

Pyrénéen

Localisation.

De part et d'autre des Pyrénées se trouvent de nombreux vignobles.

En France, du côté de La Méditerranée, se situent les vins de Limoux et du Roussillon (dont des IGP) qui sont rattachés au vignoble du Languedoc-Roussillon.

Sur le versant atlantique, on a :

- en AOP : Madiran, Pacherenc-du-Vic-Bilh, Jurançon, Béarn, Irouléguay, Tursan, Saint Mont,
- en IGP : Comté Tolosan, Côtes de Gascogne, Gers, Ariège, Landes.

Les vignobles de la côte Atlantique, ont en commun de cultiver des cépages anciens et en particulier le petit et le gros manseng, le colombar pour les blancs et le tannat pour les rouges.

Ces différents vignobles avaient comme débouché le port de Bayonne. Leurs emplacements reflètent l'importance ancienne des voies d'eau et de leurs débouchées vers l'océan Atlantique. Repérez bien sur la carte suivante l'emplacement des différents vignobles. Noter qu'une partie de la zone des côtes de Gascogne et donc de l'Armagnac descend également vers le bassin de la Garonne via la Baïse et le Gers.

Bayonne joua un rôle central pour les vignobles de la zone pyrénéenne. Mais la dominance du port de Bordeaux sur la vente de vin, ainsi que leur éloignement des côtes maritimes fût un frein. Les vignobles de Madiran ou de Jurançon se situent à plus de 100 km de l'embouchure avec des conditions de navigations compliquées, alors que le vignoble de Sauternes ne se situe qu'à 48 km de Bordeaux et que le vignoble initial bordelais encercle la ville afin d'être au plus proche des zones d'embarcations pour l'export.

Histoire des vins des Pyrénées

Préhistoire :

Des traces de vie dans les grottes d'Isturiz et d'Oxidelhaya datant de 16000 ans prouvent une origine ancienne des peuples locaux. Ce peuple parlait le proto-basque.

Antiquité :

On découvre des traces d'occupation humaine dès le 1er siècle après J.-C à l'emplacement de la future ville de Bayonne. Au 4^e siècle, un camp militaire romain est installé au confluent de l'Adour et de la Nive. Il permet de surveiller les routes transpyrénéennes et les populations locales insoumises aux Romains.

La Novempopulanie (ou « Pays des Neuf Peuples ») est le nom donné au III^e siècle par l'administration impériale romaine à la partie sud de l'Aquitaine antique. Elle contenait neuf puis 12 peuples. Ces peuples, proto-basques pour la plupart, parfois d'origine germanique, ou celtiques se différenciaient nettement des Celtes des régions Aquitaine seconde située au nord et Narbonnaise, située à l'est

En 418, à l'effondrement de l'Empire Romain d'Occident, en 418, la Novempopulanie fut conquise par les Wisigoths.

En 561, une alliance entre les Vascons et les Aquitains empêche la complète domination franque sur ces territoires et permet de vaincre les Francs. Pour les Vascons, le nom de Novempopulanie change pour « Principat de wasconia » et semble marquer la souveraineté militaire et politique d'un État « basque »

Moyen-Âge :

les Romains se retirent de la cité de Bayonne au IV^e Siècle, le peuple vascon, toujours présent sur place, domine alors la Novempopulanie, province comprise entre Garonne, océan et Pyrénées. La Novempopulanie est rebaptisée Vasconie, puis Gasconie après déformation germanique (invasions wisigothiques puis franques). Mais la basquisation de la région des plaines est trop faible face à la romanisation avancée. Du mélange entre vascon et latin naît la langue gasconne.

L'antique Lapurdum devenue Baiona au 11^e siècle appartient aux territoires aquitains rattachés au royaume d'Angleterre après le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec le futur roi d'Angleterre Henri Plantagenêt. Cette alliance confère à Bayonne de nombreux privilèges commerciaux. La cité est l'un des bastions de la domination anglaise sur le continent. Les Bayonnais deviennent les transporteurs des vins de Bordeaux et d'autres produits du Sud-Ouest comme la résine, le jambon ou le pastel vers l'Angleterre. Bayonne est aussi une base militaire importante détenant des chantiers navals. Richard cœur de Lion, la sépare au 12^e siècle de la vicomté de Labourd dont la capitale devient alors Ustaritz. Comme bien des villes à l'époque, Bayonne obtient l'octroi d'une charte communale et s'émancipe des pouvoirs féodaux au 13^e siècle. C'est l'âge d'or de Bayonne. Elle confirme sa vocation de port maritime et fluvial : ses chantiers navals réputés construisent des bateaux de haute mer et des embarcations fluviales. Les relations commerciales sont prospères avec la Navarre, la Flandre, les villes hanséatiques et surtout l'Angleterre.

