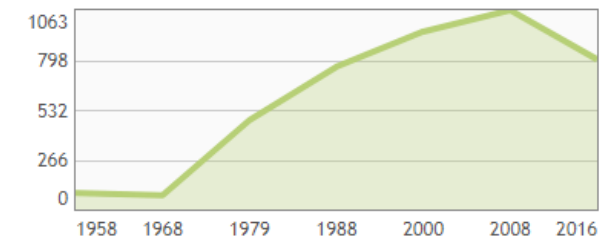
Vin n°3

Le Duras



- Originaire de Gaillac ou de l'Ariège
- Croisement naturel entre Tressot N et Savagnin
- Débours J+5, Maturité J+21
- Bonne fertilité doit être conduit de préférence en taille courte
- Sensible aux maladies et aux ravageurs, excoriose, à l'oïdium, acariens et à l'eutypiose.
- Grappes moyennes à grosses et les baies moyennes
- Bon potentiel d'accumulation des sucres.
Les vins obtenus sont moyennement colorés, pas très tannique, riche en alcool, avec beaucoup de nerf et de dureté au début, mais bien typés épices (poivrés)

	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2016
ha	87	75	476	761	949	1063	800



Domaine Plageoles Duras 2016 Gaillac

- Domaine Roucou-Cantemerle et Tres Cantous
- Duras 5000 pieds/ha en gobelet
- Sols argilo-siliceux
- Vendanges manuelles, rendements 32 à 38 hl/ha
- Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaision courte 8/10 jours en fonction de la vitesse de fermentation.
1 à 2 pigeages journalier. Levures indigènes
- Elevage en cuve ciment pendant 1 an et 6 mois de plus en bouteille
- Vin bio certifié, 14 %



Domaine Plageoles Duras 2016 Gaillac

- Arômes potentiels pour ce vin



- Un vin de cépage au nez flatteur de mûres écrasées. Très intéressante construction en bouche, très généreux avec un registre poivré étonnant. Tanins fondus avec une belle acidité.
- Accords mets et vins : viandes rouges épicées, des grillades. Tajine d'agneau. Un plateau de fromages...

Domaine Plageoles Duras 2016 Gaillac

- Garde : 6 à 7 ans
- Température de service : 15 °C l'été, 17 °C l'hiver
- Notes : RVF 14,5/20, Bettane & Desseauve 14,5/20
« Le nez est séduisant, poivré et anisé, vinifié sur le fruit, ce duras sera à consommer jeune »



Sondage – Estimation du prix du vin

- 5 à 10€
- 10 à 15€
- 15 à 20€
- Plus

Cépages – Conservatoire du Sud-Ouest

- **Grande diversité** : 300 cépages (120 autochtones)
- **Berceau des cépages océaniques mondiaux** :
 - Cabernet Franc (Pyrénées)
 - Merlot, issu du Cabernet Franc (Sud-Ouest)
- **Grande variété de cépages autochtones N**
→ **originalité et personnalité**

Cépages	AOC
Tannat	Madiran
Malbec	Cahors
Fer Servadou	Marcillac
Négrette	Fronton

Cépages	Lieu
Abouriou	Marmandais
Canaril	Ariège
Manseng Noir	Vignobles de l'Adour

- Cépages B : Colombard, Mauzac, Manseng et Len de l'El
→ potentiel aromatique des vins blancs secs et moelleux

La Négrette

	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2016
ha	1523	1733	1125	1167	1250	1487	1109



- Originaire du Sud-Ouest de la France
- Débours J+9, Maturité J+14/ J+18
- Bonne vigueur et se montre suffisamment fertile, en taille courte. Sensibilité à la coulure ou au millerandage → irrégularités de production
- Donne de bons résultats sur des bouldiers, des terrains graveleux et même sablonneux
- Grappes petites baies petites à moyennes
- Vins agréables très aromatiques, riches en anthocyanes. Généralement peu tanniques et peu acides. Manque de vivacité et de brillance. Arômes de cacao, caoutchouc brûlé, cassis, fraise, framboise, jasmin, poivre, réglisse, violette ...
- Aptitude au vieillissement limitée, à boire jeune. Donne également des rosés équilibrés

