

Guide des vins bios

Du Gers



Avec le soutien de



”Toujours le vin sent son terroir”

Jean Clavel



« Ce guide rend hommage aux terroirs gersois où sont cultivés avec passion chaque jour les pieds de vigne. Des travaux patients du viticulteur jusqu'à la manipulation maîtrisée du vigneron-œnologue, de longs mois concourent à la production des vins gersois. »

Avec ce guide, notre association vous propose un tour d'horizons des domaines viticoles respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique dans le Gers. Vous trouverez des explications sur la vinification, des informations sur les labels territoriaux ainsi que des fiches des divers domaines.

En vous souhaitant une bonne découverte et de bonnes dégustations à venir.

Sommaire

Présentation du vignoble gersois et de ses terroirs :

La viticulture du Gers en quelques chiffres clés

5 AOC, 1 IGP et des cépages traditionnels

Zoom sur la viticulture biologique et biodynamique

Tout savoir sur la viticulture biologique et biodynamique

Les producteurs de vins biologiques :

Index des producteurs par zones d'appellation

Présentation des vins des producteurs

Informations générales :

Contacts utiles

Les Bios du Gers-GABB32

Sud Vin Bio

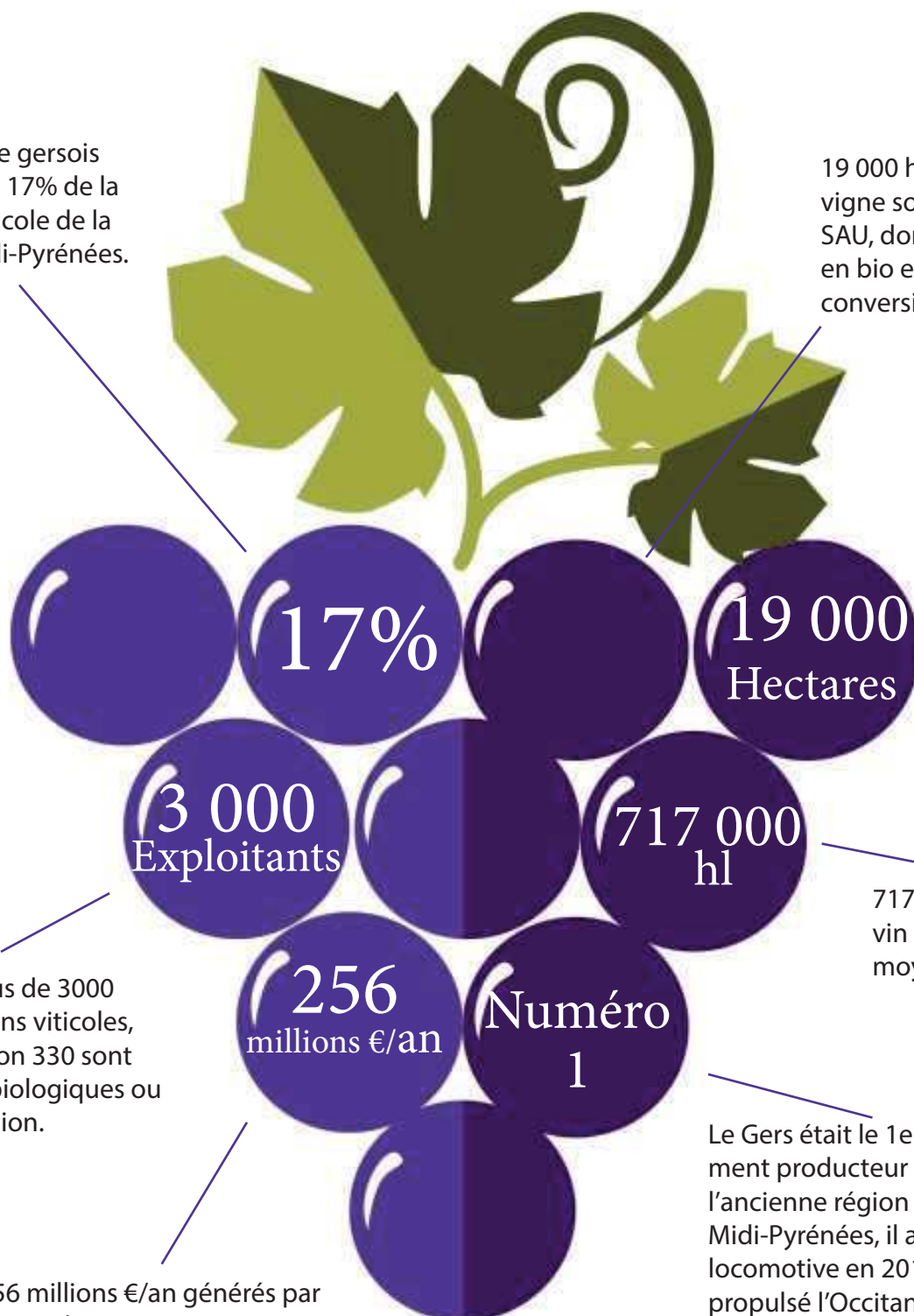


LA VITICULTURE DU GERS EN QUELQUES CHIFFRES CLES

La viticulture est une production historique du département. On en retrouve les traces sur les mosaïques de la villa gallo-romaine de Séviac datant du Bas Empire romain.

Le vignoble gersois représente 17% de la surface viticole de la région Midi-Pyrénées.

19 000 hectares de vigne soit 4% de la SAU, dont 587 ha en bio et 334 ha en conversion.



Un peu plus de 3000 exploitations viticoles, dont environ 330 sont certifiées biologiques ou en conversion.

717 000 hl de vin produits en moyenne par an.

Environ 256 millions €/an générés par le secteur viticole gersois soit 21.6 % du chiffre d'affaires toutes productions confondues.

Le Gers était le 1er département producteur de vin de l'ancienne région Midi-Pyrénées, il a servi de locomotive en 2014 et a propulsé l'Occitanie vers l'essor viticole qu'elle connaît aujourd'hui.

1 IGP, 5 AOC ET DES CÉPAGES TRADITIONNELS

Le Gers se distingue par sa richesse en cépages traditionnels et par la diversité de ses vins : il ne compte pas moins de 5 AOC, dont les prestigieuses AOC Armagnac, et Floc de Gascogne avec le Madiran, le Saint Mont, le Pacherenc du Vic Bilh, ainsi qu'une IGP (Côtes de Gascogne) qui s'étend sur 3 départements : le Lot-et-Garonne, les Landes et principalement le Gers.

Cette variété s'explique par la diversité de la composition des sols du territoire :

- la Ténarèze au centre et au Nord, sur les hauteurs le sol est argilo-calcaire, les versants des coteaux sont argileux avec des galets.
- le Haut Armagnac, sur la partie Sud et Est avec des graves et des peyrusquets, en raison de ce sol calcaire, il est appelé l'Armagnac blanc.
- le Bas Armagnac, sur des sols argileux voir sablolimoneux (sables fauves) qui donnent des eaux-de-vie délicates et fruitées.

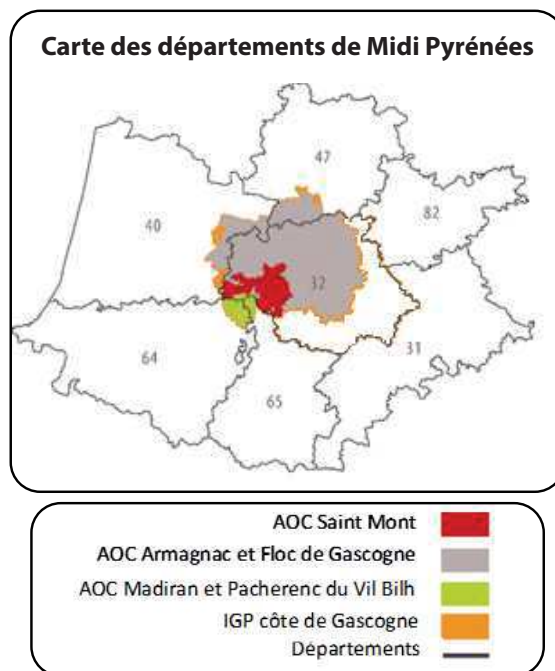
Le vignoble bénéficie d'un climat tempéré-océanique et semi-continental, caractérisé par des étés chauds, des automnes doux et ensoleillés.

Vins de France : depuis 2009, les anciens « vins de table » issus de vignobles français appartiennent à la catégorie des « vins de France ». Cette dénomination met en avant une provenance valorisante même si la France est un territoire trop vaste pour être considérée comme une indication géographique ; elle constitue un atout pour l'exportation de ces vins.

Depuis une récente réforme, ces vins sont autorisés à afficher millésime et nom des cépages sur leur étiquette. La mention d'un cépage sur l'étiquette du vin indique qu'au moins 85% du vin en est issu. Si plusieurs variétés de cépages sont indiquées sur l'étiquette, elles doivent représenter 100% du vin et figurer dans un ordre décroissant d'importance.

Les vins de France représentent désormais 22% des exportations françaises derrière les AOC (AOP) qui représentent 45% des volumes, suivis des vins d'indication géographique protégée (IGP, ex-vins de pays), avec 33%. Si les vins de France explosent en Chine, leur premier marché reste cependant l'Europe avec 80% des ventes dont l'Allemagne comme premier client.

Pour les vignerons, la dénomination vin de France offre une très grande liberté dans l'élaboration des vins, par rapport au cahier des charges imposé par une AOC ou une IGP.



QUELQUES RAPPELS



Les IGP : La délivrance du label est soumise à un certain nombre de règles (localisation, encépagement, rendement, degré d'alcool, acidité, qualité de dégustation...). Ce label est un gage de qualité qui signifie à la fois une protection européenne et une traçabilité.



L'AOP désignent un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. Ce label protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.



L'AOC désigne un produit répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Une AOC viticole garantit une qualité grâce à la sélection du terroir, des cépages, des méthodes de viticulture et des procédés de vinification et de conservation.



IGP CÔTES DE GASCOGNE



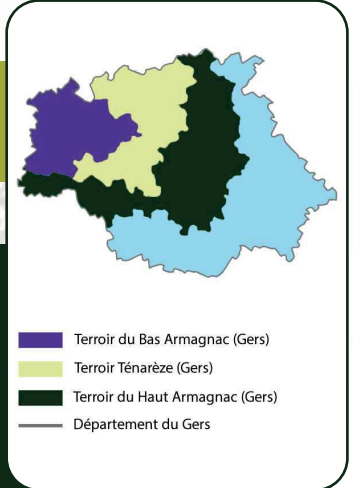
LOCALISATION

15 000 HECTARES RÉPARTIS SUR LES DÉPARTEMENTS DU GERS (OÙ SE CONCENTRE 90% DE LA PRODUCTION), DES LANDES ET DU LOT-ET-GARONNE.



PÉDOLOGIE

Le terroir du Bas Armagnac est constitué de sables fauves (sables argileux, ferrugineux). En Ténarèze, les hauteurs sont constituées de formations argilo-calcaires. Les versants des coteaux présentent des sols argileux avec des galets. Dans le Haut Armagnac, les collines présentent des calcaires marneux surmontés de boulbènes argileuses avec galets.