Pour favoriser les débouchés de son port, la ville ne cesse de lutter pour maîtriser le fleuve et son embouchure. Durant le Moyen-âge, l'Adour se jette dans la mer à Capbreton, avant-port situé à 12 km de Bayonne. Vers 1410/1430, des phénomènes naturels provoquent le déplacement de l'embouchure plus au nord à 32 km de la ville. Cela prive le port de son accès direct à l'Océan, entraînant une longue période de déclin pour la ville. La création d'une embouchure artificielle au Boucau en 1578 par l'ingénieur Louis de Foix redonnera vie et prospérité à la ville.

La Renaissance :

Au 15 et 16^e siècle, le départ des anglais engendre des difficultés commerciales. Il y a alors trop de vins en Gascogne. Henri III décrète en 1577, l'arrachage des vignobles en excédent. Henri IV annulera cette mesure, en 1589. Dès la fin du 15^e siècle, la menace du royaume d'Espagne récemment unifié confère une nouvelle importance à cette place forte devenue depuis 1451 la dernière ville française avant la frontière espagnole. En exploitant le site, le maréchal de Vauban réunit en 1680 les deux rives de l'Adour en un seul ensemble stratégique, dont la citadelle est la pièce maîtresse. Bayonne est alors l'une des clés de défense du royaume et le restera jusqu'au 19^e siècle.

Au 17^e siècle, **les Hollandais**, nouveaux maîtres de la navigation mondiale, sont désireux d'acquérir de nouveaux produits. Les vins s'abîment lors du transport et prenant trop de place, ils sont à la recherche d'eau-de-vie pour leurs commerces et pour la vie sur les bateaux. De grande valeur commerciale, l'eau-de-vie pouvait être facilement vendue dans tous les ports d'Europe du Nord et le long des côtes tropicales d'Amérique ou d'Asie. Ainsi se développa l'habitude de la distillation des vins dans les régions viticoles où la marine marchande hollandaise venait se fournir. Le vignoble des Charentes, avec l'essor du Cognac, la reconversion d'une partie des vins de Bordeaux en vin de chaudière, le développement de l'Armagnac, mais aussi du pays nantais sont dus à cette nouvelle demande. Les vins de distillation sont des vins de faible qualité, produite en grande quantité. Pour les obtenir, les négociants hollandais s'installent dans les villes portuaires qui les intéressent et en facilite la production. Ils commencèrent à mécher les barriques pour que les vins se conservent mieux lors de la traversée. La Garonne agenaise et l'Armagnac transforment leur viticulture de qualité pour se diriger vers une production de vin de chaudière.

En diffusant les tisanes coloniales, thé, café, chocolat et les bières fortes, ils concurrencent les vins gascons et bordelais. Ils encouragent la production d'un nouveau type de vins : les blancs doux et les rouges corsés et colorés. Jurançon, Tursan, Vic-Bilh, Bellocq, Chalosse se mettent à produire des blancs doux dont les Hollandais achètent l'essentiel de la production.

Bayonne bénéficie comme les autres ports de la façade océanique de l'important développement du vignoble américain au 18^e siècle, principalement avec Saint-Domingue. Elle devient une place commerciale de premier ordre, qui arme des bateaux pour Terre-Neuve et vers les Antilles. Traditionnellement tournée vers l'Espagne et vers les pays nordiques depuis l'époque de l'Aquitaine anglaise, Bayonne dispose d'un arrière pays riche et étendu qui lui permet de constituer un riche marché intérieur en lui assurant une relative autonomie : pays Landais, Armagnac, Béarn et Soule, Labourd et Basse Navarre, Bigorre, dont l'Adour et quelques-uns de ses affluents navigables constituent sa force. C'est par voie d'eau que descendent les produits résineux, forestiers et céréaliers des Landes, les vins et eaux-de-vie du «Haut Pays» (Chalosse, Tursan, Armagnac, Pacherenc-du-Vic-Bilh) ou les vins réputés des sables de Capbreton ou de Jurançon. Les jambons, le sel de Salies-sur-Béarn, le linge de table, les étoffes de laine, les farines d'Orthez, les produits papetiers, les bois de mature, les chaussures et chapeaux, les ferrements et outils, les barils de salaisons, les confits partent vers les colonies.

