

2021-2022

CQP Vendeur conseil caviste

Bloc de formation B1

Conseils aux clients sur les vins, bières et alcool

Module de formation 1.1 : les différentes catégories de vins, bières, alcool et leur origine.

Grain de formation 1.1.12

Les vignobles du Sud-Ouest



Objectifs du module 1.1

Etre capable de :

- Sélectionner les produits répondant aux besoins du client
- Valoriser les qualités des produits
- Expliquer les différents labels, mentions et appellations d'origine
- Expliquer au client l'origine des produits : les cépages ou l'origine, les vignobles, les appellations ...
- Justifier et argumenter la valeur et la gamme des produits
- Conseiller le client sur le mode de dégustation et les durées et modes de conservation, afin de prévenir le gaspillage alimentaire
- Conseiller le client sur les différents types d'association (par exemple accords vins et mets / accords vins et fromages ...) ou d'utilisation possibles des produits vendus.

Objectif du module 1.1.12 : Vignobles du Sud-Ouest

Etre capable :

- De localiser les différentes sous-régions du Sud-Ouest.
- D'indiquer les différents modes de vins produits ainsi que les cépages qui sont rattachés à chaque sous-région.
- De décrire dans les grandes lignes les cépages tannat, malbec, gros manseng, petit manseng, sauvignon blanc, sémillon, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon.
- De décrire le mode d'élaboration d'un vin liquoreux et d'un vin rouge de garde.
- De proposer des alliances avec la cuisine régionale et d'être en capacité de proposer des coffrets sur le thème du Sud-Ouest.

Vidéos conseillées afin de mieux visualiser et comprendre les enjeux économiques de ce vignoble :

- La route des vins -Sud-Ouest (50 min): <https://www.youtube.com/watch?v=0OH7HJ2BvBQ>
- Les vins du Sud-ouest : (2min) : <https://www.youtube.com/watch?v=0OLqIBFKR8U>
- Vins de Gaillac - G comme Gaillac (2min) : <https://www.youtube.com/watch?v=XrSgN5lvsK8>
- AOP Vins de Madiran (2 min) : https://www.youtube.com/watch?v=aheWjs5_JyM
- IGP côtes de Gascogne (2 min) : <https://www.youtube.com/watch?v=r9v6zpXjRgU>
- Le Jurançon en Béarn Pyrénées (2 min) : <https://www.youtube.com/watch?v=0RpyyJxC2jA>

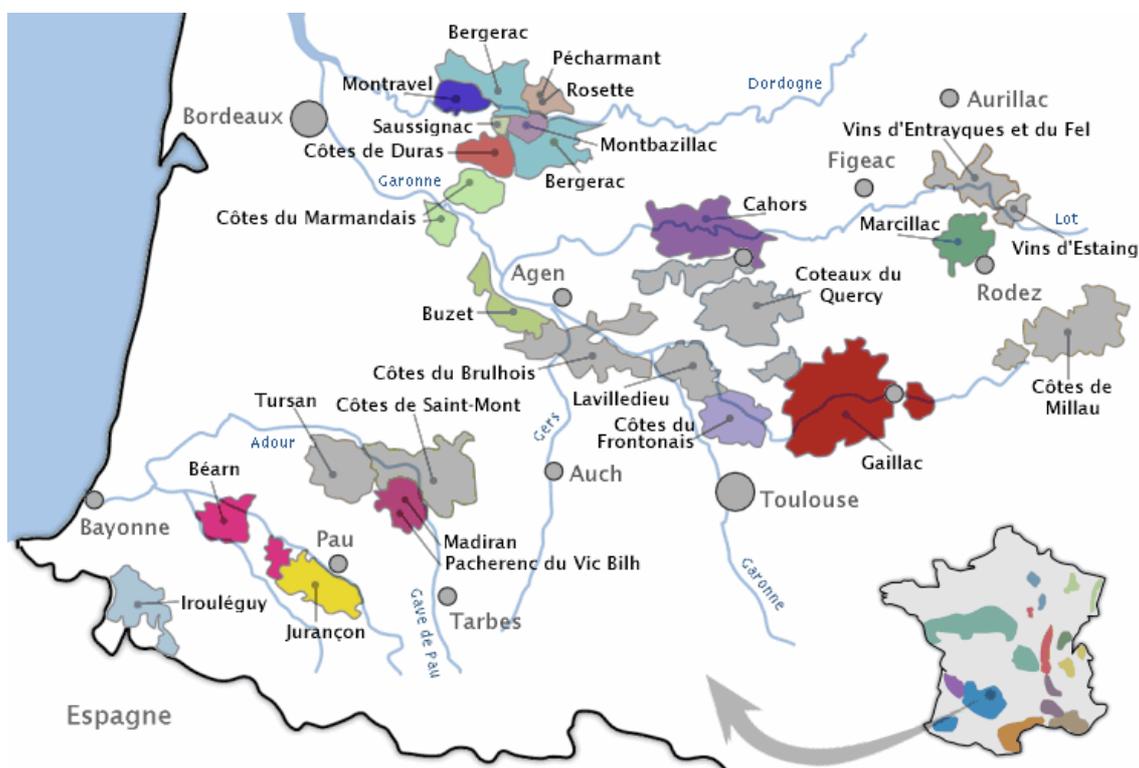
Les vignobles du Sud-Ouest

PREMIERE PARTIE : LE SUD-OUEST DANS SON ENSEMBLE

Chapitre 1 : localisation

Le vignoble s'étend de Toulouse à l'est à Bayonne à l'ouest, au nord, elle monte jusqu'à Cahors et englobe le Bergeracois. Elle est située sur le Bassin aquitain, entre le Massif Central et les Pyrénées et subit l'influence du climat océanique. Les vignobles sont situés sur les régions Midi-Pyrénées et l'Aquitaine. Elle comprend 4 grandes sous zones :

- **Rives de Garonne et Dordogne** : Bergerac, Duras, Marmande, Buzet
- **Rives et plateau du Lot** : Cahors
- **Rives du Tarn (Proche de Toulouse)**: Gaillac, Lavilledieu et Fronton
- **Rives de l'Adour ou vins pyrénéens** : Madiran, Pacherenc-du-vic-bilh, Jurançon, Béarn, Côtes-de-saint-mont.



Les vignobles du Sud-ouest
Source carte : <http://technorestor.org/vdf/sud-ouest/>

Chapitre 2 : Histoire

L'histoire de cette région est complexe, car elle assemble des vignobles qui ont des situations géographiques éloignées et des histoires différentes. Gaillac, Fronton, Lavilledieu ont un lien fort à l'Occitanie, Duras, Marmande, Buzet sont liés à Bordeaux, Bergerac a une histoire particulière de par ses liens avec les pays protestants, Irouleguy est situé dans la partie basque, Cahors est isolé sur son plateau calcaire. Ces vignobles sont très anciens, datant de l'Antiquité. Au début du Moyen-âge, les invasions barbares eurent un impact sur les vignobles qui se cantonnèrent dans les monastères et les abbayes. Plusieurs vignobles situés sur la route des grands pèlerinages (Saint-jacques-de-compostelle) ont connu la prospérité à la fin du Moyen-Âge. La période anglaise qui favorisa le vignoble bordelais pénalisa les vignobles du Sud-ouest qui devaient recevoir l'accord de Bordeaux pour expédier leurs vins à l'export du côté océanique. Durement touché par le phylloxera à la fin du 19^{ème} siècle, une bonne partie du vignoble disparu ou survécut avec difficulté. La mise en place de la coopération, la ténacité des vignerons, permis au vignoble de repartir. Aujourd'hui le rôle de la coopération reste encore important.