C'est l'histoire d'un vignoble qui vouait depuis tout temps son activité à la production de l'Armagnac, et qui voilà 40 ans, eut le courage de diversifier sa production, la reconversion se mit alors en ordre de marche. Restructuration du vignoble, maîtrise des rendements, investissements importants dans les chais notamment en vue de maîtriser la fermentation à basse température. Avec un objectif : améliorer la qualité des vins pour aller conquérir le monde.

1974 marque la naissance de la dénomination « Vin de pays des Côtes de Gascogne » qui s'applique au département du Gers. En 1982, les vins obtiennent l'agrément en « vin de pays Côtes de Gascogne ». Un décret spécifique fixe alors les conditions de production sur l'ensemble du département du Gers. Depuis le 1er août 2009, les Côtes de Gascogne ont été reconnus et enregistrés en tant qu'« Indication Géographique Protégée ». Leurs conditions de production sont désormais définies dans un cahier des charges.

Les Cépages

Le Colombar : cépage gascon, une note fruitée particulière, très puissante et unique, aux arômes d'agrumes, de fruits de la passion, de mangue ou d'ananas.

Le Gros Manseng : cépage béarnais, apporte son précieux grain de sel à l'union Colombar-Ugni-Blanc. Tardif, il produit des vins bien structurés, aux arômes mûrs d'agrumes et d'abricot. Seul, il donne d'excellents vins moelleux.

L'Ugni Blanc : la note florale, la vivacité et l'équilibre indispensable à un vin. Marié au Colombar, il est l'assemblage fleuron des Côtes de Gascogne.

Les Sauvignon et Chardonnay s'assemblent à nos cépages locaux pour donner des vins un peu plus charpentés.

Le Tannat : cépage rouge, clé de voûte de l'encépagement rouge et rosé. Sa robe est intense et profonde, presque violacée. Ses arômes sont ceux de fruits rouges et de fruits confits. Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon se marient très bien au Tannat. Ils lui apportent leurs arômes complexes et de la rondeur.

L'identité et la typicité des **Côtes de Gascogne** se dessinent au travers de vins d'assemblage en s'appuyant sur des cépages traditionnels en tête desquels les incontournables COLOMBARD et GROS MANSENG. Les blancs sont vifs, fruités et légers, c'est la recherche constante du croquant du raisin frais qui marque la signature des Gascogne !

Les blancs moelleux et doux exigent une maturité poussée, ainsi, les Gros et Petit Manseng se prêtent volontiers à des vendanges plus tardives pour délivrer des vins équilibrés tant dans la sucrosité que l'acidité, alliant douceur et expressivité. Les blancs moelleux et doux Côtes de Gascogne seront tendres et gourmands à la fois.

Les vignerons produisent des rouges à la mesure des sols qui les portent et jouent pleinement la carte du fruit et de la spontanéité, grâce notamment aux cépages Merlot, Tannat et Cabernets (Franc et Sauvignon). Les rouges seront souples et intenses.

Les rosés ont un style frais et chatoyant, influencés notamment par la grande expérience des blancs, en effet le processus d'élaboration étant similaire, les rosés seront toniques et charmeurs.





AOC MADIRAN



LOCALISATION

SITUÉE À 60KM AU NORD DES PYRÉNÉES ET À 100 KM À L'EST DE L'Océan ATLANTIQUE, L'AOC REPRÉSENTE 1400 HA DE VIGNES SUR LES TROIS DÉPARTEMENTS.



PÉDOLOGIE

Madiran présente plusieurs terroirs :

- des argilo-calcaire sur les versants ouest et les flancs escarpés : parmi les meilleurs sols de l'appellation, favorisant des vins à la structure droite et au large potentiel de vieillissement;
- argileux sur les replats intermédiaires : des sols légers et filtrants, qui se réchauffent rapidement pour donner des vins souples et gourmands sur les replats intermédiaires;
- des galets roulés sur les croupes dominantes et les versants raides : bien exposés, ces sols drainants permettent de conserver la chaleur et favoriser des vins soyeux et délicats.



Au XI^{ème} siècle, des moines bénédictins fondent le Prieuré de Madiran et développent une viticulture principalement consacrée à la consommation locale. Les pèlerins de Saint Jacques de Compostelle qui empruntent la voie Aire sur-Adour-Lescar propagent sa renommée. Au XVII^{ème} siècle, les vins s'exportent au Nord de l'Europe avec l'essor du transport maritime de l'Adour et du port de Bayonne. C'est en Hollande que vont s'exporter les premiers vins de Madiran.

Le Madiran obtient son AOC en 1948. Elle s'étend

sur trois départements : le Gers, les Pyrénées-Atlantiques et les Hautes-Pyrénées. Bien qu'il n'y ait que trois communes gersoises dans l'appellation, les vignes de ces communes produisent 50% des 60 000 hL produits par an par l'appellation.

Le Madiran semble, d'après les recherches scientifiques de R. Corder, être le vin rouge qui contient le plus de polyphénols bénéfiques de tous les vins du monde. Ces polyphénols sont des procyanidines vasoactives, protégeant le cœur et les vaisseaux sanguins.

Les Cépages

Le Tannat est à la base de l'identité des vins de Madiran. Peu répandu (pas plus de 3500 ha dans le monde), il représente aujourd'hui presque 70% de l'encépagement de l'appellation. Il est présent dans le Sud-Ouest depuis l'époque romaine. Il se compose de grappes compactes, cylindriques avec deux ailerons, aux baies sphériques de taille moyenne, bleu-noir à peau épaisse. C'est un cépage tardif et productif.

Le cahier des charges impose un encépagement de 60% à 80% des exploitations en Tannat.

Un Madiran contient au minimum 50% de Tannat et peut atteindre 100% pour certaines cuvées. Les vins bénéficient obligatoirement d'une année d'élevage avant d'être commercialisés.

Les cépages complémentaires autorisés sont issus de la famille des Carmenets. Il s'agit du Cabernet Franc, du Cabernet Sauvignon et du Fer Servadou.

Le Madiran est un vin singulier.

C'est un rouge de couleur rubis sombre fortement charpenté et tannique. D'une belle richesse aromatique, on y trouve des arômes de fruits noirs comme la cerise, la mûre et le cassis. Ample et dense il est caractérisé par une belle fraîcheur, des tanins soyeux et des notes d'épices.

Le Madiran se sert à 16/17°C. Il peut être utile de le passer en carafe une heure ou plus avant de le déguster avec des viandes grillées, un plat traditionnel du Sud-Ouest, un fromage des Pyrénées ou encore des desserts au chocolat.

Les vins de Madiran ont la caractéristique de bien supporter le passage des années et le vieillissement en cave. On peut les déguster jeunes, à l'issue d'un élevage de 2 à 3 ans sur des notes de fruits rouges et noirs, ou dans la force de l'âge, dévoilant des arômes épicés et confits.





AOC SAINT MONT



LOCALISATION

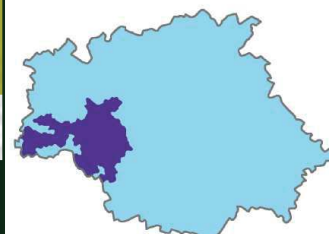
LES 1200HA DE L'APPELLATION SAINTMONT S'ÉTENDENT SUR LES COTEAUX DU PIÉMONT NORD DE LA CHAÎNE DES PYRÉNÉES. CES COTEAUX SONT SITUÉS DE PART ET D'AUTRE DE LA VALLÉE DE L'ADOUR ET DE SON AFFLUENT L'ARROS .



PÉDOLOGIE

Il existe 3 terroirs différents sur l'AOC de Saint Mont :

- la zone d'Aignan , principalement constituée de sables fauves
- la zone de Plaisance du Gers avec un substrat molassique à bancs calcaires. Les sols développés sur ce substrat sont des sols argilo calcaires
- la zone de Saint Mont est caractérisée par des argiles compactes et bigarrées, parfois mêlées de grep.



■ AOC Saint Mont (Gers)
— Département du Gers

Ami-chemin entre Toulouse et Biarritz, le vignoble de Saint Mont se situe sur une terre riche d'histoire. Ses vignes se trouvent à la croisée des deux principaux chemins de Saint-Jacques de Compostelle. C'est en 1050 que le Vignoble de Saint Mont trouve ses origines quand les moines bénédictins fondèrent le Monastère de Saint-Mont. Grâce aux pèlerins en route pour Saint Jacques de Compostelle, la réputation des vins de ce territoire se propage. Les vignerons de Saint Mont comprennent très tôt que leur terre riche d'histoire recèle un potentiel viticole indéniable.

A partir des années 1970, ils se structurent et débutent une longue phase de prospection à la recherche de cépages rares. Leur volonté est de mettre en valeur la biodiversité du piémont pyrénéen et de relancer une production de qualité sur l'appellation Saint Mont.

En 1981, ils réintroduisent les cépages pyrénéens qui font leur fierté. C'est ce patrimoine végétal d'exception, travaillé manuellement, qui donne son caractère à ces vins d'une typicité remarquable.

Les Cépages

Le Tannat : emblématique de l'appellation, apporte de la densité aux vins. C'est grâce à ce cépage que leur potentiel de garde est important. Un vin rouge de Saint Mont contient au moins 60% de Tannat.

Le Pinenc : quant à lui est apprécié pour sa typicité aromatique. Assemblé avec le Tannat, il apporte complexité et souplesse.

Le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon : un peu moins présent en général dans les assemblages, ils apportent un supplément de race.

Le Gros Manseng : apporte une longueur en bouche, des arômes d'agrumes et d'abricot, ainsi qu'une grande fraîcheur.

Le Petit Courbu : apporte du gras au Gros Manseng. Il présente des arômes de citron, fleurs des champs, miel.

L'Arrufiac : est un cépage complémentaire aux arômes d'agrumes ou de

Saint Mont est l'AOC de référence de la recherche ampélographique. Depuis 2002, on y trouve le 1er conservatoire ampélographique privé de France, ainsi que la seule vigne inscrite aux Monuments Historiques en France. L'AOC a fait le choix de la typicité des cépages autochtones et cette reconquête nécessite des gestes précis que les vignerons de Saint Mont perpétuent et améliorent sans cesse pour exprimer les richesses uniques du piémont pyrénéen. Cela leur permet également et surtout de répondre aux grands enjeux de demain et emmener tout un territoire vers la production de produits plus adaptés à leur endroit, plus sains et riches de goût.



Œnologie

Les vins de Saint Mont rouges présentent une couleur intense. Ils sont caractérisés, en bouche, par une belle concentration aromatique qui révèle souvent des notes de fruits rouges et noirs comme le cassis. La structure tannique leur confère un bon potentiel de garde qui leur permet d'acquérir des arômes complexes de fruits confits et de réglisse, fréquemment associés aux notes boisées liées à l'élevage en barriques.

Les vins de Saint Mont blancs sont avant tout de grands vins blancs secs sur des terroirs d'exception. Ils sont le fruit de cépages autochtones parfaitement adaptés aux terroirs de Saint Mont et au climat du Piémont Pyrénéen. La diversité des terroirs, qu'ils soient sables fauves, argiles calcaires ou argiles bigarrées, associée aux pentes et expositions demande une connaissance et une observation constante du vigneron pour maintenir l'équilibre et une certaine vigueur à ces vignes, en particulier celles du Gros Manseng.