Malgré le débit irrégulier de l'Adour et de ses affluents, Bayonne assurera 10% du commerce colonial français. Les négociants de la place bayonnaise sont issus essentiellement d'anciennes familles gasconnes. On trouvait également des ressortissants de familles de juifs chassés par l'inquisition et des négociants étrangers originaires des pays nordiques. L'essentiel du trafic se faisait par droiture, la traite négrière étant peu présente mais exista néanmoins (12 expéditions avec en moyenne 300 esclaves à bord). De plus comme pour Bordeaux, la droiture n'est possible que si les biens rapportés sont produits par des fermes remplies d'esclaves. L'enrichissement de la ville de Bayonne, comme celle de Bordeaux ou de la Rochelle, c'est donc fait en grande partie sur l'exploitation des esclaves.

18^e et 19^e siècles: Bayonne survivra mieux que Bordeaux ou La Rochelle de la révolte de Saint-Domingue, car elle avait conservé, face à la concurrence des deux autres grands ports, des activités commerciales traditionnelles de cabotage avec l'Espagne. Au 19^e siècle après une période de déclin suite à la fin de l'époque coloniale, Bayonne devient un port industriel avec l'implantation des chemins de fer en 1855 et des forges de l'Adour dans les années 1880. Les forges trouvent des débouchés importants auprès des réseaux de chemin de fer, en particulier ceux du Midi et d'Orléans. La fin du 19^e marque la disparition progressive des contraintes militaires qui pèsent sur Bayonne. La place forte est déclassée en 1907. Le passage du phylloxéra au 19^e siècle donna un coup fatal au vignoble qui subissait déjà l'effet de l'exode rural. Le vignoble faillit disparaître et une grande partie ne fût jamais replantée comme dans de nombreuses autres régions en France.

20 et 21^e siècle : Les difficultés rencontrées avec la viticulture, les faibles rémunérations retirées de l'agriculture par les paysans, la disparition d'un grand nombre de paysans lors de la première guerre mondiale, le développement des mines, des usines, l'attraction de la ville, le désir des familles de voir leurs enfants acquérir une meilleure culture générale et un emploi non soumis aux aléas climatiques va entraîner un exode rural massif, ici comme ailleurs dans de nombreuses campagnes françaises. Afin que la viticulture se maintienne et que les colères des vigneronnes de 1907 ne touchent pas l'ensemble du pays, l'état français va structurer la filière pour mieux la canaliser. La mise en place des AOC contre la fraude, le développement du Crédit Agricole, des syndicats agricoles, l'aide à la coopération résulte d'un désir de soutenir et de contrôler. Dans l'ensemble du Sud-ouest, la mise en place des AOC, affaiblit un peu plus encore les zones viticoles qui ne peuvent plus être mélangés aux vins de Bordeaux, alors que le train désenclave les campagnes. C'est grâce à l'implantation des caves coopératives que le vignoble se maintint sur la région, mais sa réputation est faible. Seul l'Armagnac arrive à surmonter plus facilement ce passage compliqué et ne recour pas à la coopération.

Le passage à l'AOC sera long pour les différentes zones viticoles. La part des vins des IGP est importante, deux AOVDQS ne passent AOP que sous la pression de l'Europe et de la mise en place de la nouvelle réglementation viticole. Seul Jurançon, qui a une notoriété liée à la noblesse et Madiran qui la doit à son monastère ont une image un peu moins altérée. La caves coopérative de Gan, a su communiquer et utiliser la grande distribution en proposant des vins qualitatifs a un prix abordable. Peu à peu des vigneron sont sortis des caves coopératives pour produire en indépendants. Ce phénomène attire la presse spécialisée qui aime mettre en avant des viticulteurs atypiques. Dans les années 2000 l'essor du vin de pays des côtes de Gascogne, en particulier au travers de la marque Tarquet, permis la mise en avant de vins ronds et fruités, peu chers et très facile à boire et remontant l'image des vins de cette région. Irouleguy mise sur le tourisme, sur l'identité basque et les chemins de saint Jacques de Compostelle. Tursan, Saint Mont, Béarn, ne bénéficient pas d'une forte notoriété alors que les vins peuvent être très intéressants.

AOP, IGP, classement des vins des Pyrénées

Il n'existe pas de grande AOC régionale, ce sont plutôt des associations qui se localisent autour de quelques communes. La création de l'IGP du comté Tolosan , nouvellement créée vient compenser ce manque en les rassemblant.

