

Art de vivre

Chasse, élevage, vignobles au pays gourmand des mousquetaires

Foie gras, tapas, Armagnac, corrida, chasse à la palombe, volailles fermières, vins de pays... Nous vous invitons en Gascogne.

Dans cette région du Sud-Ouest, tout chasseur qui se doit voue un culte particulier au pigeon ramier, appelé ici palombe. Ses passages migratoires par les Pyrénées sont l'occasion d'une chasse traditionnelle qui connaît un vrai succès. Ce jour-là, il est nettement treize lorsque nous arrivons, sous une pluie fine, devant une palombière, assemblée de cabane camouflée entourée de peupliers. Trois chasseurs nous y attendent. Ou plutôt deux chasseurs et un cuisinier. « J'espère que vous n'avez pas déjeuné », nous lance Jacques. « Vous sortez de table ? Vous ne connaissez donc pas la tradition de cette chasse et de la solide casse-croûte qui vous attend ? »

En rentrant dans la palombière, on devine le sort qui nous attend... L'espace est composé d'une grande table dressée devant un feu ouvert où flambent de grosses bûches. Avant de passer à table, Jacques nous explique cette chasse dont les trois compères sont de fervents aficionados. Un euphémisme. En montant dans une petite tour de guet, il nous montre les appeaux : des palombes vivantes placées sur des branches de peuplier devant la palombière. Elles sont reliées par un fil. En le tirant de temps en temps, les palombes attachées battent de l'aile et résonnent d'un attrait d'aigues, libres, celles-là. « Une fois les palombes posées sur les branches, il faut faire vite car

Les appeaux? Des pigeons vivants placés sur des branches devant la palombière



Il ne y a restant que 4 à 5 minutes. Pour s'en approcher, des tunnels relient le cabanon au pied de certains peupliers sur lesquels des chiffres les numérotent afin de se repérer. « Nous tirons à une trentaine de mètres », poursuit Jacques qui, avec son collègue, peuvent rester des heures embêtées à attendre ces pigeons qui termineront dans l'assiette soit rôtis, en sautés ou en pâté.

« Les palombes sont devenues très sédentarisées et restent à présent de plus en plus du côté français des Pyrénées. Avec nos cultures de maïs, elles ont de quoi manger », nous souffle Jacques avant de nous convier à table.

Il est dix heures quinze. On commença par une spécialité gasconne, le bœuf. Il s'agit d'une soupe paysanne composée d'eau, de grasse de canard, d'ail, d'ognon et dans laquelle on ajoute en finale un œuf d'abord le blanc puis le jaune et une cuillerée de vinaigre sans oublier du pain pour épaissir. Particulièrement réconfortant. Et puis arrivent rillettes de canard et l'omniprésent foie gras. C'est tout ? Que nenni. C'est le moment d'apprécier une omelette au lard accompagnée, elle aussi, d'un vin rouge gascogne. Après le fromage, voici le café et l'incontournable armagnac. Il est onze heures et demi. Dans une heure, nous sommes attendus au restaurant... ◇

Des habitants au caractère bien trempé, une gastronomie pas vraiment light et déjà l'influence de l'Espagne « qui pousse un peu sa coupe » comme chantait Claude Nougaro en évoquant sa ville de Toulouse.

Cet ancien Duché s'étendait entre les Pyrénées, l'Atlantique et la Garonne avant d'être rattaché à la Couronne royale par Henri IV. Ce souverain soucieux que « chaque labourleur en son royaume ait le moyen d'avoir le dimanche une poule dans son pot ». Au centre de la région, le Gers est un des départements les moins peuplés de France. Où l'industrie est quasi inexistante et où les liaisons ferroviaires et routières (pas d'autoroute) rendent difficiles les déplacements. Et Auch, son chef-lieu de département, est la seule ville à dépasser les 100 000 habitants ! Autant d'éléments qui renforcent naturellement un sentiment d'appartenance très intense.