Chapitre 3 : Economie

- **65 300 hectares**
- 1500 vignerons indépendants
- Coopération variable entre 28 à 80% selon les AOP

Les viticulteurs de Buzet, Marmande, Duras, Gaillac sont essentiellement coopérateurs. On observe depuis les années 1990, l'installation de nouveaux viticulteurs indépendants, issus ou pas du milieu agricole, qui participent à valoriser l'image de ces appellations. Les vins du Sud-Ouest sont peu unis.

Chapitre 4 : Géographie des terroirs

Le climat : Il est océanique, avec des influences montagnardes du côté des vignobles pyrénéens et cadurciens. Il se caractérise par une pluviométrie élevée, un bon ensoleillement, un automne doux, des températures tempérées aux alentours de 12,5°C (température moyenne annuelle). En année froide, certains cépages tardifs, comme le cabernet sauvignon, ont du mal à mûrir. Les vents ne sont pas dominants, sauf cas exceptionnel. L'humidité ambiante et la présence de nombreux cours d'eau, a permis la mise en place de la pourriture noble sur les vignobles de liquoreux en Bergeracois et à Duras.

Les sols : Les vignobles de bord de fleuve et de rivière sont à tendance argileuse (Marmande), sablo-argileux (Landes) ou graveleux-argileux (Buzet). Les vignobles de coteaux sont argilo-calcaires (Montravel, Monbazillac). Le vignoble de Cahors repose en partie sur un plateau calcaire et permet la maturité du malbec. De nombreux vignobles sont sur coteaux, ou terrasses en bord de rives. On trouve également des sols d'alluvions et de marnes dans les plaines.

Influence du terroir sur la qualité des vins :

Le climat étant plus frais qu'en méditerranée, l'adaptation des cépages au climat est essentielle. Les sols peuvent ainsi permettre ou pas la bonne maturité des cépages. Le cabernet sauvignon donne de bons résultats sur sols graveleux, ou très bien exposés sur coteaux, le merlot qui est précoce supporte bien les sols argileux ou sableux. On observe avec le réchauffement climatique et la baisse des rendements, une augmentation importante du degré d'alcool des vins, en particulier sur le merlot. La région qui produit un grand nombre de vins rouges charpentés et de vins liquoreux, le doit :

- À la présence de cépages rouges riches en tanins (tannat, malbec, négrette et cabernet sauvignon),

- À des cépages blancs adaptés à la surmaturité (sémillon, petit et gros manzenc, mauzac),
- À son climat tempéré et humide,
- Aux sols en coteaux ou en terrasses,
- À son histoire (Les peuples d'Europe du Nord appréciant les vins sucrés et les vins tanniques ont permis l'essor de ces vins spécifiques).

Chapitre 5 : cépages

La diversité des cépages du Sud-ouest en fait sa richesse. Elle traduit une histoire riche et mouvementée.

- **Rives de Garonne et Dordogne** : Cépages : Merlot (rive droite), cabernet sauvignon (rive gauche), cabernet franc et malbec en rouge, sauvignon, sémillon et muscadelle en blanc. À Bergerac, Duras et Marmande, le merlot domine en rouge. À Bergerac, on trouve encore une part non négligeable de malbec. Les vins blancs secs sont à base de sauvignon majoritaire, les vins blancs doux sont à base de sémillon, de sauvignon et de muscadelle. L'encépagement est presque identique à celui du Bordelais, pour des raisons historiques et commerciale (domination du négoce bordelais sur la région).
- **Rives et plateau du Lot** : C'est le vignoble Cahors. On y produit des vins rouges charpentés à base de Malbec (70% au minimum). Le merlot complète l'assemblage. Le tannat est autorisé.
- **Rives du Tarn** : Gaillac, Lavilledieu et Fronton. Le nombre de cépages traduit l'ancien grand vignoble d'Occitanie. En rouge on trouve des cépages typiques comme la négrette, le duras, fer servadou, mais aussi du merlot, du cabernet franc, du gamay et de la syrah. En blanc, les cépages sont : len de l'el, ondenc, mauzac, sauvignon, muscadelle.
- **Rives de l'Adour ou vins pyrénéens** : Madiran, Pacherenc-du-vic-bilh, Jurançon, Béarn, Côtes-de-saint-mont, Irouleguy : en rouge le grand cépage est le tannat. Il est accompagné du cabernet franc, du fer servadou. En blanc les deux grands cépages typiques sont le petit et le gros manseng, associé au courbu.

Chapitre 6 : Appellations

Rives de Garonne et Dordogne

Vignoble de Bergerac :

1. AOP bergerac (rouge, rosé, blanc)
2. AOP côtes-de-Bergerac (rouge haut de gamme, blanc doux)
3. AOP pécharmant (rouge, haut de gamme)
4. AOP montravel (rouge haut de gamme et blanc sec)
5. AOP côtes de Montravel (blanc doux)
6. AOP haut-montravel (blanc doux)
7. AOP monbazillac (blanc doux)
8. AOP saussignac (blanc doux)
9. AOP rosette (blanc doux)

Autres zones en Val de Garonne :

10. AOP Côtes-de-duras (rouge, rose, blanc sec, blanc doux).
11. AOP Côtes-du-marmandais (rouge, rosé, blanc sec)
12. AOP Buzet (rouge et rosé à 95%)
13. AOP Côtes-du-brulhois

Sur cette région on produit des IGP atlantique dans les trois couleurs.

Rives et plateau du Lot

1. AOP Cahors : rouge
2. AOP Coteaux-du-quercy
3. AOP Marcillac

4. AOP vins-d'entraygues-et-du-fel
5. AOP vins-d'estaing

Rives du Tarn

1. AOP Gaillac
2. AOP Lavilledieu
3. AOP Fronton
4. AOP saint-sardos
5. AOP Côtes de millau

Rives de l'Adour ou vins pyrénéens

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

Chapitre 7 : Typicités des vins et vinifications

- **Rives de Garonne et de Dordogne** : Les vins rouges à dominance de merlot sont plutôt ronds et fruités, les vins avec beaucoup de cabernet sauvignon et/ou de malbec sont charpentés. L'élevage en fût de chêne est très répandu. En blanc, les vins à dominance de sauvignon sont fréquemment non sucrés et à boire jeunes sur le fruit. Leur mode de vinification est classique, une macération pelliculaire est souvent réalisée, la FML est facultative. On trouve des vins blancs de garde élevés en fût de chêne, souvent dominé par le sémillon. Il est produit une grande variété de vins liquoreux, en particulier sur le Bergeracois. Dans les vins moelleux et sucrés, on trouve une majorité de sémillon, complété par du sauvignon et de la muscadelle. Le prix des vins est variable, de pas cher (moins de 2 euros pour un vin d'entrée de gamme) à cher (jusqu'à 30 euros pour les liquoreux haut-de-gamme)
- **Rives du Lot** : Cahors. Le malbec est un cépage peu aromatique quand il est jeune qui donne des arômes de mûres, de prunelles, d'herbes aromatiques, d'épices. En vieillissant il dégage des arômes de sous-bois, de truffes, d'herbes sèches (foin). Il est peu acide, peu alcoolisé et très tannique. Les tanins sont très denses en bouche, asséchants, pouvant manquer de finesse. Lorsqu'il est associé à du merlot, ou travaillé avec une bonne connaissance du cépage, on obtient des vins plus fruités, plus ronds. Le vin de cahors est traditionnellement un vin de garde. Son prix est variable, de pas trop cher (4/5 euros) à cher (plus de 20 euros).
- **Rives du Tarn**
Fronton : la Négrette doit représenter au moins 50% du vin, le malbec, le cabernet sauvignon, le cabernet franc, le fer servadou, la syrah, le cinsault, le gamay et le mauzac sont autorisés. Le cépage négrette donne aux vins de Fronton sa charpente et sa personnalité. Il a des arômes de violette, de fruits rouges et de réglisse. C'est un cépage peu acide. Les tanins sont un peu fermes. L'assemblage avec la syrah a pour but d'assouplir et d'aromatiser le vin. Il est vinifié de manière traditionnelle. Il donne des vins ronds à charpentés avec un goût caractéristique. Ce cépage demande un vrai savoir faire du viticulteur. Il est très à la mode actuellement sur Toulouse, ce qui n'était pas le cas il y a une vingtaine d'années.