• AOC

1. AOP Madiran,
2. AOP Pacherenc-du-vic-bilh,
3. AOP Jurançon,
4. AOP Béarn,
5. AOP saint-mont
6. AOP Irouleguy
7. AOP Tursan

• IGP

1. IGP du Comté Tolosan
2. IGP Ariège
3. IGP Gers
4. IGP Côtes de Gascogne

AOC Jurançon :

Jurançon est un vignoble liquoreux et de blanc sec de 1000 hectares situés au pied des Pyrénées au sud-ouest de Pau. 75% de la production est destiné au vin blanc liquoreux le reste est en vin blanc sec. Le climat est humide, semi-montagnard et semi-océanique. La pluviométrie est importante (plus de 1200 mm par an), mais l'arrière-saison est souvent sèche et permet l'élaboration de vins doux. La fréquence et la sévérité du gel printanier obligent à cultiver la vigne en hautain (1m70 de hauteur). Le petit manseng et le gros manseng sont les deux cépages blancs de cette région.

Pour en savoir plus : <http://www.vins-jurancon.fr/contact.php>

AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh :

Pacherenc-du-Vic-Bilh est un vignoble de coteau, faisant face à celui de Jurançon, localisé à 40 km au nord de Tarbes et de Pau. On y élabore du vin blanc sec ou doux sur 260 hectares. La production en vin rouge se fait en AOC Madiran.

AOC Madiran :

Elle se situe au sein du piémont pyrénéen, au Nord est de Pau, sur 1300 ha. Les terroirs sont variés allant des sols argilocalcaires à des sols contenant des galets roulés. Le cépage dominant de cette AOC est le tannat, complété avec du cabernet franc, du cabernet sauvignon et du fer servadou.

AOC Béarn :

On produit de l'AOC Béarn sur l'aire de Madiran, de Jurançon et autour de Bellocq sur 240 hectares. Les 3 couleurs sont autorisées avec 55% de vins rosés, 44% de rouge et 1% de blanc. Cette appellation est utilisée par les vignerons de madiran qui veulent élaborer du rosé, ou ceux de Jurançon qui veulent élargir leur gamme à du vin rouge. Les cépages sont ceux typiques ;
Rouge : Tannat, cabernet franc et cabernet sauvignon
Blanc : Petit manseng et gros manseng, sauvignon

AOP Irouleguy :

Le vignoble se positionne dans le Pays Basque, autour de Saint-Etienne-de-Baigorry et Saint-jean pied de Port. Il y a trois types de sol : grès rouge du Trias, calcaires et argiles. Le climat est semi-océanique et semi-montagnard. Les cépages sont : en rouge : la tannat, le cabernet franc et le cabernet sauvignon, en blanc : Gros manseng, petit manseng et courbu. 230 ha sont produits dont 60% de rouge, 25 de rosés et 15% de vins blancs. La région touristique permet une vente en local.

AOP Tursan :

L'aire se situe au sud des Landes, entre Dax et Mont-de-Marsan, le long de l'Adour. Il existe des types de sols différents: Argilo-calcaire, sables fauves, galets roulets, limons et gravettes. 300 ha produisent 50% de vins rouges, 40% de vins rosés et 10% de vins blancs. Les vins rouges sont assez légers avec une dominante de cabernet franc, mais on y trouve également du tannat, du cabernet sauvignon et du fer servadou. En blanc les cépages sont : le baroque, le gros manseng et le petit manseng. Elle est passée en AOP suite à la nouvelle réglementation européenne de 2009, auparavant elle était en AOVDQS

AOP Saint Mont :

Le vignoble est localisé dans l'ouest du département du Gers, sur les premiers coteaux du piémont pyrénéen. Les sols sont constitués de sables fauves, d'argiles bigarrées et de galets . Le climat est océanique. 1100 ha sont produits avec 55 % de rouge, 25% en rosés et 20% en blancs. Les cépages sont :

- en rouge: tannat, pinenc, cabernet franc et cabernet sauvignon,
- en blanc : arrufiac, courbu, petit et gros manseng.

IGP du comté Tolosan :

Il s'agit de l'une des 5 IGP régionales de France. Elle englobe 12 départements. Située sur le bassin aquitain, bordée par des massifs montagneux des Pyrénées au sud, du Massif central au nord et à l'est, et par l'Océan Atlantique à l'ouest.

IGP Côtes de Gascogne :

Ce vignoble, connu pour ses vins blancs fruités et ronds, est situé entre la Garonne au nord, la forêt des landes à l'ouest et les Pyrénées au sud. La zone géographique correspond à celle du vignoble de l'Armagnac.