Les vins de Saint Mont rosés sont caractérisés au nez, par des notes de petits fruits rouges et de bonbons anglais. En bouche, leur finale vive en fait des vins frais présentant un bon équilibre entre le gras et l'acidité.





AOC PACHERENC DU VIC BILH



LOCALISATION

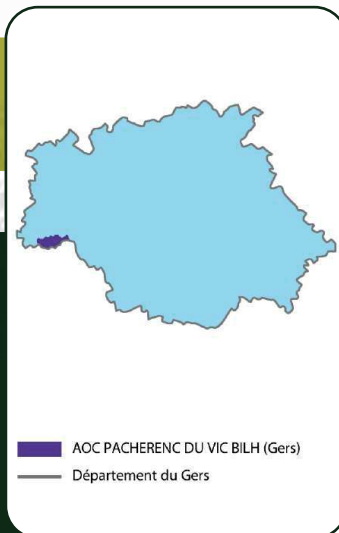
AU PIED DES PYRÉNÉES, SUR LE MÊME TERRITOIRE QUE LE MADIRAN, SUR DES TERRASSES ORIENTÉES AU MIDI, FACE AUX PYRÉNÉES. LA PRODUCTION SE CONCENTRE SUR 900HA.



PÉDOLOGIE

Sur l'appellation on peut trouver :

- des argilo-calcaire sur les versants ouest et les flancs escarpés : parmi les meilleurs sols de l'appellation, favorisant des vins à la structure droite et au large potentiel de vieillissement;
- argileux sur les replats intermédiaires : des sols légers et filtrants, qui se réchauffent rapidement pour donner des vins souples et gourmands sur les replats intermédiaires;
- des galets roulés sur les croupes dominantes et les versants raides : bien exposés, ces sols drainants permettent de conserver la chaleur et favoriser des vins soyeux et délicats.



L'histoire des vins de Pacherenc et de Madiran se confondent, tout comme leur terroir. Le nom original et très ancien de l'appellation vient du béarnais « vin de vits paisheradas » ou « vin de vigne en échalas » de la région gasconne du Vic Bilh (« vieux pays »). Ainsi, durant plusieurs siècles, le vignoble se concentre dans le Vic Bilh, entre Lembeye au Sud et Viella au Nord.

L'appellation est créée en 1948, en même temps que celle de Madiran. Dans les années 1970, les plantations se développent sur l'ensemble de l'aire d'appellation, sur les terroirs trop froids pour les rouges mais idéaux pour la lente maturation des raisins blancs.

Aujourd'hui se perpétue toujours la très ancienne tradition des vendanges tardives de la St Sylvestre à Viella, à laquelle sont consacrés 6 ha. L'arrière saison très ensoleillée, permet de vendanger tard à pleine maturité de la première quinzaine d'Octobre en Madiran jusqu'à fin Novembre. Ainsi, un édit de 1745 interdisait de récolter le Pacherenc avant le 4 Novembre !

Les rendements sont limités à 40L/ha pour les vins doux et 60L/ha pour les vins secs afin de garantir la qualité des raisins et les plus beaux grains sont sélectionnés par tris successifs lors des vendanges, précédées d'un passerillage.

Les Cépages

Le Pacherenc du Vic Bilh : est un vin blanc, sec ou doux. Il peut être produit à partir de 4 cépages différents .

Le Petit Manseng : aux arômes fruités et floraux. Particulièrement apte au passerillage (son degré alcoolique peut atteindre 17 à 19°C avec des concentrations aromatiques très riches) et aux vendanges tardives.

Le Gros Manseng : apporte de la vivacité et de la charpente.

Le Petit Courbu : amène sa touche de rondeur aux moelleux pyrénéens.

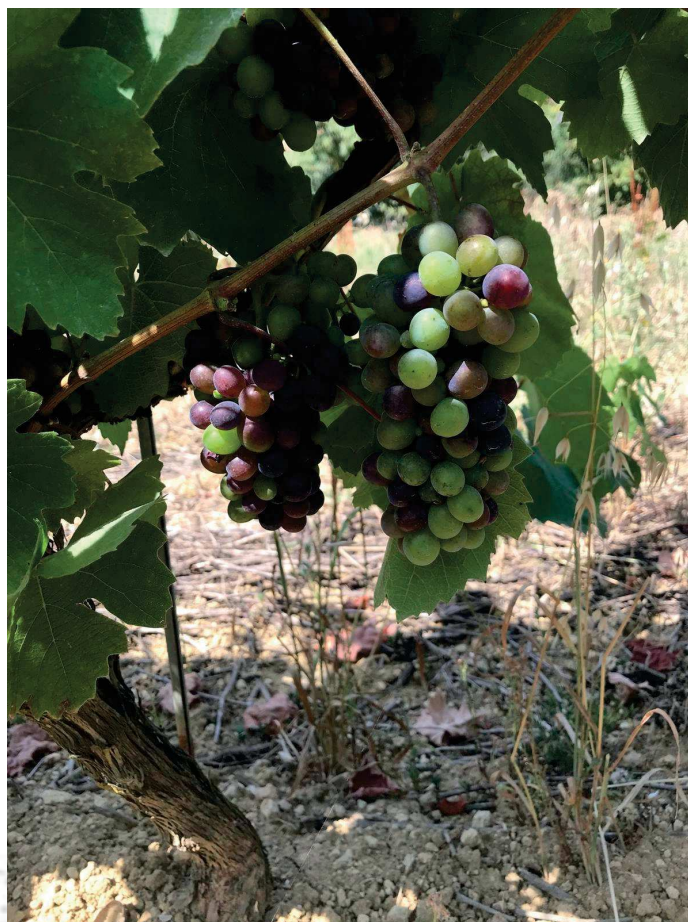
L'Arrufiac : est un cépage complémentaire aux arômes d'agrumes ou de fruits exotiques. Associé au Manseng, il apporte du volume en bouche.



Œnologie

Les blancs sont vifs, frais et fruités, avec des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fruits à chair blanche, de fleurs, de fruits secs. Ils se servent à 10°C à l'apéritif avec des salades composées, des tartes salées ou des viandes blanches.

Les blancs moelleux, eux, sont intenses et complexes, avec des arômes de fruits confits, de fruits secs, de nèfles et de miel. Ce sont des vins harmonieux, bien équilibrés. Le Pacherenc moelleux se bonifie avec l'âge et peut dépasser facilement 10 ans d'âge. Ils se servent un peu plus frais à une température de 8°C à l'apéritif avec du foie gras, des fromages persillés, ou avec un canard aux pêches.





AOC ARMAGNAC



LOCALISATION

15 000 HA SUR LES DÉPARTEMENTS DU GERS, DES LANDES, ET DU LOT-ET-GARONNE. SUR LE GERS, L'AOC S'ÉTEND SUR 331 COMMUNES.



PÉDOLOGIE

Dans le Bas Armagnac, les sols sablolimoneux (sables fauves) donnent des eaux-de-vie délicates et fruitées. En Ténarèze, les sols de boulbènes et argilocalcaires produisent des armagnacs puissants et corsés. Le Haut Armagnac est également appelé Armagnac blanc en raison des calcaires qui y affleurent.



L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de vin dans le Sud Ouest de la France, au cœur de la Gascogne. Obtenue par la distillation de vin blanc dans un alambic armagnacais et mise en vieillissement de longues années en fûts de chêne avant d'être commercialisée, elle se compose d'un assemblage de plusieurs eaux-de-vie issues de plusieurs récoltes (VS, VSOP, XO ou Hors d'âge) ou en millésimes (une seule et même année de récolte).

L'Armagnac se divise en 3 terroirs :

- Le Bas Armagnac (55% des surfaces en Armagnac) avec sa capitale Eauze. Il s'étend sur une partie des

départements des Landes et du Gers.

- L'Armagnac Ténarèze (15% des surfaces) autour de Condom, concerne le Nord Ouest du Gers et le Sud du Lot-et-Garonne.

- Le Haut Armagnac (30% des surfaces) s'étend sur l'Est du département du Gers et une partie du Lot-et-Garonne.

Issue du même terroir que l'Armagnac, elle bénéficie du savoir-faire multiséculaire de la distillation. Mais différence majeure avec son grand frère ambré : la Blanche Armagnac est un alcool blanc, sur le fruit et la fraîcheur.

Les Cépages

Pour la production d'Armagnac, 10 cépages peuvent être utilisés. Dans la réalité, seuls 4 d'entre eux ont des surfaces représentatives.

L'Ugni Blanc : le plus courant, réputé pour son acidité et son rendement. Dans le Gers, l'Ugni représente 55% de l'encépagement des surfaces déclarées en AOC.

Le Baco Blanc : est un hybride de la Folle Blanche et du Noah. Ce cépage est un gros producteur donnant un arôme fruité.

Le Colombard : donne des arômes fruités très prononcés et épicés aux assemblages. C'est le cépage blanc le plus présent dans le département mais il n'est utilisé qu'à une hauteur de 10% pour l'Armagnac.

La Folle Blanche : donne de gros volumes de vins avec un fort taux d'acidité et peu alcoolisés, ce qui en fait un excellent cépage pour les eaux-de-vie. Aujourd'hui, l'utilisation de Folle Blanche ne représente plus que 5% dans l'appellation.

L'Armagnac se caractérise par la diversité des produits que l'on peut obtenir suite à la distillation, en fonction de leur composition et de leur âge. En fonction de ces critères, plusieurs dénominations existent :

Le 3 étoiles (VS) est le plus jeune des Armagnacs. Il se caractérise par des arômes fruités de fruits cuits et une chaleur en bouche. On le déguste à l'apéritif, sec, sur glace ou en cocktail ou pour parfumer en cuisine.

Le VSOP (Very Special Old Pale) est un assemblage d'eaux de vie dont la plus jeune a au moins 4 ans d'élevage sous bois. Pour apporter une richesse aromatique, des eaux de vie plus vieilles sont fréquemment ajoutées à l'assemblage. A la dégustation on notera des arômes de fruits cuits ou confits, de bois et d'épices, pour une structure légère. Il sera apprécié en cocktail, ou en digestif avec des glaçons, ainsi qu'en accompagnement de fromages persillés.

Le XO (Extra Old) est une composition d'eaux de vie âgées de 10 ans au moins. Cet Armagnac suave, rond et long en bouche peut être dégusté au cours d'un repas composé de foie gras, avec le dessert ou en digestif.

Le Hors d'Age est constitué d'eaux de vie élevées au moins 10 ans en barriques. Bien souvent ce minimum est plus ancien. L'âge moyen lui, est toujours au delà. Il dévoile une large palette d'arômes de fruits confits, boisés ou pâtisseries avec un équilibre et une longueur en bouche très appréciés. Il se dégustera à table sur un magret ou un dessert à base de fruits d'hiver (pommes, poires, oranges) ou de chocolat.

Le Millésime quant à lui, est une spécificité armagnacaise. En effet, cette eau de vie issue d'une seule récolte (celle de l'année du millésime) nécessite un élevage individualisé qui donne un Armagnac très original.