Sur Gaillac, les vins rouges sont ronds à charpentés. Ils sont très divers de par la richesse des cépages. On trouve des vins primeurs à base de gamay, des vins fruités à base de syrah et merlot, des vins très typés à base de braucol (ou fer servadou) et duras. Certains sont élevés en fût de chêne. Les vins rosés sont issus du gamay et de la syrah. Ce sont des rosés de saignée. En blanc, les vins peuvent être perlés (le gaz provient de la fermentation malolactique réalisée en bouteille), sec, moelleux ou liquoreux (cépages : mauzac), ou mousseux. La méthode gaillacoise est une méthode ancienne qui consiste à prendre des raisins surmûrits, à faire démarrer la fermentation alcoolique en cuve, puis après avoir épuisé les levures par soutirages successifs, on laisse finir la fermentation alcoolique en bouteille. Cela donne des vins fruités, sucrés et originaux. La méthode traditionnelle (mode champagne) est également pratiquée. Le prix des vins est peu cher (gaillac primeur) à cher (gaillac doux).

- **Rives de l'Adour (Vignoble pyrénéen)**

Le cépage tannat donne aux vins rouges beaucoup de corps et une longue garde, le cabernet franc vient apporter du fruit et de la rondeur. Les nouvelles générations de vigneronnes arrivent à produire des vins de tannat très aromatiques et agréables dans leur jeunesse. En blanc, le petit et le gros manseng donnent des vins liquoreux très équilibrés, avec une belle palette aromatique (agrumes, fruits blancs, fruits exotiques, miel..) et une bonne fraîcheur. Les blancs secs sont vifs et fruités. Prix : peu cher (3/5 euros pour les vins génériques) à cher (plus de 20 euros pour certains madiran ou jurançon).

Chapitre 8 : Association avec des mets.

- **Vins blancs** : Les vins blancs secs et vifs à base de sauvignon, petit manseng, len de lel, seront servis vers 8°C avec les coquillages ou les poissons grillés. Les mêmes cépages, produits avec des rendements plus faibles, donc plus ronds et plus fruités, ayant subi un élevage sur lies, seront servis vers 9/11°C en apéritif, sur des tartes salées, des crustacés, des coquilles saint jacques, des entrées à base de pamplemousse et de crabe, la soupe de poisson. Les vins blancs de garde, vinifiés, élevés ou non en fût, à majorité de sémillon, gros manseng, ou mauzac, pourront accompagner les poissons et les viandes blanches en sauce, les fromages type reblochon. Servir à 11/13°C. Les vins blancs moelleux (- de 45G/l de sucre) peuvent être pris en apéritif, avec des pains de poissons et de crustacés, des foies gras, de la fourme d'Ambert, des tartes aux fruits blancs, des salades de fruits. Servir entre 8 et 10°C. Les vins liquoreux (pacherenc-du-vic-bilh, saussignac, haut-montravel, gaillac doux, jurançon doux), souvent excellents, peuvent être carafés avant le service et être appréciés pour eux-mêmes à l'apéritif. Ils se conservent bien une fois ouverts. Servir entre 8 et 10°C également. Les vins doux des Pyrénées, ont un très bon équilibre entre le sucre, les arômes et l'acidité.
- **Vins rosés** : Les rosés, servis à 9/11°C, seront utilisés à l'apéritif, pour les entrées, les repas de grillade de sardines.
- **Vins rouges** : Les vins rouges ronds (gaillac primeur, gaillac jeune, bergerac, duras, cotes-du-marmandais, buzet fruité, tursan) sont à consommer jeunes, sur le fruit, sur des plats simples du quotidien, poulet rôti aux oignons, bœuf bourguignon, blanquette, rôti de cul noir aux pruneaux, soupe au chou, lentilles au lard, certains pouvant accompagner des poissons en sauce matelote. Les vins rouges charpentés (madiran, cahors, pécharmant, montravel, côtes-de-bergerac, buzet élevé en fût, côtes-de-saint-mont, béarn, irouleguy, fronton, gaillac élevé en fût) seront appréciés sur la cuisine à base de canard (magret, confit, manchon), le cassoulet, l'agneau, le bœuf.

DEUXIEME PARTIE : CAHORS

Localisation

Le vignoble se situe En Midi-Pyrénées dans le département du Lot, à l'ouest et autour de la Ville de Cahors, dans la vallée du Lot et sur les causses du Quercy. Il fait 60 km de long sur 30 km de large. Le vignoble est situé entre 90 et 300 m d'altitude.

Histoire

Antiquité : Les Romains envahirent la région et développèrent la ville de Cahors (ex Divona Cadurcorum). Ils en profitent pour créer un vignoble. Le vin était expédié vers le port de Burdigala (Bordeaux) grâce au Lot.

Moyen-âge : Aux V et VI^e siècles, les invasions ruinèrent le Quercy et sa viticulture. En 630, Dagobert, roi des Francs envoya un évêque dynamique, qui relança le vignoble. Le remariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre, permit l'essor des vins de Bordeaux et des régions viticoles rejoignant la Gironde comme Bergerac, Gaillac et Cahors. Le pape Jean XXII, né à Cahors en 1244, mit en valeur le vin de Cahors pour la messe. Les Anglais apprécèrent ce « vin noir » au caractère particulier. Les Bordelais s'inquiétèrent de la concurrence des vins du Haut-pays (Bergerac, Cahors, Gaillac) et mirent en place en 1241 la « police des vins » qui donnait la priorité à l'export au vin seule de la place bordelaise jusqu'en décembre qui suivait la récolte. La navigation en mer et sur rivière étant plus difficile en hiver, il était donc stratégique d'envoyer un vin le plus tôt possible à l'export, surtout avec les difficultés de conservation de l'époque (les vins tournaient vinaigre dès les beaux jours). La police des vins ne fut levée qu'au XVIII^e siècle et a fortement pénalisé les vignobles du Haut-Pays, dont Cahors.

Époque moderne : Le cahors servait à remonter la couleur et le goût des vins de Bordeaux.

Époque contemporaine : Avant le phylloxéra, le vignoble cadurcien atteignait les 40 000 hectares. Entre 1868 et 1884, le vignoble fût presque totalement détruit par le phylloxéra. Sans solution puis sans argent pour reconstruire le vignoble, les viticulteurs émigrèrent en masse. Après la Seconde Guerre mondiale, il fut décidé de reconstituer un vignoble

Économie des vins de Cahors :

Le vignoble compte 3 738 ha de vignes en production (2009/2010), mais l'aire d'appellation couvre 21 700 ha répartis sur 45 communes (une grande partie n'a donc pas été replantée depuis l'épisode phylloxérique).

- 100 % de la production en vin rouge

Géographie viticole

Géologie :

Cahors se situe dans le bassin aquitain, qui est limité par le Massif central, les Pyrénées et l'océan Atlantique. C'est une vaste dépression drainée par la Garonne. Le vignoble de Cahors s'insère dans les méandres de la vallée du Lot qui ont déposé d'importantes masses alluviales.