IGP Gers :

IGP Gers recouvre presque exactement celle des côtes de Gascogne, mais seulement 40 hectares sont revendiqués dans cette IGP qui produit 70% de vins blancs. C'est une trace historique de l'ancien grand vignoble de vins du Gers avant que les vins ne soient destinés à la distillation.

IGP des Landes :

Cette IGP réunit les 4 anciens vins de pays, «sable de l'océan», «sables fauves de l'Armagnac, «Chalosse» et «côtes de l'Adour»

IGP Ariège :

C'est une nouvelle IGP qui a été reconnue en septembre 2013. L'IGP Ariège s'étend de la bordure sud de la plaine Toulousaine aux sommets des Pyrénées.

Économie

Il est difficile d'avoir des chiffres sur les vins du vignoble des Pyrénées, car ils ne sont pas comptabilisés de cette manière par l'interprofession. Il faut si des chiffres vous intéressent vous rapprocher du syndicat chargé de promouvoir l'appellation.

• Les caves coopératives

La commercialisation des vins des Pyrénées-Atlantiques est marquée par le poids de la coopération dans ce secteur. Cette dernière représente en moyenne les deux tiers des surfaces et près de 80% des volumes produits. Ce résultat départemental est l'opposé de celui enregistré en Aquitaine. En matière de production la coopération recouvre 98% des AOC rouge, 64% des AOC "blanc" et 59% des vins de table ou de pays rouge. Seuls les vins de table "blanc" se démarquent, 80% de la production sortant de chais particuliers, car ils sont destinés à la production de l'Armagnac qui est détenu par des vignerons indépendants qui distillent ou pas et le négoce.

. Un marché de niche :

Un marché de niche est un petit segment de marché (en termes de clientèle ou de produits). Le nombre d'acteurs du côté de l'offre y est restreint. La demande doit être dans ce cas suffisante pour maintenir une certaine rentabilité. Les vignes des Pyrénées-Atlantiques répondent à ces critères. La majeure partie de la production est écoulée de façon locale. La part de l'export, selon les chiffres des caves coopératives, représente moins du dixième du chiffre d'affaires annuel. Toutefois, depuis 2006, le segment du "rouge » est affecté par la crise viticole nationale et régionale. Alors que la santé économique de ce secteur local était bonne, elle semble affectée par l'effondrement des autres appellations génériques régionales. Afin d'éviter ces répercussions, les producteurs de Madiran ont décidé de restreindre leur offre en quantité pour maintenir des cours rémunérateurs.

Le climat

Le climat est océanique plus ou moins modifiée par la présence des Pyrénées et l'altitude. Il se caractérise par une hygrométrie assez élevée qui empêche l'établissement de la pourriture noble sur les liquoreux. Ceux-ci étant essentiellement obtenu par passerillage sur souche. Le petit manseng, le gros manseng, le tannat et le cabernet franc sont bien adaptés à ce climat. Par contre le cabernet sauvignon doit être planté sur des terroirs chauds pour bien murir.

Le sol

Les sols sont variés. Situés sur le piémont Pyrénéen et en bordure d'océan on trouvera des sols plus ou moins sableux, les sols argilocalcaires sont très répandus. Certaines régions contiennent des galets roulets. ON se souviendra que le débouché de ses vins était les voies d'eaux et qu'ils sont donc installés au plus près des zones fluviales, sur les coteaux, terrasses ou dans la plaine.

Les cépages

Les cépages des Pyrénées ont été diffusés en partie grâce à l'importance des chemins de compostelle dont 5 sillonnent le Sud-ouest. La famille des carmenets (Carmenère, cabernet Franc), la famille des cotoïdes (tannat, malbec, négrette), la famille des folloïdes (folle blanche se retrouvant en armagnac, en entre-deux-mers, en Charente et dans les pays nantais dans l'IGP gros plant). Dès 1815, les vignerons doivent s'adapter à la concurrence et modifient leur encépagement afin de rechercher plus de productivité. Le tannat et le fer servadou sont ainsi développés. Le passage du phylloxéra en ruinant la région viticole a entraîné la disparition ou la très faible représentation de nombreux cépages anciens. On assiste à l'introduction plus importante du sauvignon ou du chardonnay dans les blancs en particulier en IGP. Pour les rouges l'utilisation du cabernet franc a permis de produire des vins plus ronds. L'engouement récent pour les cépages oubliés permet aux vins des Pyrénées d'être des vins de niche.