Climats - Terroirs

- Du Massif Central aux Pyrénées
- Sols et terroirs variés : argilo-calcaires, boulbènes, galets, argiles, sables-fauves et calcaires gréseux.
- Climat tempéré par La Garonne et ses affluents : Lot, Tarn et Dordogne.
- Vignobles pyrénéens, double influence océanique et chaîne pyrénéenne.
- Le cœur du Sud-Ouest (Gers, Tarn, Tarn et Garonne, Haute-Garonne et Ariège) double influence Atlantique et Méditerranée.
- Au nord, Lot et Aveyron climat plus continental et sécheresse estivale.

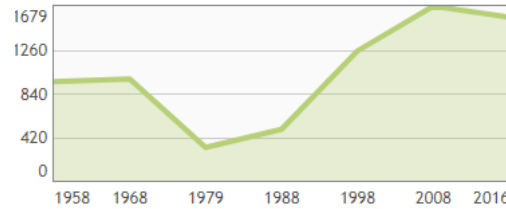


06/06/2021

69



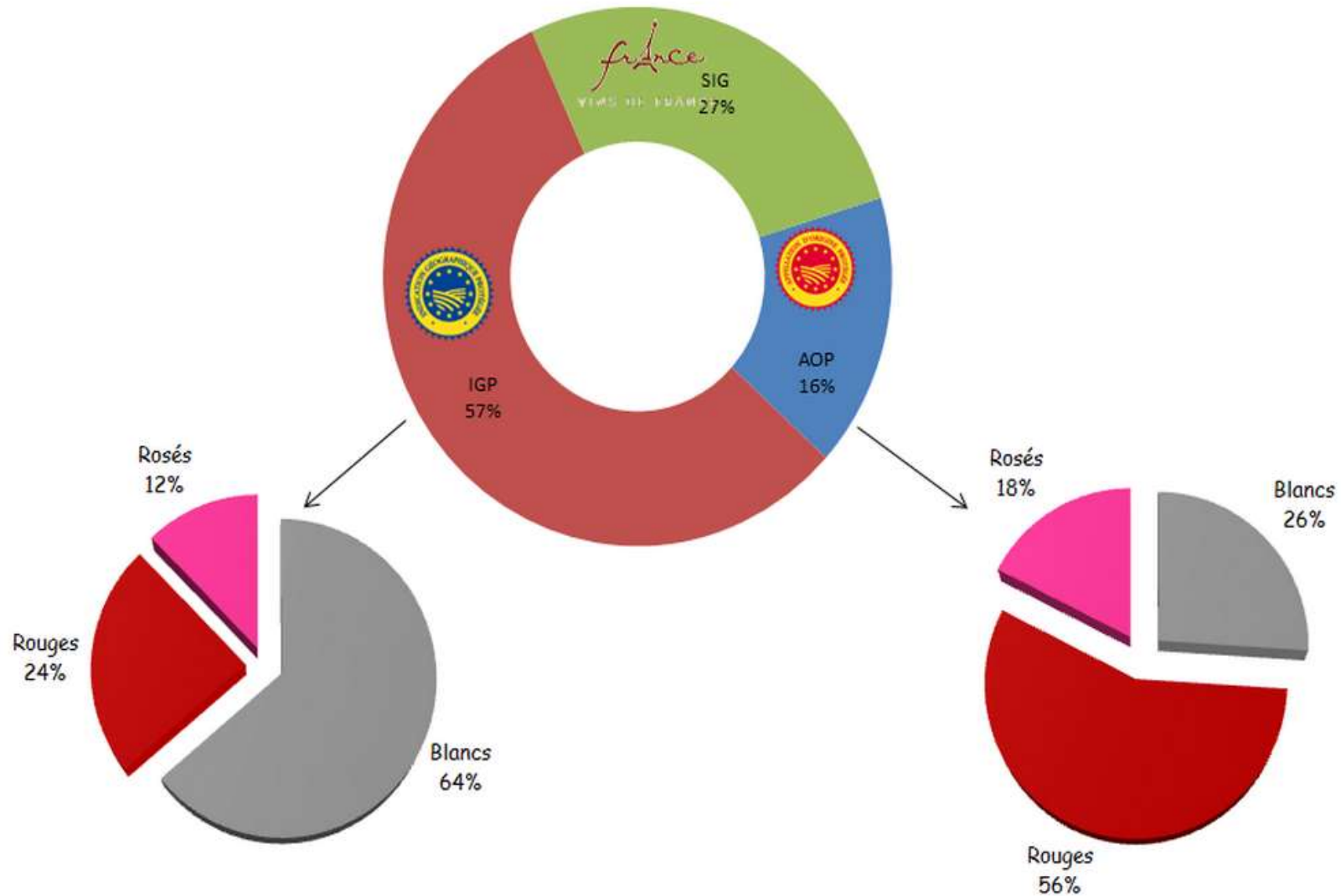
	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2016
ha	952	978	319	494	1248	1679	1571