AOC FLOC DE GASCOGNE



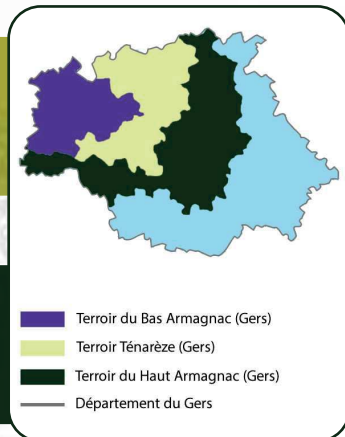
LOCALISATION

SITUÉ DANS LE SUD OUEST, AU CŒUR DE LA GASCOGNE, CE VIGNOBLE DE COTEAUX, À PENTES DOUCES ET BIEN EXPOSÉES COUVRE 800HA. IL ENGLOBE TOUT LE GERS (80% DE LA PRODUCTION) MAIS ÉGALEMENT LES LANDES ET LE LOT-ET-GARONNE.



PÉDOLOGIE

Dans le Bas Armagnac, les sols sablolimoneux (sables fauves) donnent des eaux-de-vie délicates et fruitées.
En Ténarèze, les sols de boulbènes et argilocalcaires produisent des Armagnacs puissants et corsés.



Né au XVIème siècle, dans le Sud-Ouest, d'une recette ancestrale, le subtil mariage entre 2/3 de jus de raisin et 1/3 de jeune Armagnac issus de la même propriété, fait du Floc de Gascogne un produit unique et authentique.

Produit principalement dans le Gers, mais aussi dans le Landes et le Lot-et-Garonne, se sont ces terres gasconnes qui lui donnent sa richesse aromatique et son caractère convivial. Il se présente sous deux couleurs : blanc ou rosé. C'est en 1976 que le Syndicat des Producteurs de Floc de Gascogne est créé ; le Floc de Gascogne devient alors une marque à part entière et commence à être commercialisé. En 1990, l'INAO délivre l'AOC Floc de Gascogne et le Comité Interprofessionnel du Floc est créé; il a charge de la promotion de l'appellation. C'est en 2009, que le Floc de Gascogne devient Appellation

d'Origine Protégée.

Son nom vient du Gascon « Lou Floc » qui signifie « bouquet de fleurs ». Un nom qui se justifie quand on déguste un Floc de Gascogne. La première sensation est une richesse d'arômes délicats de violette, de rose et de fleur de prunier. La deuxième sensation peut être multiple car chaque Floc a sa personnalité, issue des différents cépages qui le composent : Colombard, Ugni blanc, Gros Manseng pour le blanc et Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot pour le rouge. Et puis, le savoir-faire de chaque vigneron fait le reste.

Aujourd'hui, 80-100 producteurs et 5 caves coopératives produisent du Floc de Gascogne pour une production de 600 000 bouteilles par an. Le Floc de Gascogne est principalement vendu en circuit court

Les Cépages

Pour le Floc de Gascogne blanc, les principaux cépages utilisés sont :

Le Colombard, qui apporte des arômes fins d'agrumes,

L'Ugni Blanc, qui amène une acidité fraîche,

Le Gros Manseng, tout en rondeur.

Des cépages accessoires autorisés:

le Mauzac, le Sémillon, le Petit Manseng, le Baroque, le Sauvignon Blanc, le Sauvignon Gris et la Folle Blanche.

Pour Floc de Gascogne rosé, les principaux cépages utilisés sont :

Le Cabernet Franc aux arômes de fruits rouges, légèrement acidulés,

Le Cabernet Sauvignon, lui a la saveur caractéristique des fruits rouges,

Le Merlot apporte de la rondeur en bouche,

Le Tannat **amène de la vigueur.**

On peut également utiliser le Côt et le Fer Servadou.



Enologie

Le Floc de Gascogne blanc présente une finesse aromatique et fruitée avec des arômes d'agrumes, une fraîcheur acide avec des arômes de fruits secs et une rondeur fruitée.

Le Floc de Gascogne rosé a des arômes de framboise, des parfums complexes de fruits rouges, une rondeur en bouche et de la vigueur.

Le Floc de Gascogne se boit jeune; c'est dans ses premières années qu'il va exprimer le plus intensément des arômes de fruits rouges, de fleurs, d'écorces d'orange, d'épices ou de violette libérée par l'Armagnac. Il se déguste très frais (5-7°C). Il accompagne parfaitement un melon, un foie gras ou une salade de fruits. Le Floc de Gascogne est aussi le chouchou des mixologues car il se prête au jeu des cocktails. Son parfum et sa douceur subtile sont très appréciés en cuisine.



LA VITICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

Les viticulteurs bio participent à préserver la qualité de l'eau et de l'air, à améliorer la fertilité du sol et à favoriser la biodiversité. Ainsi ils contribuent à une agriculture durable.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB) DEMANDE UN ENTRETIEN RIGoureux DE LA VIGNE :

- **Désherbage** : mécanique avec des outils à dents ou à disques entre les rangs tirés par un tracteur ou des animaux. Cela nécessite un passage délicat entre les ceps. Les herbicides sont interdits.
- **Protection de la vigne** : utilisation de substances naturelles, végétales ou minérales, ou d'auxiliaires. Les produits utilisés en agriculture biologique restent peu de temps dans le milieu et sont respectueux de l'écosystème. Les pesticides chimiques de synthèse sont interdits.
- **Fertiliser le sol pour nourrir la vigne** : Les composts viennent enrichir les sols, tout comme les engrais verts : féverole, trèfle, moutarde, seigle, avoine... Les fertilisants chimiques de synthèse sont interdits.

Étant donné que les produits chimiques sont interdits, les agriculteurs et les salariés ne sont plus exposés à des molécules dangereuses pour la santé qui peuvent, lors d'une exposition chronique, provoquer de graves problèmes de santé, surtout les CMR (produits cancérigènes, mutagènes, toxiques pour la reproduction).

Ainsi la santé des agriculteurs bio au travail est incontestablement plus préservée.

DU CÔTÉ DE LA VINIFICATION BIOLOGIQUE :

La vinification biologique est définie par la réglementation européenne depuis le 1er août 2012 et instaure des règles pour respecter le plus possible le produit tout en préservant la diversité et la qualité des vins :

- Emploi de raisins exclusivement biologiques,
- Interdiction de certaines pratiques de vinification,
- Limitation stricte des intrants utilisables,
- Limitation des apports en sulfites autorisés (qui restent dans tous les cas inférieur au maximum autorisé en conventionnel).

En viticulture biologique, il y a en moyenne 52 % de main d'œuvre en plus qu'en conventionnel car il y a une gestion de l'enherbement et des maladies plus rigoureuses et un développement de la vente directe (étude Sudvinbio).

Par ailleurs il est observé en général une baisse de rendement due à diverses raisons (racines latérales coupées par les machines, gestion délicate des maladies et de l'enherbement, peu de matière organique dans les sols ...). Les prix sont alors plus élevés pour compenser les surcoûts de production.

Cependant le terroir peut mieux s'exprimer grâce aux racines descendant profondément dans la terre pour rechercher les éléments minéraux essentiels à leur croissance.



UN MOT SUR LA BIODYNAMIE :

Le mouvement de la biodynamie est né d'un philosophe et scientifique autrichien Rudolf Steiner. Il suivit le courant de l'anthroposophie reposant sur la spiritualité et le psychisme qu'il prenait en compte dans sa démarche scientifique. Il a lancé ce mouvement en répondant aux besoins d'agriculteurs soucieux d'un mauvais état de leurs cultures, de leurs troupeaux et de leurs aliments. En 1924 il a commencé des conférences surnommées « Cours aux agriculteurs » qui posa les bases de la biodynamie. Elle repose sur des relations vivantes entre le minéral, le végétal et l'animal.

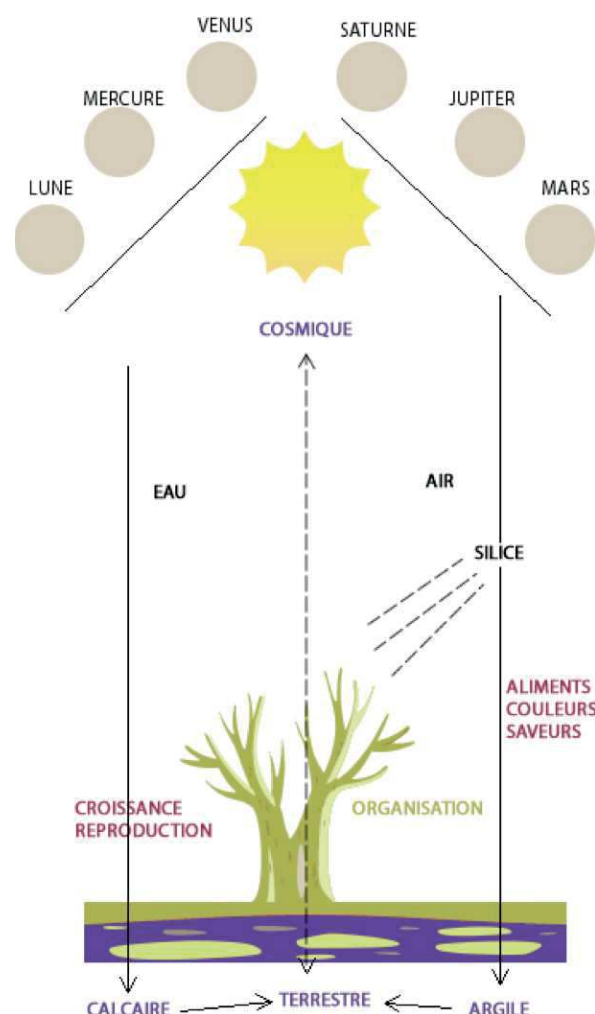
Des préparations à base de plantes et d'animaux sont alors préparées pour stimuler l'activité biologique du sol.

Les préparations principales sont la « silice de corne » et la « bouse de corne » ayant pour but de fertiliser le sol. Des tisanes de plantes sont également préparées afin de renforcer la défense des plantes face aux maladies. L'utilisation de compost associée aux plantes médicinales est aussi utilisée pour accélérer le processus de vie dans le sol.

La biodynamie c'est aussi s'aider du rythme cosmique, solaire, lunaire et planétaire afin de réaliser les travaux agricoles (récolter, semer, planter, soigner) à la bonne période. Pour cela les agriculteurs ont à leur disposition un calendrier qui les conseille sur les jours les plus favorables. Par exemple, la lune descendante est propice à la plantation.

La pratique de la bio et de la biodynamie favorise le développement de la microfaune et de la macrofaune dans le sol ainsi que des auxiliaires de cultures. La structure du sol est meilleure et l'érosion est nettement réduite, ainsi la plante pousse dans un milieu plus propice à sa croissance, elle donnera donc un meilleur produit.

Pour que les viticulteurs soient certifiés en biodynamie ils doivent être certifiés en agriculture biologique et suivre un autre cahier des charges strict sur la viticulture et sur la vinification (réduction de soufre, avec levures indigènes). Un contrôle et une certification sont effectués obligatoirement chaque année.



Pour en savoir plus sur la biodynamie, le site de la MABD est disponible : <https://www.bio-dynamie.org/>

NE PAS CONFONDRE VINS BIOLOGIQUES ET VINS NATURELS OU NATURES :

Les vins dits naturels n'ont pas un cahier des charges strict, c'est pour cela qu'ils n'ont pas de label. Les pratiques culturales peuvent être variables visant le non emploi d'intrants et de sulfites à la vinification.