• Les cépages rouges

Le tannat : C'est un cépage qui fait partie de la famille des cotoïdes originaire du sud-ouest. Peu cultivé jusqu'au 19^e siècle, il a remplacé peu à peu à Pau, vu sa grande fertilité, d'autres cépages moins productifs et plus sensibles aux maladies. C'est un cépage vigoureux, qui débourre tardivement ce qui le met à l'abri des gelées printanières fréquentes dans la région. Il est sensible à l'oïdium, au mildiou et à la pourriture grise. Son expansion tient au fait qu'il est très coloré et tannique. Dans l'AOC madiran, il doit représenter au minimum 40% et au plus 60% de l'encépagement. Il est en projet de monter ce taux à 80%. Les nouvelles générations de vigneronnes arrivent à produire des vins de tannat très aromatiques et agréables dans leur jeunesse en travaillant sur la maturité des peaux et des pépins et la conduite des macérations. Il a été introduit récemment à Cahors et dans le Tarn-et-Garonne.

Le cabernet franc : Le cabernet franc (appelé localement bouchy) est issu de la famille des carmenets, originaire du Pays basque espagnol. Il est arrivé dans les Landes, puis en Béarn avant de se diffuser en Bordelais puis dans la Loire. Il est mis dans les assemblages afin d'apporter du fruit, de la rondeur et de la fraîcheur. Il donne de bons résultats dans la région. Il sert également à l'élaboration des rosés (Tursan).

Le fer servadou : Appelé localement pinenc, il est issu de la grande famille des carmenets. Il est originaire de la région basque. Il a été répandu par les moines bénédictins de Madiran et de Conques qui avaient remarqué sa rusticité. Ce cépage rustique, mais capricieux a une maturation tardive. Ces arômes ressemblent à celui du cabernet sauvignon. Il a mal résisté au passage du phylloxéra. C'est le cépage unique de Marcillac. On le retrouve en assemblage dans les vins de Madiran, saint Mont, Gaillac et dans d'autres appellations du Sud-ouest.

Le cabernet sauvignon : Issu du Bordelais, ce cépage proviendrait du croisement entre un cabernet franc et un sauvignon. Il nécessite des terrains chauds pour bien mûrir, car il est tardif. Il est tannique, il est peu planté dans les Pyrénées où le Tannat est utilisé pour apporter la structure.

• Les cépages blancs

Le petit manseng : Le petit et le gros manseng sont issus d'une même cépage population. Ils sont originaires des Pyrénées. Le petit manseng est adapté à la production de vin liquoreux. Il a une acidité intéressante pour un moelleux et présente un nez très expressif, qui a fait la réputation des vins liquoreux de Jurançon et de Pacherenc.

Le gros manseng : Le gros manseng sert à l'élaboration de vins blancs secs de vins moelleux et liquoreux en association avec le petit manseng. Il apporte de la fraîcheur et des cépages intéressants.

Le courbu : C'est un cépage originaire des Pyrénées qui sert à la production de vins moelleux. Il est ramassé par triées successives. Il est associé au petit manseng ou à l'arrufiac dans les vins doux de Jurançon et de Pacherenc.

Arrufiac : C'est un cépage autochtone du Sud-ouest, originaire du Béarn et de la vallée de l'Adour. Cépage anciennement principal du Pacherenc, cultivé en hautain, il a été partiellement abandonné lors de la reconstitution postphylloxérique. Il a un bouquet typique.

Le baroque : Ce cépage originaire du bassin de l'Adour s'est développé après la crise de l'oidium. C'est un cépage vigoureux, au port érigé, sensible à la pourriture grise. Il donne des vins secs peu aromatiques.

La muscadelle : Elle fait partie de la famille des gouais, originaires de Bourgogne. Ce cépage était beaucoup utilisé pour la production de vins liquoreux dans tout le sud-ouest et en particulier en Dordogne. C'est un cépage précoce, sensible aux gelées de printemps, très apprécié par les abeilles, car légèrement musqué. On le trouve essentiellement dans les IGP des Pyrénées.

Le sauvignon : C'est un cépage originaire du Sud-ouest qui servait en Gironde à la production de vins liquoreux en association avec le sémillon. Depuis la recherche de vins blancs secs aromatiques, il est beaucoup cultivé en blanc rond en Aquitaine. On le trouve dans les assemblages de nombreux vins pyrénéens.

Le colombar : Ce cépage originaire des Charentes. Il c'est répandu en Gironde et en Armagnac. Récemment dans le Gers, il sert à la production de vin de Pays de Gascogne appréciés par les consommateurs (maison Tariquet en particulier). Il donne des eaux-de-vie légèrement parfumées et des vins flatteurs. IL est sensible aux gelées printanières, il est très sensible à la pourriture grise.