Le Fer N

- Synonymes : Braucol, Fer servadou , Mansois ou Pinenc
- Débours J+6, Maturité J+25
- Fertilité un peu irrégulière doit être taillé long. Souvent, une partie non négligeable des bourgeons ne débourre pas (yeux borgnes)
- Résistant à la pourriture grise, également peu sensible au mildiou, mais sensible aux cicadelles
- Grappes moyennes et compactes alors que les baies sont petites à moyennes
- Donne des vins vifs, moyennement colorés mais assez tanniques et rustiques aux arômes très typés (sauvages). A bonne maturité, si les rendements sont maîtrisés, les arômes du Fer N sont fruités : cassis, fruits rouges.

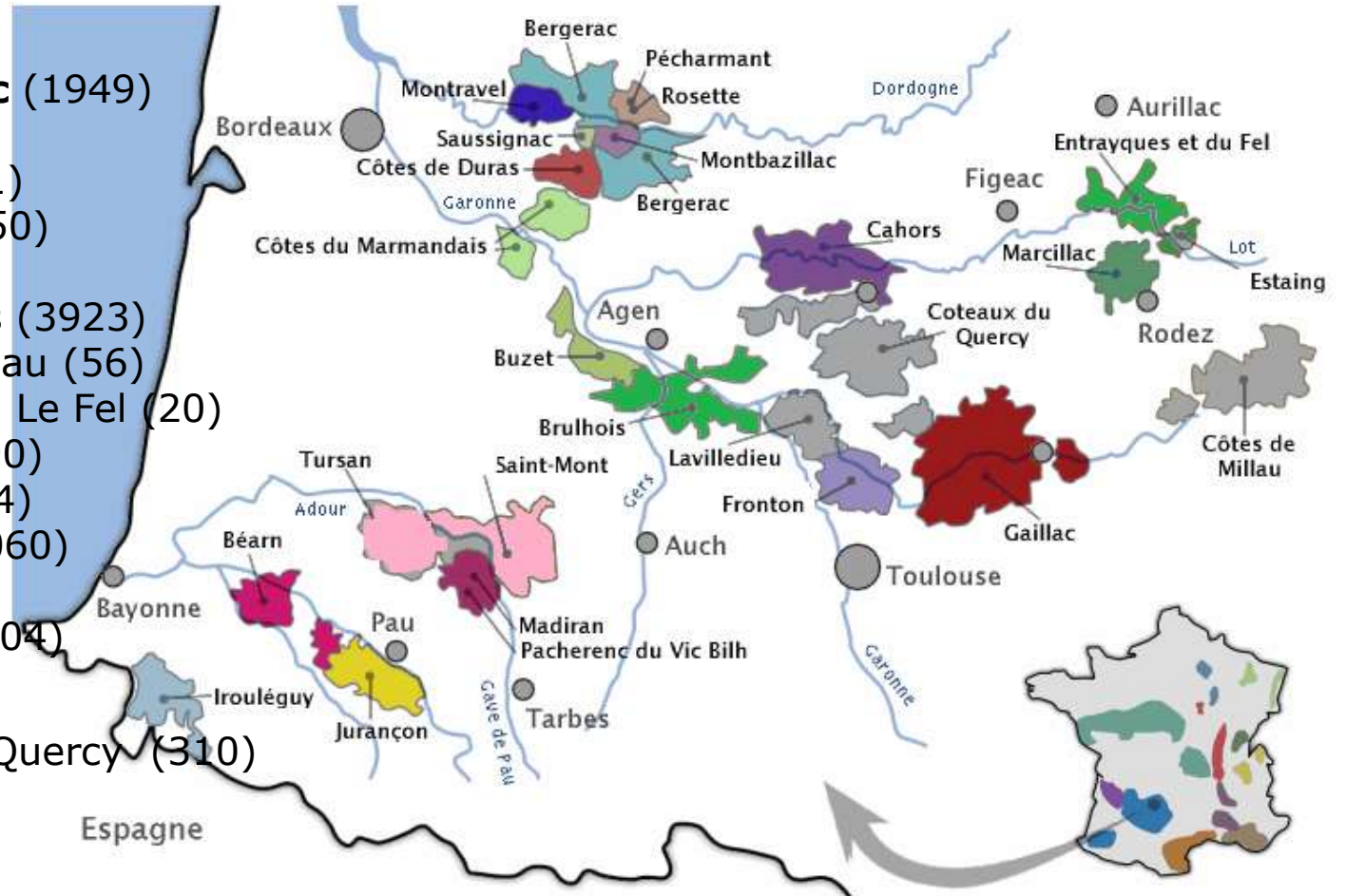
Répartitions AOP/IGP et couleurs



AOP (30)

- Béarn (230)
- Irouléguy (230)
- Jurançon (1200)
- Tursan (300)
- **Madiran** (1273)
- Pacherenc du Vic-Bilh (260)
- Saint-Mont (1143)
- Côtes du Marmandais (1314)
- Montravel (520)
- Haut-Montravel (50)
- Côtes de Montravel (70)
- **Côtes de Duras** (1900)
- Saussignac (50)
- Pécharmant (420)
- Bergerac/Côtes de Bergerac (10 000)
- **Monbazillac** (1949)
- Rosette (11)
- **Buzet** (2091)
- **Cahors** (4050)