Pour en savoir plus, le site de l'association AVN est disponible : <http://avn.vin/> ou le site de l'association SAINS : <https://vins-sains.org/>. Ces deux associations garantissent des vins naturels issus de l'AB ou de la biodynamie.

ÉVOLUTION DE LA VITICULTURE BIOLOGIQUE ET DE LA BIODYNAMIE EN FRANCE ET DANS LE GERS :

En 2021 le secteur de la viticulture bio a été particulièrement dynamique. Il a été compté 3329 nouveaux viticulteurs bio en France dont 372 en Occitanie (257 en conversion et 111 installées), cette progression est en partie dû à une demande accrue des consommateurs (InterBiOccitanie).

Le Gers se positionne cinquième au classement du nombre de superficies en bio dans l'Occitanie après le Gard, l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées Orientales qui comptent le plus grand nombre de superficies bio en France (entre 4000 et 6600 ha). En 2018, le Gers détient 587 hectares en bio et 334 ha en conversion sur 18 500 ha de vignes, avec 84 exploitations en AB. La superficie du vignoble bio gersois a évolué de 27% en un an. Il représente 4,5 % de la viticulture dans le Gers (InterBiOccitanie).

En revanche la biodynamie est moins développée, elle progresse légèrement. En 2018, ont été recensé 511 producteurs en France (soit 1% de la bio) dont 2/3 sont des vignerons.

LES LABELS :



Respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique



Agriculture biodynamique

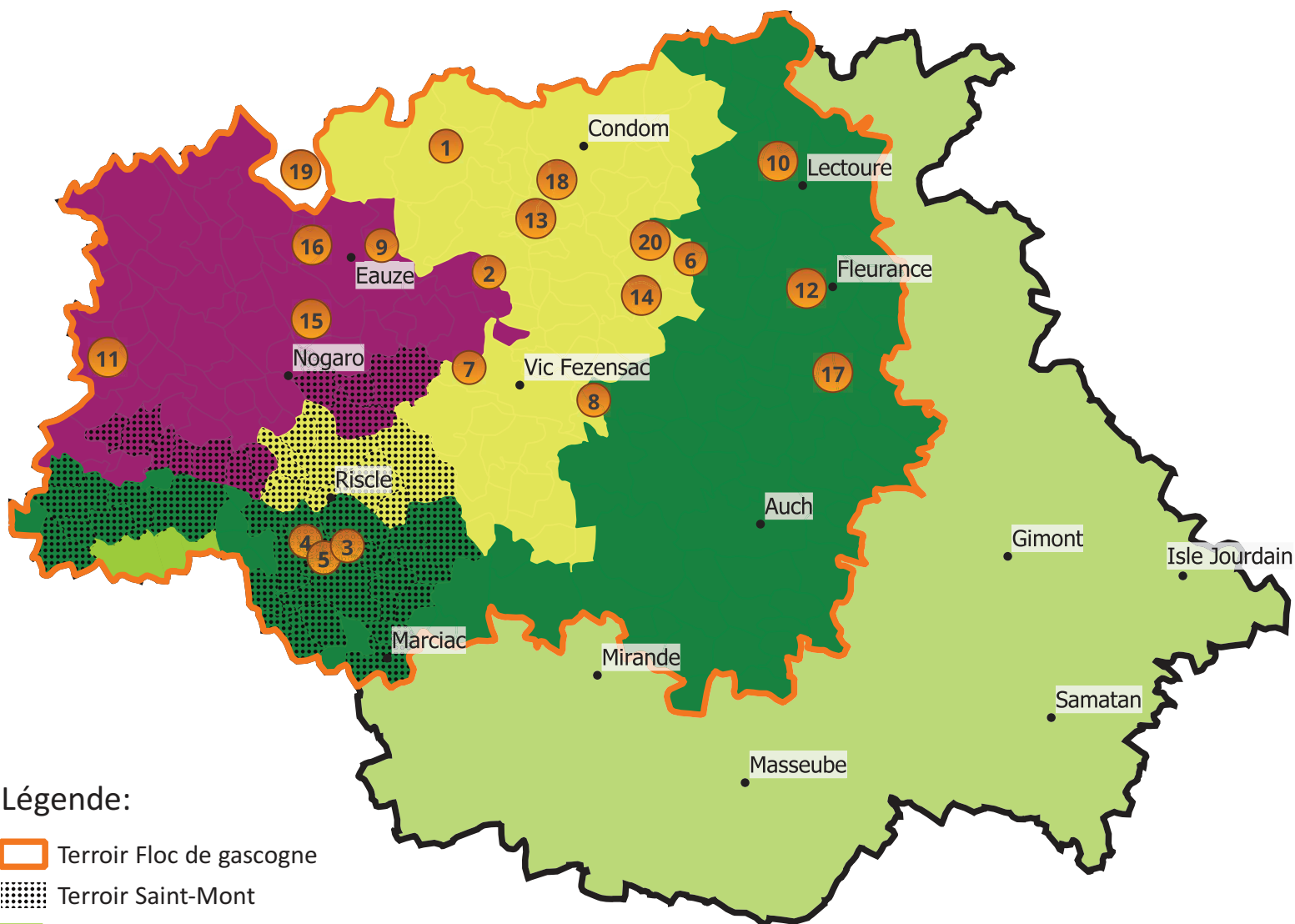


AB et respect de la biodiversité, des ressources, de la saisonnalité, du bien-être animal et de la santé humaine.



Moins strict que le label Demeter, mais plus restrictif que le label bio sur le cuivre, le soufre et les intrants.

LES VIGNOBLES BIOLOGIQUES DU GUIDE DES VINS BIOS DU GERS PAR ZONES D'APPELLATION



Légende:

-  Terroir Floc de gascogne
-  Terroir Saint-Mont
-  Terroir Pacherenc du Vic-Bilh et Madiran
-  Terroir Haut Armagnac
-  Terroir Armagnac-Ténarèze
-  Terroir Bas Armagnac



- | | | |
|---|--|---|
|  DOMAINE HAUT CAMPAGNAU |  DOMAINE DE HERREBOUC |  DOMAINE DARBEAU ET MILLESIMES |
|  DOMAINE JEANDAUGE |  DOMAINE DE PAJOT |  DOMAINE DE SAOUBIS |
|  DOMAINE CAPMARTIN |  DOMAINE DU MIRAIL |  MAS PRADES |
|  DOMAINE DE MOULIE |  DOMAINE DE MASTRIC |  DOMAINE DU PETIT MOURA |
|  DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT |  DOMAINE DES CAPOTS |  DOMAINE DE UBY |
|  DOMAINE DE BOUTAN |  DOMAINE SEAILLES |  DOMAINE CHATEAU MONLUC |
|  DOMAINE DE POUBYET |  DOMAINE ENTRAS | |

DOMAINE HAUT-CAMPAGNAU

1

Dominique Andiran

2 place de l'Hotel-de-ville

32250 MONTRÉAL DU GERS

05 62 29 11 56

hautcampagnau@aliceadsl.fr

TAILLE DU DOMAINE 7ha en bio

En bio depuis 2010



LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Vin nature et domaine non interventionniste «Le travail est dans la vigne, le plaisir est dans le verre!»

« Le domaine a été créé en 1988. Après 12 années en conventionnel et quelques soucis de santé, je me suis réorienté vers le bio en l'an 2000 mais sans me diriger vers un label. L'idée du label est devenue obligatoire en 2007 car lui seul prouvait le travail que je pratiquais.

Je travaille seul avec l'appui à certaines périodes de la saison d'un ou deux saisonniers.

Le vin est travaillé en nature, avec uniquement des levures indigènes et depuis 4 ans sans soufre rajouté, mais je ne m'interdis pas, si une cuvée nécessite ce produit, de l'utiliser à très faible dose.

Je ne reçois que sur RDV et qu'à certaines périodes de l'année, étant seul, il m'est difficile de recevoir. »



LES CÉPAGES

Blancs

- Sauvignon rose
- Chardonnay
- Gros Manseng
- Petit Manseng

Rouges

- Merlot
- Tannat



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Cave hôtel de France à AUCH, Plaisirs du vin à AGEN et Proxi à MONTREAL DU GERS.

Vente au domaine :

Sur rendez-vous.

Visites-dégustations :

Sur rendez-vous.



CHUT !

CÉPAGE

100% Sauvignon rosé

Vignes cultivées sur un sol argilo calcaire graveleux. Vendanges mécaniques, macération pelliculaire levure indigène, pas de SO2 et non filtré . RVF guide vert



RUMINANT DES VIGNES

CÉPAGE

100% Gros Manseng

Vendanges manuelles tardives, plusieurs tris, fermentation barrique longue, levure indigène, pas de SO2, pas de filtration RVF guide vert



MAGNUS

CÉPAGE

Merlot
Tannat

Vendanges mécaniques et manuelles, macération courte levure naturelle, pas de SO2, pas de filtration RVF guide vert



DOMAINE JEANDAUGÉ

2

Vin de France

Sébastien Fezas

32330 COURRENSAN

06 78 08 44 41

sebfezas@orange.fr

TAILLE DU DOMAINE 24ha

En bio



LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

**Agriculture en biodynamie,
Vins naturels**

La terre agricole est un mélange entre nature et culture, un produit fragile, un équilibre instable, un formidable réservoir de biodiversité, de micro organismes et de forces de vie. Notre exploitation familiale se concentre vers la qualité de ses terres, de ses plantes, de ses animaux avec pour ambition de laisser s'exprimer le terroir de la Gascogne, sans négliger la responsabilité de le préserver. C'est une route complexe à suivre, mais tellement plus en accord avec les principes de vie ; réinstaurer du bon sens et de bonnes pratiques agronomiques au cœur du métier de paysan.

Depuis plus de six ans, notre vignoble est cultivé dans une démarche de viticulture bio-logique, dans le respect et la compréhension du végétal, de la nature et dans la préservation des sols. Nous voulons mener notre domaine comme un ensemble équilibré, riche en biodiversité et la biodynamie fait aujourd'hui partie intégrante de cette approche. Cette agriculture vise à mettre en harmonie et en équilibre le sol et la vigne en apportant vitalité et résistance.

Au chai, le travail devient alors un accompagnement minutieux, guider le vin vers l'expression du terroir qui lui est propre. Une expression façonnée par l'année, le lieu et les personnes qui y travaillent. Nous travaillons à produire des vins vivants, des flocs de gascogne et armagnacs artisanaux.

Production du domaine : Vin, Floc, Armagnac



LES CÉPAGES

Blancs

- Colombard
- Ugni-Blanc
- Gros-manseng
- Chardonnay
- Baco

Rouges

- Merlot
- Tannat
- Syrah



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Bar du Marché à EAUZE ; La Caisse à vin (winetruck sur les marchés de LECTOURE, AUCH, MIRANDE)

Vente au domaine :

De 9h à 18h du Lundi au Vendredi et sur rendez-vous. Fermé le dimanche.

Visites-dégustations : Sur rendez-vous.



FRANCHE LIPPÉE

CÉPAGE

85% Syrah
15% Tannat

Millésime 2019.