Typicité des vins, particularité de vinification.

Vins rouges :

Les vins rouges sont en général bien charpentés et plus ou moins aromatiques. Les cuvées haut de gamme sont élevées sous bois selon le modèle bordelais. Le tannat donne aux vins une vraie typicité.

Vins rosés :

Les vins rosés sont souvent issus de saignées. Ils sont élaborés avec une base de cabernet franc bien adapté à la production de ce type de vin en association avec d'autres cépages.

Vins blancs secs :

La richesse des cépages fait que les vins peuvent être très différents les uns des autres. Ils possèdent souvent une bonne acidité, mais qui est compensée par le gras et le profil aromatique, en particulier avec les cépages gros manseng, sauvignon ou colombar.

Vins doux :

Les vins doux ont pour particularité d'avoir un très bon équilibre entre l'acidité et les sucres et une palette aromatique très expressive. Le cépage dominant est le petit manseng complété par du gros manseng, du Courbu et de l'arrufiac dans l'AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh. Les vignes sont situées sur des terroirs particuliers favorisant le passerillage sur souche. Les rendements sont faibles. Les raisins sont ramassés par tris successifs à la main quand les raisins sont en surmaturité. Le climat est très humide et ne favorise pas l'installation de la pourriture noble. Le petit manseng est très apprécié, pour son équilibre, ses arômes très expressifs de fruits exotiques, fruits confits et une note pamplemousse en bouche qui apporte une belle longueur. On voit peu à peu réapparaître les anciens cépages comme l'Arrufiac ou le courbu.

Le terme légal pour désigner les vins sucrés est vin doux. Un vin moelleux contient plus de 12 g/l et moins de 45 g/l de sucres résiduels, un vin liquoreux plus de 45 g/l. Les raisins doivent contenir suffisamment de sucres naturels pour donner des vins à plus de 12%alc.vol et des sucres résiduels parfois supérieurs à 100g/l. L'élevage en fût est très fréquent pour les liquoreux. Les vins moelleux sont à boire rapidement et mis sur le marché en juin qui suit la récolte. Les vins liquoreux se conservent très bien et sont rarement mis en vente avant 1 ou 2 ans d'élevage.

Association avec des mets :

Vins rouges :

Les cépages rouges utilisés ne sont pas très aromatiques, mais souvent tanniques.

Il faut choisir des plats qui correspondent à la finesse du vin. Plus le vin contient de tannat plus il devrait avoir du corps. Le cabernet franc est plus sur la rondeur. Voici quelques idées :

- *rouge, charpenté, jeune, encore dominé par le bois ou pas* : Il faudra le carafé au moins deux heures à l'avance à une température de 18 °C. Lui choisir des viandes qui ont du gras et des arômes qui peuvent s'associer avec les notes du bois. Faites vous plaisir avec un filet fermier d'Aubrac servi avec son aumônière de poivrons et sa poêlée de Gironde. (La recette c'est ici : <http://www.france-sudouest.com/sites/default/files/1.Boeuf%20Aubrac.pdf>) Le canard sous toutes ses formes, l'agneau, le sanglier. Garbure.
- *rouge vieilli charpenté, pas très fin, tannat dominant* : plat à base de graisse de canard ou avec du lard fumé, de l'ail, daubes, aligot, civet de lièvre, gigot d'agneau, Navarin de mouton de barèges- Gavarnies printanier. La recette c'est ici : <http://www.france-sudouest.com/sites/default/files/2.Mouton%20Bareges-Gavarnie.PDF>
- *rouge, passé en fût, élégant, rond à charpenté, belle longueur et du gras, pas d'amertume dominante* : si le vin est jeune, faites vous plaisir avec un tournedos aux morilles ou un flet de veau, ou des aiguillettes de canard poêlées aux graines de sésame, un filet mignon de porc aux champignons, des plats mijotés type daube, le chapon. Si le vin est vieux, aller chercher les gibiers faisandés, la truffe, les cèpes, les sauces goûteuses, côtes de veau forestière, onglet aux échalotes, noisettes de chevreuil, les fromages type saint nectaire, beaufort,.

Vins rosés :

Ce qui vous fait plaisir, soyez curieux, de l'apéritif au dessert. Ils sont à base de cabernet franc, de tannat, de cabernet sauvignon et de fer servadou.

- *Les rosés ronds* : ils s'accommodent avec plus de plats, ne vous limitez pas aux chaudes journées d'été, un rosé peut se déguster vers 15 à 16 °C et apporter beaucoup de gras et de fruit.
- *Les rosés vifs* : ils seront appréciés sur la charcuterie grasse et la friture de poissons, ainsi que sur les coquillages cuits.