De l'armagnac...

En Gascogne, on sait boire et manger. Une vieille tradition ? Dans cette région, si les Romains ont planté la vigne, ce sont les Arabes qui ont introduit l'alambic et les Celtes le tonneau en bois. Trois cul-

tures venant de trois origines différentes qui ont donné naissance ici à cette eau-de-vie de raisin qui partage sa célébrité avec une autre, charentaise celle-là. La culture de la vigne remonte donc ici à l'époque de la conquête romaine. Bien plus tard, vers la fin du VI^e siècle, une tribu - les Vascons - envahit la région qui portera bien-

tôt leur nom. Il faudra attendre le XV^e siècle pour que l'on constate des preuves d'une distillation de vin, de sa consommation et de sa commercialisation. On estime que, dès 1461, l'armagnac est un produit que l'on trouve couramment sur le marché de Saint-Sever dans les Landes. On lui attribue alors, comme d'autres eaux-de-vie de céréales et

surtout d'herbes, des vertus thérapeutiques. Au XVII^e siècle, les marchands hollandais achètent la plupart des vins d'Aquitaine à l'exception des bondeaux destinés aux Anglais. Mais ces derniers, craignant la concurrence, arrêtent les convois descendant le fleuve prétextant que seule le bordeloux ne pouvait voyager que

par voie fluviale. Le vin, oui, mais non l'alcool. Ce fut la première chance (commerciale) de l'armagnac. Dès 1730, cette eau-de-vie est devenue sujette à fluctuations selon la qualité du millésime. Déjà. C'est à partir de ce moment qu'on est l'idée de la faire vieillir en tonneaux, en fûts de bois. Surprise : on

découvrit alors que cette eau-de-vie de feu, volontiers dure et fougasse, allait au contact du bois s'arrondir et bonifier avec l'âge. L'armagnac, tel qu'on le connaît aujourd'hui était né. La région s'organise. En 1909, la zone de production de l'eau-de-vie est délimitée avant donc la création, pour les vins, de l'Institut nationale des appellations d'origine qui voit le jour en 1935. Une aire d'appellation est définie en trois régions : le Bas-Armagnac, le Ténarèse et le Haut-Armagnac. Un vignoble aujourd'hui de 15 000 hectares en forme de feuille de vigne. Tout un symbole. Il faudra attendre la fin de la deuxième guerre mondiale pour voir apparaître l'armagnac en bouteille à la demande de consommateurs soucieux de mieux connaître l'identité des produits. Il dispose même de sa bouteille appelée « la basquaise ».

En quelques domaines

► **SIMPLIFIER LA COMMUNICATION**
Comme son vieux rival le cognac, l'eau-de-vie gasconne propose une gamme variée, diversifiée en fonction de son âge. « Sa force, c'est aussi la richesse de son offre », réplique-t-on souvent dans la région. Vraiment ? Ce n'est pas l'avis de tous. Comme François Morel qui a décidé - c'est tout récent - de remplacer les termes « officiels » comme 3 Etoiles, VSOP, Napoléon, Vieille Réserve, Hors d'Age... par d'autres plus explicites pour le consommateur non spécialiste mais néanmoins amateur. « Tout d'abord, pour le nom de mes vins et de mes armagnacs, j'ai opté pour un nom court, de trois lettres seulement, celui d'un lieu-dit de notre domaine familial d'une centaine d'hectares. Ensuite, j'ai beaucoup travaillé le packaging dans un style moderne pour se démarquer. » Ses quatre Bas Armagnacs se déclinent ainsi en « 3 ans Vanille », « 5 ans Epices », « 12 ans Fruits Comblés » et « 18 ans Fruits Secs ». Communication simplifiée donc, avec pour chacun d'entre eux, le type d'évocation dominant. Novateur pour cette eau-de-vie. ◇