Assemblage Syrah en macération carbonique et Tannat.

Vignification naturelle sans intrant en cuve inox.
Rouge léger sur le fruit.



LA BAIE

CÉPAGE

100% Syrah

Millésime 2017.

Rosé de pressée, fermentation naturelle sans intrant en cuve inox.

Rosé soutenu aux accents de fruits rouges mûrs.



PARTIE FINE

CÉPAGE

70% Colombard
30% Ugni-Blanc

Millésime 2019.

Fermentation naturelle sans intrant en cuve béton brut.

Blanc sec avec une belle minéralité.



DOMAINE CAPMARTIN

AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh IGP Côtes de Gascogne et Vin de France

Guy, Anne-Marie et Simon Capmartin

Lieu dit « Le Couvent »

32 400 MAUMUSSON-LAGUIAN

05 62 69 87 88

capmartinguy@yahoo.fr

www.domaine-capmartin.com

TAILLE DU DOMAINE 20ha

Biologique et biodynamique



LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Domaine en agriculture et viticulture biologiques et biodynamiques. Gamme de vins naturels.

C'est dans l'ancien Couvent de Maumusson-Laguian, accroché depuis le XVIII^{ème} siècle à la roche calcaire d'une ancienne carrière que se dresse le Domaine CAPMARTIN. De part et d'autre de la bâtisse, se découvrent des sols riches et révélateurs de grands vins. Au début des années 2000, Guy CAPMARTIN se tourne vers l'Agriculture Biologique sur la totalité de son exploitation et décide quelques années plus tard avec Simon, le fils qui a rejoint le Domaine, de revendiquer leur travail par la demande du label AB. Soucieux d'accroître la qualité de leur production, ils œuvrent aux pratiques de la biodynamie, mais également à la production de nouvelles cuvées sans soufre ajouté. « Aujourd'hui, nous sommes heureux d'avoir de bons retours de la presse, encourageant notre démarche, pour le plus grand plaisir d'un large public » (<http://www.domaine-capmartin.com/le-point-special-vins-madiran-un-ours-qui-est-devenu-gazelle>).



LES CÉPAGES

Blancs

- Gros Manseng
- Petit Manseng
- Chardonnay
- Sauvignon gris

Rouges

- Tannat
- Cabernet Sauvignon
- Syrah



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Chez les Cavistes, bio-coop.

Vente au domaine :

Tous les jours de la semaine du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, le dimanche et jours fériés sur RDV.

Visites-dégustations :

Portes ouvertes sur les mêmes heures que la vente.

Salons/foires : oui



MADIRAN CUVÉE DU COUVENT

CÉPAGE

100% Tannat,
Issu de vignes à
fortes densités :
6173 pieds/ha

- Vendanges Manuelles.
- Eraflage.
- Macération préfermentaire.
- Pigeages manuels en cuves ciment ouvertes de 70hL.
- Fermentation longue.
- Fermentation malolactique en fût de chene neuf.
- Elevage en fût de chêne neuf durant 12 mois suivi d'un élevage de 6 mois en cuve inox, mis en bouteille après une très légère filtration.



PACHERENC DU VIC-BILH SEC

CÉPAGE

80% Gros Manseng,
20% Petit Courbu

- Vendanges Manuelles.
- Eraflage.
- Macération pelliculaire.
- Fermentation thermorégulée.
- Elevage sur lies sans souffre



PACHERENC DU VIC-BILH DOUX

CÉPAGE

80% Petit Manseng,
20% Gros Manseng.

- Vendanges Manuelles.
- Eraflage.
- Macération pelliculaire.
- Fermentation thermorégulée
- Elevage sur lies en sans souffre.



DOMAINE DU MOULIÉ

AOC Madiran, AOC pacherenc Vic Bilh

Lucie et Michèle Charrier

Domaine du Moulié 32400 CANNET

05 62 69 77 73 - 06 37 16 90 04

<http://www.domainedumoulie.com>

domainedumoulie@orange.fr

TAILLE DU DOMAINE 14,5 ha AOC Madiran,

1,50 ha en bio AOC Pacherenc du Vic-Bilh

CONVERSION 2010



Le domaine est situé sur les versants d'une crête orientée Est-Ouest, terminant dans la plaine du Bergons, petit affluent de l'Adour.

En 1920, la famille Chiffre, originaire de Labastide Ruairoux (81), vient s'installer dans le Gers. En 1958, à la Mort d'Edouard (sa femme Lucie était décédée en 1951), leur fille Pierrette, reprend la propriété familiale

et continue à vendre sa production « à la citerne » dans la région. C'est ainsi que depuis 1981, le Domaine du Moulié produit une gamme de Madiran et depuis 1990, une gamme de Pacherenc du Vic-Bilh, empruntées de traditions et de modernisme. En 2002, Pierrette prend sa retraite et le flambeau est confié à deux de ses filles Lucie l'ainée et Michèle la benjamine. La première prend en charge la partie vinification et élevage des vins et la seconde la culture de la vigne sur les coteaux pentus du domaine.

L'ensemble du domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE), niveau 3.



LES CÉPAGES

Blancs

- Arrufiac
- Petit courbu
- Petit manseng
- Gros manseng

Rouges

- Tannat
- Cabernet franc



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Cavistes partenaires, foires et salons, boutique en ligne du groupement
 Chez Madiran : <http://vins-madiran.fr>

Vente au domaine :

Les soirées Guinguettes : 28 juillet et 4 Août 2023

Portes ouvertes :

3e week-end de novembre



SUR LES CHEMINS



CÉPAGE

94 % Petit Manseng
6 % Gros manseng

Pressurage lent grappes entières. Débourage par le froid puis stabulation liquide à froid du moût pendant 10 jours avec bâtonnage. Fermentation dans une petite cuve sur lies totales. Servir à 10-11°C, a robe est limpide, brillante, dorée aux reflets argentés. Ce vin est une invitation à la gourmandise avec ses arômes de poire, d'abricot, de mangue et une pointe de coing. L'attaque est franche et vive, la bouche ample et gourmande. Servir à 10/11°C, en apéritif, sur du foie gras, fromages bleus, cuisine sucrée- salée, desserts au chocolat ou aux fruits jaunes.



L'ARDOISE



CÉPAGE

40 % Arrufiac
50 % Petit courbu
10 % Petit manseng

Pressurage lent. Débourage par le froid puis stabulation liquide à froid du moût pendant 10 jours avec bâtonnage. Fermentation dans une petite cuve sur lies totales. Ce vin possède un nez gourmand, original mariant une belle minéralité à des arômes floraux (fleurs d'acacia et de jasmin). Une attaque ample introduit une bouche élégante et savoureuse tonifiée par une fraîcheur aux accents d'agrumes. Servir à 10/11°C, Il fera un sans-faute en apéritif, mais aussi sur des poissons crus ou grillés, viandes blanches ou encore fromage de brebis.

•

GUIDES : Guide Hachette des Vins, Guide Bettane+Desseauve,



DOMAINE LABRANCHE LAFFONT

5

AOC Madiran et AOC Pacherenc du Vic Bilh

Christine Dupuy

Domaine Labranche-Laffont

32400 MAUMUSSON-LAGUIAN

05 62 69 74 90 - 06 75 20 57 63

Christine.dupuy@labranchelaffont.fr

TAILLE DU DOMAINE 23ha

CONVERSION 2011

LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Parcelle préphylloxérique qui a plus de 150 ans



Christine Dupuy a repris en 1993 le domaine familial situé à Maumusson-Laguian. Première femme viticultrice à Madiran, elle a patiemment mené ce domaine vers les sommets qualitatifs de l'appellation qui lui confèrent sa notoriété.

Tous les efforts sont réalisés pour obtenir une expression aboutie du terroir. Christine Dupuy élabore des vins structurés et dotés d'une élégance particulière.

Le domaine dispose d'un patrimoine de très vieilles vignes, dont une des dernières parcelles de tannat préphylloxériques datant de la fin du XIXème siècle. Dans les grandes années, elle est vinifiée à part et donne naissance à un vin complexe, fin et d'une longueur en bouche exceptionnelle.



LES CÉPAGES

Blancs

- Gros Manseng
- Petit Manseng

Rouges

- Tannat
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

La cave gourmande à AUCH, Plaisir du Vin à Agen et Biocoop

Vente au domaine :

du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, le samedi et le dimanche sur rendez-vous.

Visites-dégustations :

tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Samedi et dimanche sur rendez-vous

Portes ouvertes:

3e week-end de novembre



MADIRAN

CÉPAGE

70% Tannat
20% Cabernet
Franc
10% Cabernet
Sauvignon

Cette cuvée est le fruit d'un assemblage de 3 cépages élevé principalement en cuve béton pour un plaisir instantané.
Guide vert de la revue des vins de France et guide Hachette



MADIRAN

CÉPAGE

100% Tannat

Le Tannat est le cépage emblématique rouge gersois, particulièrement riche en polyphénol ces fameux anti-oxydant qui jouent un rôle essentiel dans la protection contre les maladies cardio-vasculaire.
Guide vert de la revue des vins de France et guide Hachette



PACHERENC DU VIC BILH SEC

CÉPAGE

70% Petit Manseng
30% Gros Manseng

La cuvée phare du domaine, qui surprend par sa tension et sa complexité aromatique. Un grand blanc sec de gastronomie avec un beau potentiel de garde.

Guide vert de la revue des vins de France et guide Hachette



DOMAINE DE BOUTAN

Vin de France

Jean-Pierre Benquet

Boutan 32310 SAINT-PUY

05 62 65 21 18 - 06 32 74 78 33

benqjpme@wanadoo.fr

TAILLE DU DOMAINE 8ha

CONVERSION 2010



LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Couverts végétaux

Exploitation familiale depuis plus de 100 ans. Elle est située au Nord du département du Gers entre Condom et Fleurance, avec un joli panorama. Nous avons 100ha de terres dont 8ha en vignes, sur un terrain argilo-calcaire. Toutes nos terres ont été converties en bio en 1998 sauf la vigne en 2010.

Nous sommes quatre à travailler sur la propriété. Nous installons notre fils Yann qui prévoit de doubler la surface des vignes d'ici quelques années. Tout le domaine est entouré de terres bio de nos voisins. Il y a possibilité de dégustation sur place.



LES CÉPAGES

Blancs

- Colombard
- Ugni blanc

Rouges

- Merlot (2ha)
- Gamay (1ha)
- Cabernet (1ha)



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Proxi de SAINT PUY, Biocoop de FLEURANCE

Vente au domaine :

De 10h à 13h et de 16h30 à 20h.

Dégustations :

Lors de la vente.



MURMURE DE LA FORÊT

CÉPAGE
100% Merlot

Vendange à la machine
Macération 10 à 15 jours



FRISSON D'ÉTÉ

CÉPAGE
50% Gamay
50% Merlot

Macération entre 8 à 10 heures
Vendange à la machine
Soutirage à la saignée



CHANT D'HIRONDELLE

CÉPAGE
100% Colombard

Vendange à la machine
Macération à froid



DOMAINE DE POUYBET

7

IGP côte de Gascogne

Jean-Noël Bergasse

EARL de Pouybet RN 124

Lagraulas 32190 VIC FEZENSAC

06 09 06 81 16

pouybet@gmail.com

<http://www.pouybet.fr/>

TAILLE DU DOMAINE 7ha

CONVERSION 2007-2010

LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Développement de vins naturels.