Le climat :

Il est océanique, modifié par des influences méditerranéennes et par son altitude. Le vent d'Auran en provenance de la Méditerranée, chaud et sec, diminue le risque de mildiou et de pourriture, mais amplifie la sécheresse, en particulier sur la cause.

Les cépages :

L'AOC Cahors ne produit que des vins rouges, issus à majorité de malbec et pouvant être associé au merlot et au tannat.

Cépage malbec (ou cot ou auxerrois):

Le malbec doit être présent au moins à 70% de l'assemblage des Cahors. Il peut être complété par du merlot et du tannat.

Origine : Son origine est ancienne, il serait issu d'un cépage réputé durant l'Antiquité portant le nom d'aminée. Monsieur Vassal du château Pressac en Cahors a introduit le malbec dans le Libournais vers 1740 (il portait le nom de «noir de Pressac»).

Zone de culture : On le trouve essentiellement en France dans le vignoble de Cahors, il en reste également sur le vignoble du Bergeracois et un peu dans le Blayais et le Bourgeais, sur la rive droite de la Gironde. C'était le cépage rouge majoritaire de la Gironde avant le passage du phylloxéra. Il a été remplacé là-bas par le merlot, qui est plus fruité et supporte mieux le greffage. Il est très à la mode à l'étranger, en particulier en Argentine, où il a été introduit en 1852 à partir de bouture de malbec bordelais.

Aptitude : C'est un cépage sensible à la coulure, à la pourriture, au mildiou, à l'excoriose et surtout aux gelées d'hiver. Il peut souffrir du manque d'eau lors des années de grande sécheresse, en particulier sur les causses. C'est un producteur moyen (entre 40 et 80 hl/ha).

Vinification : Il donne naturellement des vins charpentés et colorés. En jouant sur la date de récolte, sur la macération préfermentaire à froid, sur la température de vinification (entre 24 et 28°C), sur l'utilisation de remontages, de délestages, de pigeages, sur le type d'élevage, on obtient des vins plus ou moins tanniques et plus ou moins aromatiques. On trouve des vins très agréables dans leur jeunesse et pouvant néanmoins vieillir.

Le tannat

C'est le cépage rouge des Pyrénées, on le retrouve dans le madiran, les côtes de saint-mont, Irouleguy, Tursan. Il donne des vins très charpentés, de bonne garde, bien coloré. Aujourd'hui, il est possible d'obtenir des tannat beaucoup plus fruités et plus ronds que par le passé. Le malbec et le tannat ont en commun les tannins. Le Tannat est un cépage minoritaire sur la région.

Alliance avec des mets

Magret de canard, Cassoulet, confit de canard, aligot, enchauds, civet de lièvre, civet de canard, porc aux châtaignes, cou d'oie farci, cuissot de chevreuil aux cèpes, rognons à la moutarde, veau braisé aux cèpes, carré d'agneau rôti, gigot d'agneau à l'ail. Fromage : Cantal, salers, laguiole.

Les Cahors « nouvelle génération », plus rond, plus fruité, plus gras peuvent aller avec des plats plus légers et typés, mais le malbec a toujours une fin de bouche longue et plus ou moins tannique qu'il convient d'associer avec des plats ayant un minimum de goût et de gras (par ex : Côte à l'os, tajine à l'agneau, Daube ..).

TROISIEME PARTIE : BERGERAC ET DURAS

Localisation

Le vignoble de Bergerac se situe dans le bassin Aquitain, le long des rives droite et gauche de la Dordogne. Il est attenant sur sa partie ouest, en rive droite de la Dordogne au vignoble Libournais (Côtes-de-Castillon, Saint-Emilion), en rive gauche à celui de Sainte-Foy-Bordeaux et des Côtes-de-Duras.

Économie

La superficie du vignoble ayant produit du vin en 2019 est de 11 800 hectares, cela représente 2,8% de la surface viticole en AOC françaises .

Il y a 800 vignerons dont 45% sont des vignerons coopérateurs .

Part des différents vins dans la production de la région de Bergerac :

■rouge : 52%, rosé : 10,5%, blanc sec : 13%, blanc moelleux (<45g/l) : 13,5% et blanc liquoreux (>45g/l) : 11%

L'agriculture biologique : En 2018, la surface viticoles bio est de 16,2% alors qu'elle était de 4,2 en 2008. La Dordogne compte 2400 ha de vignes bio, recensé dans une soixantaine de communes. La moitié du vignoble bio se concentre dans cinq d'entre elles localisées autour de Saussignac et Monbazillac.

Dans le Lot-et-Garonne (AOC Duras, Marmande, Buzet et Brulhois), il y a 1000 hectares de vignes bio.

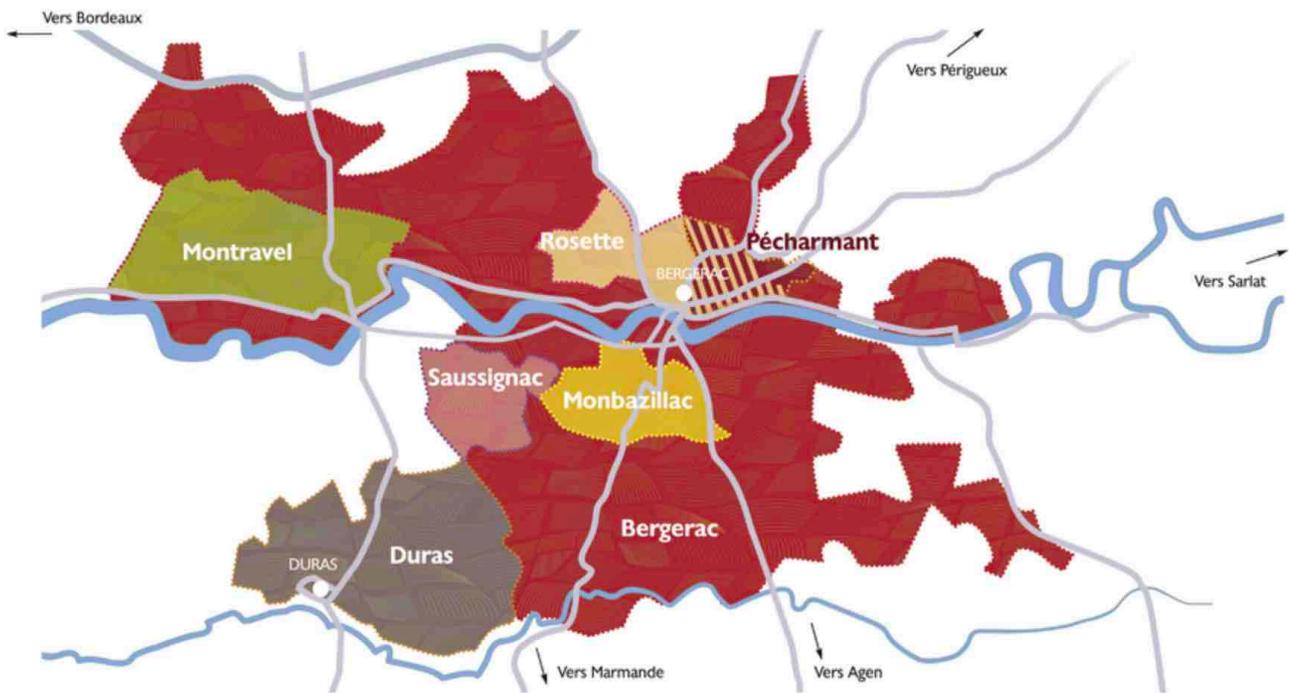
Les caves coopératives : La coopération en Dordogne représente 30% de la production totale. La coopération est apparue dans les années 1940 pour faire face aux différentes crises qui ont touché le vignoble en 1870 et 1950 (oidium, phylloxéra, mildiou, crise de surproduction, limites territoriales des AOC d'Aquitaine).