► **FOLLE BLANCHE EN VOIE DE DISPARITION**
Pas moins de 240 hectares de vignes plus un élevage bovin : Martin et Mathieu Béreau ont bien du travail dans leur Domaine de Montréal du Gers. A côté de vins blancs frais, aromatiques, très fruités comme la plupart des Côtes de Gascogne, ils produisent également quelques vins rouges, assez rares pour la région, comme ce « Harmonie » rond et fruité issu

d'un assemblage original de merlot, tannat, cabernet sauvignon et syrah. Et ce « Les Marottes » produit avec du tannat de 45 ans d'âge et du merlot d'avantagé structuré. Et pour leurs armagnacs, les deux frères sont heureux d'enrichir encore leur gamme de dix hectares d'un cépage en totale voie de disparition dans ce terroir de Ténarèse, la légendaire folle-blanche. Sensible à la pourriture, elle a été abandonnée progressivement. Le domaine de Pellehaut produit notamment un remarquable dix ans d'âge non filtré, floral, fruité, élégant... Et dont l'alambic est encore chauffé au bois avec de vieux pliquets de vignes en acacia. ◇

► **PREMIÈRE PROPRIÉTÉ FAMILIALE FRANÇAISE**
A quelques kilomètres de Pellehaut, nous arrivons à Tariquet, domaine emblématique tant pour ses armagnacs que pour ses vins. 900 hectares de vignes en propriété (ce qui en fait la première propriété viticole familiale de France) et l'achat de raisins « en ferme » sur 200 ha supplémentaires. Maïté et Yves Grassa sont également les premiers propriétaires récoltants d'armagnac avec 6 000 hectares en stock. Issus de folle-blanche, d'ugni et de baco, ce dernier étant le seul cépage lyrique européen utilisé dans un produit AOC, en l'occurrence ici le Bas-Armagnac. L'histoire de la famille Grassa est étonnante. Originaire de l'Alsace, l'ancêtre était mouleur d'ours et travailla pour le célèbre cirque Barnum aux Etats-Unis. Son fils resta dans ce pays, comme barman. Depuis 1982, le domaine misa sur le vin. Un pari osé à l'époque car les blancs présentaient une acidité redoutable, les cépages plantés étant prévus pour l'alambic, pas pour la cuve. Aujourd'hui, le blanc de Tariquet est devenu une référence. Dans la région, il est partout dans

la restauration, mais aussi sur les marchés d'export. ◇

► **LE FLOC, LA TROISIÈME AOC DE GASCOGNE**
Francis Dèche est une mémoire de la région. Cinquième génération d'une famille qui vivait de la polyculture (vignes, céréales) et de l'élevage (canard et une race de bœuf, la blonde d'Aquitaine), notre homme est secondé à présent par sa fille Laurence. Il fut un précurseur de la production d'une autre spécialité locale, le Floc de Gascogne. Ce fut tout d'abord une marque collective rassemblant seulement six producteurs avant l'obtention de l'appellation d'origine en 1990. Ce produit original, à l'exemple du Pineau des Charentes plus connu, est le résultat du mariage de jus de raisin frais (deux tiers) et ici bien sûr d'armagnac (un tiers), issu des cépages traditionnels gascons. Il se décline en blanc et en rouge. Ici, au Château de Mil-

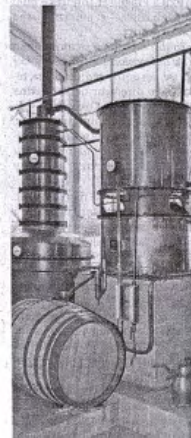
let, la famille Dèche invite à le boire avec du melon et du foie gras (le blanc) et sur des desserts aux fruits comme cerise, framboise, orange (ou le rouge). Et bien sûr, en apéritif servi frais. ◇