HISTORIQUE : Dans les années 1980, Henri et Françoise Bergasse tombent sous le charme du Gers et deviennent propriétaires d'une maison près de Marciac. Après avoir parcouru le monde entier (Amérique Latine et Extrême Orient) et toujours amoureux de la région, ils décident de s'y installer en 2002. Ils s'associent avec leur fils Jean-Noël et font l'acquisition du Domaine de Pouybet à Vic Fezensac.

Originaires de Marseille, le père et le fils perpétuent une passion familiale initiée par le grand-père paternel, négociant en vin. Ils relancent l'activité du Domaine viticole de Pouybet dans le Gers et lui redonnent ainsi une nouvelle vie. Jean Noël, diplômé d'une maîtrise de chimie, décide rapidement d'orienter la production du domaine vers l'agriculture biologique.

PRODUCTIONS : Rouges

LOCALISATION : IGP Côtes de Gascogne, face aux Pyrénées, sur un sol argilo-limoneux.

LABELS : AB



LES CÉPAGES

Rouge

- Tannat
- Merlot
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Gamay



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Biocoop de AUCH.

Vente au domaine :

Sur rendez-vous.

Visites-dégustations :

Sur rendez-vous.



RUBIS

CÉPAGE

100 % Tannat

Macération à froid. Vinification sur marc courte.
Vin élégant aux notes de cerises confites, de truffe.
À ouvrir une heure avant dégustation ou à carafer.



PIERRE DE LUNE

CÉPAGE

100 % Gamay

12,5°C.
Macération à froid. Vinification sur marc courte.
Vins légers aux notes de fruits des bois. À boire frais

Hélène Archidec & Carine Fitte

32190 SAINT JEAN POUTGE

05 62 64 68 34

www.herrebouc.fr

domaine@herrebouc.fr

TAILLE DU DOMAINE 18ha

CONVERSION 2007



LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Certification Demeter, levures indigènes, vins artisans

Le domaine de Herrebouc et son château sont rachetés en 1999 par la famille FITTE. Le vignoble est restructuré de 2000 à 2006, puis en 2009. Les premières vendanges ont lieu en l'an 2000 et les premières vinifications sur site en 2004, dans le chai tout juste restauré, lorsque Carine s'installe comme jeune agricultrice secondée par Hélène. Les raisins, cultivés à petits rendements et vendangés à maturité optimale, sont vinifiés artisanalement avec un minimum d'intrants pour donner naissance à des vins de gastronomie et de terroir, de belle garde. Ils se déclinent en rouges, rosés, blancs secs, moelleux et doux, élevés en cuves inox, fûts de chêne ou jarres selon la gamme : Esprit, Essentielles, Singulières & Vignerottes ; puis dans un stockage bouteilles dédié le temps nécessaire à leur épanouissement.



LES CÉPAGES

Blancs

- Colombar
- Ugni Blanc
- Sauvignon Gris
- Gros Manseng
- Petit Manseng

Rouges

- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Tannat
- Syrah



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Magasins bio : Elements Terre à Pavie, Loci Terra à Gimont
Caves : De la Terre au vin à Lectoure, Chez Lucien à Auch

Vente au domaine :

Caveau de vente ouvert du lundi au samedi de 10h00 à 18h00.
Vente avec dégustation sur rendez-vous.

Visites-dégustations :

Visites mardi, jeudi et samedi : info & réservation en ligne :
www.herrebouc.fr

Portes ouvertes :

Dimanche et lundi de Pâques : chasse aux bouteilles dans les vignes / dimanche et lundi de Pentecôte : pique-nique chez le vigneron indépendant / 14 juillet : guinguette champêtre / dimanche précédant le 15 août : marché vigneron bio



LES ESSENTIELLES – blanc sec 2019



CÉPAGE

Colombard 45%
Gros Manseng 30%
Ugni Blanc 15%
Petit Manseng 10%

Cet assemblage riche et complexe, dominé par le colombard qu'il sublime, est issu d'une fermentation en levures indigènes puis d'un élevage sur lies en cuve inox thermorégulée.

D'une belle maturité, ses arômes sont puissants et complexes, sur des notes de fruits blancs et d'abricot, de fleurs blanches, de fruits secs, de buis et de menthol. A associer à des poissons et viandes blanches cuisinés, tajines au citron confit, curry aux épices douces, fromages - frais ou tommes.

A boire dans les 5/6 ans durant lesquels le vin continuera de s'ouvrir, de s'arrondir tout en s'intensifiant aromatiquement



LES ESSENTIELLES – rouge 2019



CÉPAGE

Merlot 70%
Cabernet Sauvignon 20%
Tannat 10%

Vinification classique en cuves in L'essentielle rouge, à dominante de merlot est d'une des cuvées originelles du domaine. Issu d'une fermentation en levures indigènes, ce vin est élevé longuement en cuves puis en bouteilles avant d'être présenté à la vente. Les vignes en coteaux argilo-calcaires et les petits rendements lui confèrent une importante structure, garante d'un potentiel de garde d'au moins une quinzaine d'années.

Vin charpenté aux tanins soyeux, il développe des arômes puissants de fruits mûrs, de fleurs, de terre et d'épices. Il accompagne déjà harmonieusement grâce à son bel équilibre des viandes grillées ou en sauce, des plats épicés et des fromages à pâte molle.



LES ESSENTIELLES – blanc doux



CÉPAGE

Petit Manseng 33%
Gros-Manseng 33%
Sauvignon Gris 33%

Assemblage en proportions égales des 3 cépages permettant d'élaborer des vins doux : les classiques « Mansengs » et, spécificité du domaine, le sauvignon gris, cépage assez peu cultivé et qui produit généralement des vins secs... pas à Herrebouc !

Ce vin, d'une belle robe dorée intense, de presque 10 ans, est d'une belle maturité, très équilibré et gourmand. En plus de ses arômes caractéristiques de fruits exotiques, d'agrumes confits et de miel, il développe des notes de fruits secs et de truffe, caractéristiques de son évolution. A associer traditionnellement à un foie gras cuit ou mi-cuit, mais aussi à un dessert à base de crème ou un fromage persillé, comme le roquefort.



DOMAINE DE PAJOT

Vins Côtes de Gascogne, Flocs Côtes de Gascogne & Armagnacs

Damien et Clément Barreau

32800 EAUZE

05 62 09 93 50 - 06 80 88 66 79

damienbarreau@domainedepajot.com

www.domainepajot.com

TAILLE DU DOMAINE 60ha

CONVERSION 2011

LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Pratique de couverts végétaux, agroforesterie.



Le domaine de Pajot est un vignoble familial situé à Eauze. Damien et son fils Clément produisent et vinifient au Domaine, en pratiquant l'Agriculture Biologique et l'agroforesterie.



LES CÉPAGES

Blancs

- Sauvignon
- Ugni-blanc
- Colombard
- Gros Manseng

Rouges

- Merlot
- Cabernet Sauvignon



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Biocoop (AUCH, PAVIE, FLEURANCE, L'ISLE JOURDAIN), restaurant La table d'Olivier à SAMATAN, restaurant La Falène Bleue à LANNEPAX, restaurant Le Balcon à CONDOM...

Vente au domaine :

Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 ou sur rendez-vous pris (téléphoner sur le portable).

Visites-dégustations :

Sur les horaires de ventes ou prise de rendez-vous.



LE NOISETTE

CÉPAGE

Gros Manseng

Produit sur une parcelle de Boulbènes (sables et limons).

vendangé au bon moment, vinifié avec soin en cuve, avec le projet de réaliser un bon équilibre acide sucre, pour obtenir un vin blanc moelleux et rafraîchissant.

Guide Carité.



FLOC DE GASCOGNE

CÉPAGE

Gros Manseng
Colombard

Pendant le temps des vendanges, assemblage de jus frais avec un armagnac blanc (non boisé) macération pendant 6 mois, à servir frais à partir du printemps suivant.

Guide Carité.



ANIMA SANA

CÉPAGE

Colombard
Gros Manseng
Sauvignon
Ugni-blanc

Vin blanc pétillant sec, issu de des cépages colombard, gros manseng, ugni blanc, sauvignon... un nez de Gascogne avec des bulles fines.



DOMAINE DE MIRAIL

IGP Côtes de Gascogne - AOP Armagnac - AOP Blanche d'Armagnac

Charles-Antoine Hochman

Bordeneuve de Mirail

32700 LECTOURE

www.domainedemirail.com

domainedemirail@orange.fr

TAILLE DU DOMAINE 17ha

CONVERSION 2010

LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Cépage rouge implanté en haute densité 7000pieds/ha pour valoriser le terroir atypique au caractère très calcaire

Le Domaine de Mirail se situe près de la ville de Lectoure au cœur de la Lomagne que Stendhal qualifiait déjà de Toscane Française. La qualité du terroir de Mirail est reconnue dès la fin du XVème siècle puisqu'une vigne y était déjà plantée à l'époque. 5 siècles plus tard, la propriété renaît grâce à la volonté de Charles Hochman et de son fils Charles-Antoine qui décident de réhabiliter les 30 hectares de vignes laissées à l'abandon.



LES CÉPAGES

Blancs

- Colombard
- Folle Blanche
- Gros
- Manseng
- Petit Manseng

Rouges

- Merlot
- Cabernet
- Sauvignon



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Fleurons de Lomagne à LECTOURE, CONDOM, AUCH,
Opéra Vinalis à PAVIE.

Vente au domaine :

Du lundi au vendredi : 9h30 - 12h00 et 16h00 - 17h30
Samedi sur rendez-vous.
Possibilité d'accueillir des groupes sur rendez-vous.

Visites-dégustations :

Sur rendez-vous.



COLOMBARD

CÉPAGE
Colombard

Fermentation et élevage 3 mois en cuve inox.
Mise en bouteilles à partir de 3 mois.



SOLEIL D'OCTOBRE

CÉPAGE
Sauvignon-blanc
Gros Manseng
Petit Manseng.

Fermentation et élevage 3 mois en cuve inox.
Mise en bouteille à partir de 3 mois.



LES MIRLANDES

CÉPAGE
Merlot
Cabernet
Sauvignon

Des rendements maîtrisés (30hl/ha) sur une sélection de vignes plantées à 7000 pieds par hectare. Vinifié et élevé avec levures indigènes en cuve béton pendant 5 mois. Vinification selon le cahier des charges BIO
Mise en bouteilles à partir de 12 mois.



DOMAINE DE MASTRIC

11

IGP Côtes de Gascogne

Jérôme et Laurence Guichanné

Route d'Aire sur l'Adour

Lieu-dit « mastric » 32460 LE HOUGA

06 86 51 04 38 - 06 70 75 71 66

mastric@orange.fr

www.mastric.com

TAILLE DU DOMAINE 18ha

CONVERSION 2010

LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

AUTRES LABEL

Niveau 3 Haute Valeur Environnementale



Le Domaine de Mastic est une exploitation familiale transmise depuis plusieurs générations, conduite par Jérôme et Laurence GUICHANNÉ, frère et sœur. Situé au HOUGA, à l'ouest du département du Gers, dans le canton de NOGARO, le vignoble de 13ha est en plein cœur du Bas-Armagnac, dans l'appellation Côtes de Gascogne.