- **Gaillac** /1ères côtes (3923)
- Côtes de Millau (56)
- Entraygues - Le Fel (20)
- Marcillac (190)
- Brulhois (194)
- **Fronton** (2060)
- Estaing (15)
- St Sardos (104)
(faut y croire)
- Coteaux de Quercy (310)

(x) surface en ha



Sud Ouest IGP (12)

- Comté Tolosan (Région Midi-Pyrénées)
- Gers
- Landes
- Périgord
- Ariège (Midi-Pyrénées)
- Côtes du Lot
- Agenais
- Côteaux de Glanes
- **Côtes de Gascogne**
- Lavilledieu
- Côtes du Tarn
- Thézac-Perricard



C'est le moment de sortir
le Mauzac
du réfrigérateur

Les 10 plus grandes AOC/IGP du Sud-Ouest (chiffres 2015)

AOC/IGP	Surface ha	Types/cépages
IGP Côtes de Gascogne	12 182	Blanc, Rouge, Rosé , majoritaire Ugni Blanc
AOC Cahors	3 434	Rouge, Malbec
IGP Côtes du Tarn	2 443	Blanc, Rouge, Rosé, Gamay
AOC Gaillac	3 059	Rouges majoritaires mais tous les styles
IGP Comté Tolosan	1 623	Blanc, Rouge, Rosé
AOC Buzet	2 091	Blanc, Rouge, Rosé, cépages Bordelais
AOC Fronton	1 400	Rouge, Négrette
AOC Côtes du Marmandais	1 314	Blanc Sauvignon B et Gris, Rouge cépages Bordelais
IGP Côtes du Lot	722	Rouge, Rosé Malbec, Blanc
AOC Madiran	1 169	Rouge, Tannat