► **LA BLANCHE D'ARMAGNAC, DERNIÈRE AOC RÉGIONALE**
La folle-blanche est le plus ancien cépage de cette région qui donne une eau-de-vie connue pour sa finesse, sa souplesse et son fruité. Depuis octobre 2006, ce cépage n'est plus exclusivement dans un nouvel alcool appelé « Blanche d'Armagnac ». Il s'agit d'un très jeune armagnac (juste sorti de l'alambic non élevé dans le bois) incolore donc, cette eau-de-vie s'apprécie pure très froide voire glacée et encore en cocktails particulièrement avec du citron vert. ◇

► **76 HECTARES POUR DIX PRODUITS DIFFÉRENTS**
Vins blancs secs et moelleux, rouges, rosés. Floc (rosé et rouge), armagnacs. Au Domaine des Cassagnoles, la famille Baumann diversifie sa production. Et comme souvent en Gascogne, on débuta aussi avec le seul armagnac. Mais il fallait également proposer aux clients des vins et du Floc aussi. Depuis 1980, le vignoble s'est donc considérablement agrandi pour la production de vins issus du colombar, de l'ugni (majoritaire), du sauvignon, du chardonnay, du gros manseng, du tannat, du merlot, du cabernet sauvignon. Avec notamment un blanc de pur gros manseng élevé douze mois en fûts de chêne. Des vins offrant un excellent rapport prix/qualité. ◇

... Au Vin de Pays

Mais comme tout alcool, à l'exception de certains, sa commercialisation ne fut pas toujours un long fleuve tranquille. Et les producteurs décidèrent de diversifier leur production. L'armagnac provient d'un vin distillé ? Et si l'on commercialisait également du vin ? C'est ainsi que naquit le « Vin de Pays des Côtes de Gascogne », issu lui aussi des mêmes cépages provenant des mêmes terroirs. Les cépages ? Ils sont surtout blancs : colombar, ugni, gros manseng et deux autres non autochtones, les très universels chardonnay et sauvignon. En rouge, tannat (le merlot du Madiran tout proche), cabernet, cabernet sauvignon et cabernet franc. A présent, le département du Gers est devenu premier producteur de Vin de Pays blanc de France avec plus de 780 000 hectolitres agréés en 2006. Un Côtes de Gascogne blanc est également le vin blanc français le plus exporté dans le monde, surtout au Royaume-Uni (40 % des exportations) devant l'Allemagne (15 %) et le Benelux (12 %). ◇



L'alambic armagnacais en cuivre pur. Son modèle fut déposé en 1818. Sa caractéristique principale est son fonctionnement en continu et encore, bien souvent, alimenté au bois.

- Carnet d'adresses pour l'amateur de vins et armagnacs gascons
- **Domaine Uby** : chez Valu Vins à Bruxelles et disponible à « La Vinothèque » rue du Balli, 106 à Ixelles (02/537 66 53)
 - **Domaine Pellehaut** : Stassen à Aubel place Albert I, 2 (08/768 63 66) — Histories de Vins à Liège, av. Blondin, 76b (04/252 65 56) — Dewit à Overijse, Brusselsteenweg, 273b (02/688 17 88) — TG Vins à Flémalle, ZA des Cahottes (04/250 77 80)
 - **Château du Tariquet** : Sobelvin à Liège-Angleur, rue Diguelette, 18 (04/366 66 66) — Van Hende à Gavere, provinclebaan, 108 (09/362 94 95)
 - **Château de Millet** : La Vinée à Rhinnes, rue des chômeurs, 4 (081/56 66 52)
 - **Bas-Armagnac de Castelfort** : dont 40 millésimés, de 1997 à 1924, chez Mouchart à Bruxelles, rue E. Cattoi, 11 (02/648 51 34)
 - **Domaine des Cassagnoles** : Le Millésime à Sourbrodt, route de Bostrange, 23 (080/44 40 76) — Les Champs Foliots à Battica, rue de Henri Chapelle, 12 (087/66 12 26)