Le négoce : Il représente au moins 65% des volumes vendus, dont une part importante se fait en vrac. Le négoce a toujours joué un rôle important pour le vignoble bergeracois. Jusqu'à la fin des années 1980, le négoce bordelais achetait 75% du vrac de la place bergeracoise. À partir de cette date, le négoce cadurcien est venu compenser le départ des négociants bordelais.

Histoire

La vigne était déjà cultivée en Aquitaine à l'époque gallo-romaine, mais il resta confidentiel. Au début du Moyen Âge, les invasions barbares eurent un impact sur le vignoble qui se replia dans les monastères. Les moines ont joué un rôle essentiel dans le maintien de la viticulture, mais aussi dans le travail d'adaptation des cépages au terroir.

La période anglaise : Au douzième siècle, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II, permet le développement du commerce avec l'Angleterre. Le vignoble de Bergerac a profité de la présence de la Dordogne, qui facilitait le transport des vins. Le vignoble échappa à "la police des vins" instaurés par la place bordelaise. Pendant les trois siècles d'occupation anglaise, le vignoble prospéra.



Vignoble de Bergerac et Duras
Source IVBD

La période hollandaise : Après la période troublée de la guerre de cent ans, le Périgord connaît une nouvelle période de prospérité favorable au commerce du vin. Le protestantisme est de plus en plus influent en Sud-Dordogne. Henri de Navarre (futur Henry IV) installe son état-major à Bergerac et s'appuie sur des personnages influents du Périgord comme Montaigne, La Boétie ou Jacques Nompar de Caumont, cercle d'intellectuels qui favorisa la renommée du vignoble.

Après la révocation de l'Edit de Nantes (1660-1685), une partie des bourgeois protestants vigneron, se réfugia en Hollande. Il s'instaura un commerce privilégié avec ce pays. Les Hollandais, grands navigateurs et amateurs de vins, furent de grands acheteurs de vins blancs secs (distillation), mais également de vins blancs moelleux.

Le dix-neuvième siècle et ses crises : Le vignoble de Bergerac est très fortement impacté par la crise phylloxérique.

Le vingtième siècle et la coopération : Partout en France, après la replantation sur plant de vignes greffées, la production crût trop vite au détriment de la qualité. Il s'ensuivit une crise de surproduction à partir des années 1907. en 1911, Les vigneron bordelais en pleine création de l'appellation Bordeaux exclus Duras et Bergerac. ces derniers ne pourront plus vendre leur vin sous le nom de Bordeaux. À Bergerac, la crise est sévère. La première guerre mondiale, continua de vider les campagnes. Certains vigneron décidèrent d'opter pour la coopération. Malgré le frein apporté par la seconde guerre mondiale, les caves voient peu à peu le jour à partir de 1939 et furent une solution de maintien d'une partie de la viticulture dans la région, comme dans beaucoup

Le vingt-et-unième siècle et sa nouvelle identité : Un vignoble qui se tourne vers l'agriculture biologique, mais qui ne communique pas dessus. Un prix à l'hectare et à l'hecto litre très faible. C'est difficile pour le Bergeracois actuellement.

Les Cépages

Les cépages sont typiques de la région Aquitaine. Ce sont les mêmes cépages que le Bordelais puisqu'ils étaient vendus sous le nom de Bordeaux.

- Sauvignon blanc et gris:
- Sémillon :
- Muscadelle
- Merlot
- Cabernet sauvignon
- Cabernet franc
- Malbec

Les Appellations

- Les rouges sont tous des vins d'assemblage devant comporter au moins deux cépages pour les AOC Bergerac, Côtes de Bergerac et Montravel ou au minimum trois cépages pour Pécharmant.
- Les vins blancs (Bergerac sec et montravel) n'ont pas d'obligation d'assemblage, on peut trouver des blancs secs à base exclusive de sauvignon ou des vins à base des trois cépages, sauvignon, sémillon et muscadelle.
- Les vins sucrés se séparent en deux catégories, ceux qui sont **plutôt moelleux** et dont le taux de sucre maximum se situe vers 50g/l (Côtes de Bergerac, Côtes-de-montravel, Haut-montravel et Rosette), ceux qui sont **doux** et qui ont un taux de sucre supérieur à 45g/l (Saussignac, Monbazillac et Monbazillac sélection de grains nobles)

QUATRIÈME PARTIE : LES VINS PYRÉNÉENS

Localisation

Le vignoble est très étendu, dans un long rectangle incluent les villes et villages d'Irouléguy, Dax, Pau, Aire sur Adour et Auch. Il est situé dans le bassin versant de l'Adour ayant comme débouché Bayonne, pour le commerce vers l'Atlantique. Leurs emplacements reflètent l'importance ancienne des voies d'eau et de leurs débouchées vers l'océan Atlantique. 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.

Histoire des vins des Pyrénées

Moyen-Âge :

Le mariage d'aliéner d'Aquitaine avec le futur roi d'Angleterre permet un essor de la région et en particulier du port de Bayonne. 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.

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. 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. 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. La Garonne agenaise et l'Armagnac transforment leur viticulture de qualité pour se diriger vers une production de vin de chaudière.

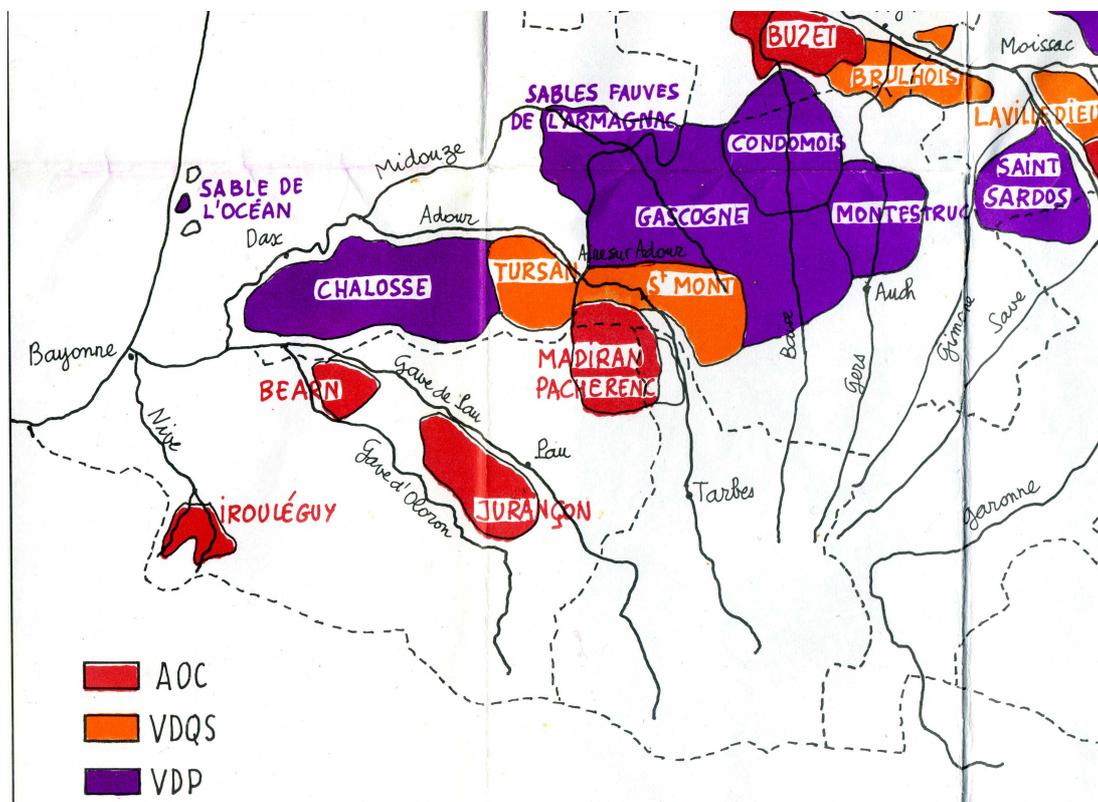
Les Hollandais encouragent la production d'un nouveau type de vins : les blancs doux et les rouges corsés et colorés à base de tannat. Jurançon, Tursan, Vic-Bilh, Bellocq, Chalosse se mettent à produire des blancs doux dont les Hollandais achètent l'essentiel de la production.