Vins blancs :

Les cépages blancs sont aromatiques, en particulier le s, mais le sémillon en vieillissant ou en liquoreux donne également du parfum.

- *blanc très sec à sec* : fruits de mer;
- blanc jeune, rond, majorité de gros manseng ou colombarde : les apéritifs, les entrées, les crustacés, coquilles Saint Jacques aux endives braisées, les poissons, les viandes blanches peu grasses, la cuisine exotique pas trop relevée, les fromages, les desserts à base de fruits blancs;
- blanc fût, âgé, dominance sémillon : viande blanche aux morilles ou à la truffe, fromage affiné, digestif;
- moelleux : apéritif, entrées, tarte aux légumes, foie gras, saumon fumé, gratin dauphinois, omelette, cuisine orientale à base de pruneaux, de raisins secs, curry, épices, viande blanche, pain de poisson, fromage ayant du goût type tomme de brebis des Pyrénées ou Roquefort, dessert. Chapon aux fruits secs et au Jurançon
- liquoreux : apéritif (le mieux, surtout en hiver), digestif (au lieu du carré de chocolat), foie gras, dessert avec une certaine acidité et pas trop sucré. Chutney de mangue et de banane, feuilleté de poires, sorbets aux fruits exotiques et aux agrumes, gâteau à la broche.

Bibliographie / sources internet :

- Itinéraire des vins du Midi-pyrénéen Eché editeur 1985
- vins du Sud-Ouest et des Pyrénées . Pierre Casamayor Éditions Daniel Briand 1983
- Le guide de l'amateur d'Armagnac . F. Cousteaux et P. Casamayor Daniel Briand/robert Laffont édition 1985
- cépages du sud-ouest. 2000 ans d'histoire. Guy Lavignac- INRA éditions 2001
- Le vin de A. Dominé - éditions place des victoires - 2003
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Éditions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- l'agriculture assassinée Jean_Claire Davesnes Chiré édition 1990
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000

Sources internet

- <http://www.onivins.fr/Vin/Categories/VinPays.asp>
- <http://www.vins-de-pays.info/producteurs/vins-de-pays-igp.html>
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/>
- <http://www.bayonne.port.fr/menue2/4/3/8/histoire-12-16e-siecle/12eme-%3E-16eme-siecle>
- <http://www.bayonne.port.fr/menue2/4/3/7/histoire-17-18e-siecle/17eme-%3E-18eme-siecle>
- <http://www.bayonne.fr/decouvrir-bayonne/bayonne-ville-d-art-et-d-histoire/471-histoire.html>
- <http://fr.wikipedia.org/wiki/Bayonne>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_des_Basques
- <http://www2.archi.fr/SIRCHAL/seminair/SirchalQ/bayonne.htm>
- http://books.google.fr/books?id=eAKVhS8eAXAC&pg=PA208&lpg=PA208&dq=rôle+de+bayonne+dans+la+traite+négrière&source=bl&ots=lq4NLaUso_&sig=voquVEqXil9Kn1WKpygJFjdqEcs&hl=fr&sa=X&ei=SZacUtP5G4rN0QWp84CoCQ&ved=0CGAQ6AEwBQ#v=onepage&q=rôle%20de%20bayonne%20dans%20la%20traite%20négrière&f=false
- http://www.loire-atlantique.fr/jcms/cg_15724/trafic-negrier-navigation-en-droiture-commerce-triangulaire
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_liquoreux
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Compagnie_néerlandaise_des_Indes_orientales
- http://draaf.aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DT_P-Atlantiques_F10_cle04dbee-1.pdf
- <http://aehsc.chez.com/france19eme.htm#aac>
- <http://unpaystroispassions.com/hbasque.html>
- <http://fr.wikipedia.org/wiki/Gascogne>
- <http://www.languegasconne.com/bearn-et-gascogne/index.html>
- http://infobasque.free.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=48:les-grandes-dates-de-lhistoire-du-peuple-basque&catid=38:historie-du-pays-basque&Itemid=55
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_du_B%C3%A9arn
- http://www.ostaubearnes.fr/HISTOIRE_DU_BEARN.17.2.html#avant_bearn
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Duch%C3%A9_de_Vasconie
- <http://fr.wikipedia.org/wiki/Gascogne>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_comtes_et_ducs_de_Gascogne
- http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/reco_0035-2764_1959_num_10_5_407382
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Condition_paysanne_en_France_du_XIXe_au_XXIe_si%C3%A8cle