Les styles

- Proche de Bordeaux : Bergerac, Montravel, Monbazillac
→ imitation de Bordeaux (mêmes cépages)
- Plus loin de Bordeaux et plus Sud-Ouest (autres cépages souvent autochtones) :
 - Vins aux profils uniques
 - Bon rapport qualité/prix
 - Blancs rafraichissants
 - Rouges bien structurés
 - Moelleux et liquoreux
 - Bons accords « terroir » avec la gastronomie locale

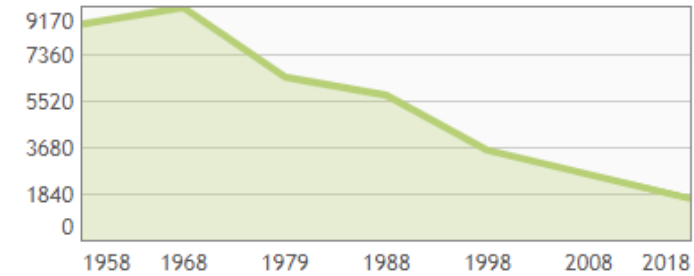
En dehors des vins

- Armagnac (3 700 ha, 1936),
- Blanche Armagnac non passée en fût (2005)
- Floc de Gascogne (VDL) (15 000 ha, 1990)
- Eau de vie de fruits

	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	8511	9167	6422	5709	3534	2585	1629

Mauzac

- Débourrement : 4 jours après le Chasselas
- Maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas
- Vigueur modérée, assez productif
- Grappes et baies moyennes
- Vins blancs secs, moelleux ou effervescents
- A maturation complète → degré assez élevé et peut continuer à s'enrichir par surmaturation mais l'acidité chute rapidement
- Arômes principaux : pomme, poire, acacia, abricot, jasmin, miel, violette, ... et des amères

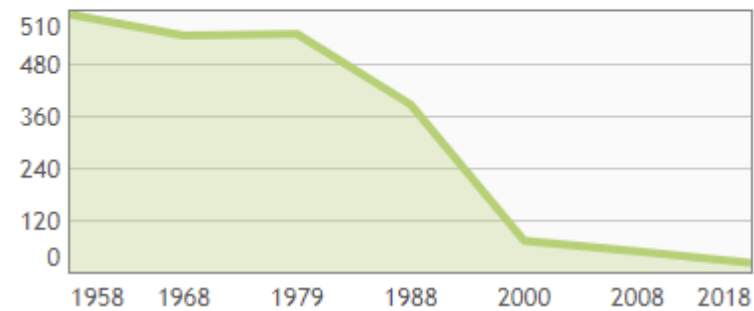


Mauzac rose

- Mutation rose du Mauzac
- Raisin de cuve et pour eaux-de-vie



	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	504	463	466	328	61	40	18



Vin n°4

Domaine Plageoles Mauzac Roux 2017 Gaillac Doux



- Domaine des Tres Cantous
- Cépage : **Mauzac Roux**
- Terroir : Argilo-calcaire
- Vignes conduite en gobelet, taille traditionnelle du vignoble
- Densité 5000 pieds/ha. rendements : 20 hl / ha
- Vendanges manuelles après développement de la pourriture noble
- Pressurage direct, débourbage statique 1 nuit, levures indigènes
- 1 an d'élevage en cuve béton
- Vin bio certifié



Domaine Plageoles Mauzac Roux 2017 Gaillac Doux



- Robe : jaune clair et brillant
- Nez : arômes très riches en verveine et tilleul
- Bouche : bon équilibre en bouche entre la vivacité et la liqueur.
Goût de miel sauvage
- Garde de 10 à 15 ans
- Température de service : 7°C l'été, 9°C l'hiver
- Sucres résiduels 145 g/l (2016 80g/l)
- Accords mets et vins : desserts aux fruits, fromages persillés



Sondage – Estimation du prix du vin

- 5 à 10€
- 10 à 15€
- 15 à 20€
- Plus

Merci de votre Attention

Bertrand HAAS
Le Vin Passion
15 allée des Colverts
78390 Bois d'Arcy

bertrand.haas@free.fr
ou
contact@levinpassion.eu

Tel : 06 12 05 23 83

SASU au capital social de 10 000€
RCS 814 007 209 R.C.S. Versailles