XIX^e siècle : Après une période de déclin suite à la fin de l'époque coloniale, Bayonne devient un port industriel. Le passage du phylloxéra 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.

XX et XXI^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, va entraîner un exode rural massif. C'est grâce à l'implantation des caves coopératives que le vignoble se maintint sur la région, mais sa réputation est faible. L'Armagnac arrive à surmonter plus facilement ce passage compliqué et ne recour pas à la coopération.

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 que les autres appellations de la région. Peu à peu des vignerons sont sortis des caves coopératives pour produire en indépendants. Dans les années 2000 l'essor du vin de pays des côtes de Gascogne, en particulier au travers de la marque Tariquet, 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. Irouléguay mise sur le tourisme, sur l'identité basque et les chemins de saint Jacques de Compostelle.

AOP, IGP, classement des vins des Pyrénées



Les vignobles des Pyrénées. Les VDQS sont devenus des AOP et les vins de pays des IGP.
Source carte : itinéraire des vins du Midi-pyrénéen Eché éditeur 1985

AOC Armagnac :

Production d'eau de vie à base d'ugni blanc, de folle blanche, de colombar et de baco, obtenu par distillation. Sur la carte il se localise sur la m[^]me aire que le cote 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.

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. Le cépage dominant de cette AOC est le tannat, complété avec du cabernet franc, du cabernet sauvignon et du fer servadou. Elle donne des vins très charpentés.

AOC Béarn :

On produit de l'AOC Béarn sur l'aire de Madiran, de Jurançon et autour de Bellocq. Les 3 couleurs sont autorisées. Cette appellation est utilisée par les vigneron de madiran qui veulent élaborer du rosé. 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. Les cépages sont : en rouge : la tannat, le cabernet franc et le cabernet sauvignon, en blanc : Gros manseng, petit manseng et courbu. La région touristique permet une vente en local.

AOP Tursan :

Le vignoble se situe dans les landes, sur des terrains souvent sableux. Le cabernet franc y est bien représenté.

AOP Saint Mont :

(création en 2011). 1200 hectares. Cépages tannat, fer servadou, cabernet franc, cabernet sauvignon en rouge, gros manseng, petit manseng, arrufiac, petit courbu en blanc.

IGP du comté Tolosan

2272 ha . cabernet sauvignon, cabernet franc, duras, fer servadou, gamay, cot, merlot, negrette, pinot, syrah et tannat.

IGP Côtes de Gascogne

13 480 ha. 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. Chardonnay, chenin, colombar, gros manseng, len de l'el, mauzac, muscadelle, petit manseng, sauvignon blanc, sémillon, ugni blanc.

On trouve également les IGP : « Gers », « des Landes » et « Ariège ».

Économie

• Les caves coopératives

La commercialisation des vins des Pyrénées-Atlantiques est marquée par le poids de la coopération dans ce secteur. Cette dernière représente 66% des surfaces et près de 80% des volumes produits.

• Les cotes de Gascogne :

L'IGP côtes de Gascogne a réussi une très belle percée commerciale en proposant des vins gourmands, peu sucrés, très fruités à un prix très abordable. Cette initiative a été impulsée pour répondre à la mévente de l'armagnac produit sur la même aire de production.

Géographie :

Le climat

Le climat est océanique plus ou moins modifiée par la présence des Pyrénées et l'altitude.

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.

• 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 débouffe 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 vignerons 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 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.

On trouve également le cabernet sauvignon et le cabernet franc.

• Les cépages blancs

Le petit manseng : Le petit et le gros manseng sont issus d'un 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. L est ramassé par trie 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 : cépage d'Aquitaine, anciennement beaucoup plus présent dans les Pyrénées et le Bergeracois qui sert à faire des vins liquoreux et des vins secs frais. Il est très souvent en assemblé et en petite quantité.

Le sauvignon blanc : cépage que l'on retrouve dans le bordelais, le bergeracois, Duras, Buzet, le centre Loire et qui donne des vins aromatiques, plus ou moins vifs, facile à boire jeune et qui peuvent être utiliser en vin de garde ou en vin liquoreux.

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 Gasogne 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 vrai typicité.

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.

CINQUIÈME PARTIE : GAILLAC

Localisation

Le vignoble de Gaillac est situé au nord du département du Tarn, à 40 km de Toulouse, à l'extrémité sud-est du bassin aquitain. Il est voisin des vignobles des côtes du Frontonnais et de Lavilledieu. Le Tarn débouche sur la Garonne et a permis au vin de Gaillac de s'exporter via Bordeaux .

Géographie viticole

Le climat

Soumis à une triple influence atlantique, méditerranéenne par vent d'autan et montagnarde, le climat du Gaillacois est caractérisé par une pluviométrie importante en hiver et au printemps et une sécheresse estivale, surtout en juillet. Les gelées printanières et la grêle sont fréquentes.

Les sols :

Les sols sont en ressasses, à dominance d'argilo-calcaire. Le terroir de l'AOC gaillac se découpe en cinq milieux : Le pays cordais, les côtes de la rive droite, la plaine du Tarn, les terrasses et la zone de Cunac.

Économie

C'est le troisième plus grand vignoble AOC du Sud-ouest après Bergerac (11 000 ha) et l'Armagnac (15 000 ha essentiellement en vins de distillation).

- 3600 hectares
- 50% du volume produit par les caves coopératives,

Types de vins

- 57% de vins rouges
- 10% de vins rosés
- 17% de vins blancs secs tranquilles
- 5% de vins blancs secs perlés
- 5% de vins doux (moelleux et liquoreux)
- 2% de vins effervescents

Encépagement

rouge:

- 40% braucol
- 30% duras
- 20% syrah
- 10% autres (gamay, prunelard, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot)

blanc

- 40% mauzac
- 35% loin de l'oeil (Len de l'el)
- 25% autres (muscadelle, sauvignon, ondenc)

Commercialisation

- 8% export

On notera que la part dédiée à l'export est faible. La consommation est avant tout locale et profite du grossissement de la ville de Toulouse.

Histoire

L'histoire du vignoble de Gaillac est très ancienne et très riche.

Les Romains : Gaillac est la limite nord de culture de la vigne. Les vins de Gaillac s'exportaient à cette période après avoir descendu le Tarn et la Garonne.

Les comtes de Toulouse (778/1218) : Les membres de l'ordre bénédictin eurent en charge de reconstituer le vignoble détruit par les sarrasins. En 1209, la croisade contre les cathares conduisit à une nouvelle destruction du vignoble.

La relation complexe avec la place bordelaise : Les difficultés dues à la mise en place de la «police des vins» par les bordelais sont importantes. La concurrence acharnée des bordelais est un frein pour l'évolution du vignoble de Gaillac. La police des vins gênera la vente à l'export durant 500 ans (13^e au 18^e siècle).

Les grandes maladies du 19^esiècle : Oidium, mildiou et phylloxéra. Le vignoble sera totalement détruit puis replantée sur porte-greffe.

Les grands changements du 20^esiècle : L'arrivée du chemin de fer en 1860 modifia fortement l'économie locale et sonne le glas de l'activité portuaire du Tarn. En 1907, Le vin de Gaillac était devenu un grand vignoble de vins de table remontés en degré par les vins d'Algérie, car cela rapportait plus que les vignes encépagées avec les variétés anciennes.

Les négociants et les caves coopératives:

- Dans un premier temps le négoce domine, les vins sont vendus en vrac sous forme de bourru, l'image est mauvaise.
- Dans un deuxième temps, les viticulteurs soutenus par les syndicats créés des caves coopératives, l'image commence à s'améliorer, le vin se vend en bouteille.
- Dans un troisième temps, de nombreux viticulteurs sortent des caves coopératives ou refusent de continuer à travailler avec le négoce et vendent directement leur production.

Les cépages :

Le vignoble de Gaillac se caractérise par la diversité de ses cépages.

Les cépages blancs :

Les cépages blancs autorisés pour l'AOC Gaillac sont : Len de l'el, mauzac blanc, mauzac rose, muscadelle, l'ondenc et le sauvignon.

- **Mauzac :** il existe plusieurs variétés de mauzac, en particulier le mauzac blanc et le mauzac rose. Au domaine Plageoles ils en cultivent 8 variétés différentes. Le mauzac blanc donne des vins fruités, moyennement acides, utilisés pour élaborer les vins blancs secs, mousseux et doux. C'est le seul cépage utilisé pour élaborer le gaillac méthode ancestrale (mousseux). Il est également le cépage de la blanquette de Limoux (90% au minimum). Il se caractérise par des arômes de pomme et de poire et une touche pamplemousse en bouche. Il est relativement rond, voir gras si les rendements sont faibles. Il est plus ou moins long, il peut être associé au len de l'el qui souvent lui procure plus de longueur.
- **Len de l'el (loin de l'oeil) :** On ne le trouve qu'à Gaillac. Il produit des vins frais, amples, avec des notes aromatiques riches (fruits confits, champignons, agrumes confits, miel), aptes à donner des vins moelleux et liquoreux, car résistant bien à la pourriture. Il peut manquer de fraîcheur sur

les vins très concentrés en sucre. Il a des rendements faibles. Son nom original provient du fait que la grappe du loin de l'oeil est très longue et qu'un oeil signifie également bourgeon dans le milieu viticole (le bourgeon permet de voir l'avenir de la vigne, c'est lui qui est porteur des futures grappes..).

- **Muscadelle** : C'est le cépage blanc du Sud-ouest. On en trouve dans les vignobles Pyrénéens, Aquitains et Toulousains. Il fût l'un des grands cépages servant à élaborer les vins liquoreux, mais sur Gaillac on l'utilisait aussi pour faire le bourru. Il mature en deuxième époque tardive. Sa vigueur est moyenne. Il est sensible aux maladies et en particulier à la pourriture, aux vers, de la grappe, et 'excoriose. Seuls deux clones de ce cépage ont été agréés. Il amène ses arômes particuliers

Cépages accessoires :

- **Ondenc** : cépage oublié après le phylloxéra qui résiste avec fébrilité dans le gaillacois. Il était très répandu au XVI^e siècle et il donnait alors des vins blancs de garde.
- **Sauvignon** : Introduit dans les années 1980, il apporte de la fraîcheur et du fruité au vin. Sa surface a considérablement augmenté, mais il n'est pas perçu comme le cépage de Gaillac par les puristes.

Les cépages rouges :

Les cépages rouges autorisés pour l'AOC Gaillac sont : le duras, le braucole, la syrah, le merlot, le gamay, le cabernet sauvignon, le cabernet franc et le prunelard.

Les cépages principaux :

Il y a 3 cépages principaux à Gaillac, le duras noir, le fer servadou (ou braucole) et la syrah. Ils doivent représenter au minimum 60% de l'encépagement dont au moins 40% de braucole et de duras. Dans l'appellation «gaillac primeur» seul le gamay est autorisé.

- **Duras**: typiquement gaillacois, il produit des vins aromatiques, assez vifs, colorés, moyennement charpentés et longs qui peuvent vieillir présentant des arômes de poivre ou d'épices. Il a disparu au profit du valdiguié lors de la réorientation du vignoble de Gaillac en vin de basse qualité. C'est un cépage productif, sensible aux gelées, à l'oïdium et au black-rot. Il est cultivé dans le Tarn et très faiblement dans l'Aveyron.
- **Braucole (ou Fer servadou)** : c'est un cépage local faisant partie de la famille des Carmenets (Carmenère). Il est originaire du Pays basque espagnol. Il a été répandu par les moines bénédictins de Madiran et de Conques. On le retrouve comme cépage majoritaire dans les côtes de Marcellac. Il est présent dans l'assemblage des vins de Madiran et de Saint-Mont. Il donne des vins colorés, très tanniques, un peu rustiques. Il dégage des arômes de cassis, framboise, feuille froissée et poivron, soit un mélange d'arômes végétaux et fruités particulier. Il est nécessaire de le ramasser bien mûr afin que ses tanins s'arrondissent.
- **Syrah** : Elle apporte du fruité et de la rondeur.

Les cépages secondaires :

- **Gamay** : Il a été introduit dans les années 1960 pour répondre à une demande de vins ronds et fruités. Il est surtout utilisé pour l'élaboration des gaillacs primeurs, mais on peut le retrouver en petite quantité dans des vins traditionnels.

- **Merlot** : Nouveau venu des années 1980 et tend à fortement se développer depuis les années 2000.
- **Prunelard** : cépage historique, typique de Gaillac. Il est originaire du Tarn, il appartient à la famille des cotoïdes (famille du malbec ou cot) et était très répandu dans la région gaillacoise. Il apporte puissance, couleur et une bonne aptitude à la garde.
- **Jurançon noir** : C'est un cépage originaire du Sud-ouest, qui fait partie de la famille des folloïdes (folle blanche). C'est un cépage très productif, très vigoureux, nécessitant une taille courte, en gobelet. Il est sensible à la pourriture. Il donne des vins légers, peu colorés, si les rendements sont trop élevés. Il n'a pas le droit de faire partie de l'AOC Gaillac. Il a presque disparu. Il est réintroduit à Cahors dans les vins IGP ou sans IG.
- **Portugais bleu** : Il est originaire d'Autriche. Il servait à la production de raisin de table ou de vin bourru ou à boire en primeur, car c'est un cépage précoce, mûr avant les autres rouges. Il n'est pas autorisé dans l'encépagement de Gaillac, il ne reste qu'à l'état de traces dans la région gaillacoise. C'est un cépage donnant des vins primeurs légers, frais et coloré. Il est très sensible à la flavescence dorée.

Les différents vins :

Il est produit une gamme de vins très large en Gaillacois, gamme surprenante eu égard à la taille limitée du vignoble aujourd'hui. Cette richesse est une trace de l'histoire passée de cette région.

AOC Gaillac rouge :

Ils sont essentiellement élaborés à partir des cépages Duras, Braucon et Syrah, et plutôt en assemblage. Les rouges traditionnels sont très typés, avec des notes de fruits rouges et d'épices. On sent qu'on n'est plus à Bordeaux, mais qu'on n'est pas non plus dans le Languedoc. Les vins sont plutôt ronds à charpentés, plus ou moins fruités selon la quantité de syrah présente et plus ou moins vifs. Les vins rouges hauts de gamme sont passés en fût et présentent un potentiel de garde variable selon les millésimes et les cépages présents dans l'assemblage. Ces vins sont de plus en plus appréciés et profitent du grossissement de la ville de Toulouse proche et du regain de fierté des habitants de cette région pour leur histoire occitane. Les prix sont variables de très bons marchés pour les entrées de gamme produits par les caves coopératives ou les viticulteurs à chers pour les vigneron indépendants qui ont été repérés par la presse spécialisée et qui ont fortement augmenté les prix dernièrement (prix de 4 à 25 euros).

AOC Gaillac primeur

Ils sont élaborés en macération carbonique avec du gamay et sont vendus en primeur à la même date que le beaujolais nouveau, c'est-à-dire le 3e jeudi de novembre. Les grappes doivent être ramassées à la main et placées entières dans la cuve de fermentation. Les grappes du fond tassées en libérant leur jus permettent le départ de la fermentation alcoolique. Les levures dégagent une grande quantité de gaz carbonique qui va imprégner l'ensemble de la cuve et confire les grappes entières au bout de 3 à 7 jours, selon les besoins, on arrêtera la macération carbonique en écoulant le moût des raisins tassés et en apportant les grappes confites de gaz carbonique au pressoir. Le moût qui s'écoule du pressoir sera coloré, fruité et contient très peu d'alcool. La fin de la fermentation alcoolique aura lieu dans une nouvelle cuve ne contenant que le moût, les peaux et les pépins ayant étant restés dans le pressoir. Les vins obtenus sont fruités, ronds, moins vifs que ceux du beaujolais à boire sur la jeunesse. Les prix sont peu élevés (4 à 7 euros).

AOC Gaillac rosé

Élaborés par saignée principalement à partir des cépages duras, syrah et braucon, les rosés présentent une couleur plus ou moins soutenue et des arômes de fruits rouges et de fleurs. Ce sont plutôt des vins rosés ronds que vifs. Les Toulousaines et les jeunes Toulousains en raffolent. Leur prix reste accessible (3,5 à 8 euros)

AOC gaillac blanc sec

Élaborés principalement à partir des cépages mauzac, complété avec du loin de l'oeil, de la muscadelle, du sauvignon et de l'ondenc. Ce sont essentiellement des vins blancs ronds, agréables, fruités (pomme, poire, agrumes). On peut également élaborer des vins blancs de garde, en sélectionnant les parcelles les moins productrices et en élevant les vins en barriques. Les prix sont en général bon marché, sauf pour les domaines les plus à la mode (de 3 à 15 euros)

AOC Premières côtes de Gaillac

C'est une appellation plus restreinte qui se localise sur les rives droites du Tarn. On y trouve des vins qui ont les mêmes caractéristiques que le gaillac blanc sec.

AOC Gaillac blanc perlé :

Le gaillac blanc perlé est une spécificité locale. On va conserver le gaz carbonique naturellement obtenu durant la fermentation alcoolique ce qui donne le côté perlant. Pour cela, on conserve les vins à une température de 8°C afin que le CO₂ reste dissous. Le blanc perlé doit avoir un taux de CO₂ égal à 2000 mg/l. L'élevage se fait sur lies fines. Le cépage principal est le mauzac. Les vins sont vifs, relativement aromatiques et sont bus avec les fruits de mers. Les prix sont faibles entre 3 et 6 euros. Les caves coopératives en produisent une grande quantité que l'on retrouve facilement en grande distribution.

AOC Gaillac doux : La région de Gaillac est réputée pour ses vins doux. Ils sont élaborés avec le loin de l'oeil, la muscadelle, l'ondenc, le mauzac et le sauvignon. Il existe une gamme de vins moelleux, dont le taux de sucres résiduels est inférieur à 45 g/l et des liquoreux dits en vendanges tardives qui sont plus concentrés et développent des arômes de coing, de miel, de figues sèches et de fruits confits. Les vins à base de loin de l'oeil ont une typicité particulière qui les différencie des autres liquoreux du Sud-ouest. La gamme d'arômes est large allant des notes de champignons, aux fruits et agrumes confits, plus ou moins torréfiés. Les vins sont plus ou moins frais selon les rendements et l'encépagement retenu. Le prix des gaillacs doux n'est pas bon marché, mais ne se situe pas non plus parmi les vins liquoreux les plus chers du sud-ouest. Les vins sont souvent embouteillés en bouteille de 50 cl, les prix allant de 6 à 25 euros.

AOC Gaillac effervescent : le vin est appelé également méthode rurale, artisanale ou ancestrale, dite aussi méthode gaillacoise. Il est élaboré avec du mauzac. Cette vinification consiste à effectuer la mise en bouteille du vin précocement, alors que la fermentation alcoolique du moût n'est pas achevée. Des sucres naturels du raisin et des levures se trouvent ainsi enfermés dans la bouteille, le vin sera débourbé et refroidi afin de diminuer le nombre de levures puis placé en bouteille où la fermentation alcoolique va pouvoir s'achever. C'est le CO₂ produit pendant cette fin de fermentation naturelle qui va procurer l'effervescence au vin. Le Gaillac effervescent fermente très doucement en bouteille pendant plusieurs mois (deux mois au minimum). Des vins effervescents sont produits en méthode traditionnelle, c'est à dire selon la double fermentation, la première ayant lieu en cuve, la seconde en bouteille ayant lieu en bouteille.

Bibliographie :

- Le vignoble de Gaillac - Philippe Séguier - éditions Daniel Briand - 1991
- Vins du Sud-ouest et des Pyrénées - Pierre Casamayor Édition Daniel Briand et Robert Laffont 1983
- 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
- Itinéraire des vins du midi Pyrénéen - Eché Editeur -1985
- Précis d'ampélographie pratique . Pierre Galet. Ed Pierre Galet 1985
- Cépages du Sud-ouest Guy Lavignac . Éditions du Rouergue/INRA éditions 2001
- Guides des cépages OZ Clarcke Ed Gallimard 2009
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Éditions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Guide hachette des vins 2010 et 2011
- Le vin - André Dominé - Ed place des victoires 2003.
- Le phylloxéra. une guerre de trente ans - Gilbert Garrier Albin Michel 1989
- Histoire de France - Marcel Reinhard- librairie Larousse 1954
- Données sur l'encépagement fourni par Agrimer

Sur internet :

- Site du comité interprofessionnel des vins de Gaillac : www.vins-gaillac.com
- Site de l'INAO pour le détail des AOC et cartes : <http://www.inao.gouv.fr/>
- Cours École du vin muscadelle (www.ecole-muscadelle.fr)
- Wikipedia : nombreuses recherches autour de l'histoire (Graulhet, Carmaux, verrerie D'Albi, Jean Jaurès, Franc, Celtes, wisigoth, comtes de Toulouse...)
- <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/menuec2/4/3/8/histoire-12-16e-siecle/12eme-%3E-16eme-siecle>
- <http://www.bayonne.port.fr/menuec2/4/3/7/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=lq4N LaUso_&sig=voquVEqXiI9Kn1 WKpygJFjdqEcs&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_liqueureux
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Compagnie_néerlandaise_des_Indes_orientales
- http://draaf.aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DT_P-Atlantiques_F10_cle04dbec-1.pdf
- <http://aehsc.chez.com/france19eme.htm#aac>
- <http://unpaystroispasions.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:histoire-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