C'est une région vallonnée, sous l'influence d'un climat océanique tempéré, aux hivers doux et pluvieux et aux étés chauds.....Les sols sont dits « boubènes », avec un sous-sol de sables fauves et de gravelettes ferrugineuses.

Le vignoble a été restructuré depuis les années 2000 dans un objectif de qualité. Nous utilisons des pratiques respectueuses de l'environnement et sommes engagés dans une agriculture biologique depuis 2010, renforcée d'une certification Haute Valeur Environnementale (HVE) sur l'ensemble de l'exploitation. Notre gamme de vins, en blancs, rouges et rosés, offre une riche palette aromatique, complexe et séduisante, plusieurs fois récompensée au Concours des Vignerons Indépendants de France et référencée au Guide Hachette des vins et Guide Bettanes et Desseuve.



LES CÉPAGES

Rouges

- Merlot
- Tannat
- Cabernet franc
- Cabernet Sauvignon
- Syrah



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Marché fermier Ô quatre Saisons à BARCELONNE DU GERS

Vente au domaine :

Du lundi au vendredi : 7h30-12h00 / 13h30-19h30

Samedi : 9h00-12h00 / 14h00-18h00

Dimanche et jours fériés : sur rendez-vous.

Visites-dégustations : Gratuites au domaine sur rendez-vous.

Salons :

Novembre : Salons VITISAVEUR à JUIGNÉ SUR LOIRE et PARIS ;

Décembre : Salon REGAL à TOULOUSE.



Rosé « l'Entre amis »

CÉPAGE

Cabernet franc

BIO&HVE 2022 cépage Cabernet franc, médaillé Argent au Concours International des Produits Biologiques et en conversion (Amphore) 2023



Rouge « l'Entre amis »

CÉPAGE

Merlot

BIO&HVE 2022 cépage Merlot



BLANC SEC « GROS MANSENG/SAUVIGNON »

CÉPAGE

100% cabernet franc

BIO&HVE 2022



DOMAINE DES CAPOTS

IGP Côtes de Gascogne

Jacques Castelli

Aux Capots 32500 FLEURANCE

06 73 58 10 58

domaine-des-capots.business.site

Domainedescapots32@gmail.com

TAILLE DU DOMAINE 12ha

CONVERSION 2017



LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Participation à des protocoles de recherche sur les alternatives au cuivre à l'ozone.

Le domaine est une petite structure familiale de père en fils depuis trois générations. La culture de la vigne y a toujours côtoyé celle de l'élevage bovin, ces derniers produisant le fumier nécessaire à fertiliser de façon naturelle les sols de boulbènes caillouteuses, terrain par nature pauvre et séchant, mais adapté à la production de vin typé de qualité, aujourd'hui la culture d'engrais vert et l'enherbement des parcelles compensent l'arrêt de l'élevage. Les vignes et les 30 ha de cultures sont en conversion biologique ainsi que les 3 propriétés limitrophes du Domaine.



LES CÉPAGES

Blancs

- Colombard
- Gros manseng
- Petit manseng
- Ugni blanc

Rouges

- Cabernet sauvignon
- Cabernet franc
- Merlot
- Egiodola
- Marselan
- Syrah
- Gamay
- Jurancon rouge



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Les marchés : FLEURANCE et l'ISLE JOURDAIN le samedi matin ; MAUVEZIN le lundi matin ; FLEURANCE le mardi matin et CORNEBARIEU (31) le dimanche matin.

Vente au domaine :

Tous les jours : bouteille, Bag in Box ou petit vrac.

Visites-dégustations :

Sur rendez-vous.



PRESTIGE

CÉPAGE

Cabernet merlot
Syrah

Vendange à maturité : optimale du fruité et de la concentration en anthocianes.

Macération avec remontage journalier durant 10 jours.

Fermentation malo lactique naturelle.

Repos pour décantation en cuve pendant 3 mois.

Filtration et mise à la vente.



COLOMBE

CÉPAGE

50% Colombard
50% Gros manseng

Macération pelliculaire une nuit.

Fermentation à basse température filtration et mise à la vente.



FRUIDOUX

CÉPAGE

Cabernet sauvignon

Saignée de la cuve de vin rouge 15 %.

Fermentation partielle à basse température puis arrêt par le froid à densité 1030 (70 gr de sucre résiduel par litre).

Filtration tangentielle et mise à la vente.



DOMAINE DE SÉAILLES

Vins IGP Côte de Gascogne, Armagnac Ténarèze et vins de liqueur

Julien Franclet

Séailles 32330 MOUCHAN

05 62 28 44 03 - 06 72 77 17 46

domaineseailles@orange.fr

www.domaineseailles.fr

TAILLE DU DOMAINE 26 ha (13ha rouge et 13ha blanc dont 2,5ha pour l'Armagnac).

CONVERSION 1998



LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Pionnier de la bio en Gascogne - conversion en 1998

Le domaine de Séailles, domaine familiale depuis 1961, est situé au cœur de la Gascogne sur la commune de Mouchan à deux pas du château de Laressingle et de l'abbaye de Flaran.

Le domaine de Séailles est un des pionniers de la viticulture biologique en vins de côte de Gascogne : c'est en 1997 que Jean Labérenne entreprend de convertir à la bio le domaine familiale. Sa démarche, d'un modernisme écologique bien compris, est en fait l'aboutissement d'une réflexion d'ensemble sur la gestion de l'environnement. Cette démarche excluant toute utilisation d'engrais chimiques, de désherbants, insecticides et produits chimiques de synthèse, favorise ainsi une forte expression des cépages.



LES CÉPAGES

Blancs

- Petit et Gros Manseng
- Ugni blanc
- Sauvignon blanc et gris

Rouges

- Merlot,
- Cabernet sauvignon
- Cabernet franc



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Magasins biocoop, cave à AUCH, MIRANDE, CONDOM, GIMONT et l'ISLE JOURDAIN.

Vente au domaine :

Lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (de préférence sur rendez-vous).

Visites-dégustations :

Sur les horaires de ventes ou prise de rendez-vous.



L'ORFÉO

CÉPAGE

80% Gros Manseng
20% Petit Manseng

Vendange égrappée puis pressée.
Vinification en cuve béton.
Élevage pendant 6 mois sur lies fines.



PRESTO BLANC

CÉPAGE

50 % sauvignon blanc
50 % sauvignon gris

Vendange égrappée.
Macération pelliculaire entre 6 et 8 heures.
Élevage en cuve inox sur les lies fines.

Sélection 2017 guide Hubert.



PRESTO ROUGE

CÉPAGE

50% cabernet franc
25% Cabernet sauvignon
25% Merlot

Vendange foulée et égrappée.
Macération entre 12 et 18 jours.
Élevage en cuve béton non revêtues pendant 20 mois.



DOMAINE ENTRAS

IGP Côtes de Gascogne - AOP Floc de Gascogne - AOC Armagnac

Michel Maestrojuan

« Entras » 32410 AYGUETINTE

05 62 68 11 41

contact@domaine-entras.fr

www.domaine-entras.fr

TAILLE DU DOMAINE 29ha

CONVERSION 2017



LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Cuvée sans soufre, levures indigènes, élevage en jarre et en barrique, 10ha de prairies en AB pour la biodiversité.

Le domaine existe depuis 1964. En conversion AB depuis 2017 pour la vigne et depuis 2019 pour les céréales, nous vinifions nos vins avec peu ou pas de soufre. Nos Flocs sont élevés patiemment dans de grands foudres. Nos Armagnacs sont peu réduits et dignes représentants des sols argilo-calcaires de la Ténarèze. Notre équipe se compose de 7 personnes. «Vous pouvez nous rendre visite au domaine toute l'année pour une session de dégustation de vins. Nous organisons ponctuellement des ateliers oenologiques ».



LES CÉPAGES

Blancs

- Colombard
- Ugni-Blanc
- Gros Manseng
- Petit Manseng

Rouges

- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Tannat
- Cot



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Fleurance et l'Isle Jourdain le samedi matin

Mauvezin le lundi matin

Fleurance le mardi matin

«

Vente au domaine :

tous les jours : bouteille, Bag in Box ou petit vrac

Visites-dégustations :

Sur rendez-vous.



COLINA OESTE

CÉPAGE

1/3 Merlot,
1/3 Tannat
1/3 de Cot

Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve 17 jours.
Remontages légers.
Élevage de 1 an en demi muids.
Remise en masse 6 mois avant mise en bouteille et
élevage 1 an en bouteille.

Guide RVF rouge 2015 et 2016, Guide Bettane et
Desseuve 2017



BORDENEUVE

CÉPAGE

50 % Cabernet Franc
25 % Cabernet Sauvignon
25 % Merlot

Vendanges machine tôt le matin.
Courte macération puis saignée de la cuve.
Fermentation à basse température 15 jours.
Élevage 6 mois sur lies fines.
Mise en bouteille sur le fruit et le caractère vineux
du rosé.



LO CÈU

CÉPAGE

50% Petit Manseng
30 % Ugni Blanc
20 % Colombard

Vendanges à la main.
Pressurage horizontal.
Vinification levures indigènes et sans soufre.
Élevage 12 mois en barriques et demi muids.
Remise en masse 6 mois avant mise.



DOMAINE DARBEAU ET MILLÉSIMES

15

IGP Côtes de Gascogne

Jean-Christophe Darbeau

Route Principale 32370 MANCIET

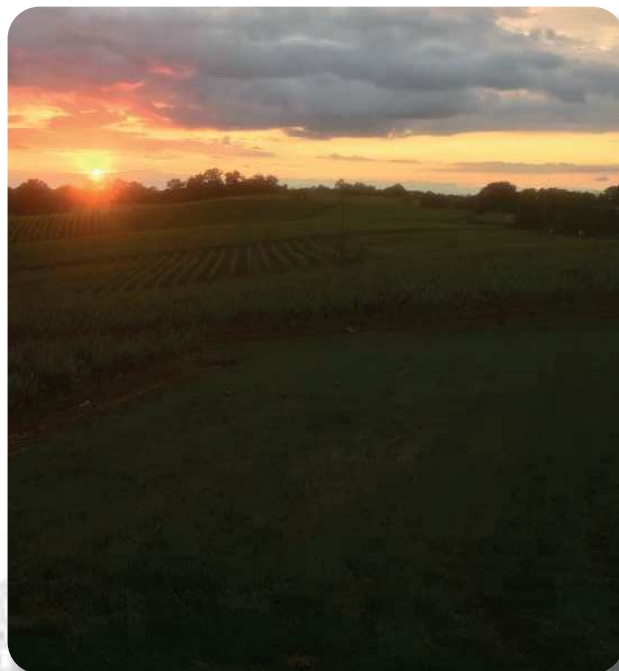
05 62 08 15 08 - 06 75 74 87 74

darbeaumillesimes@orange.fr

www.darbeau.com

TAILLE DU DOMAINE 7,20ha

CONVERSION 2017



Troisième génération, depuis 1996 reprise du domaine familial, restructuration du vignoble de 20ha de blanc à 40ha rouge et blanc sur des terres en boubènes. «Nous produisons du Bas Armagnac, du Floc de Gascogne et du vin de Gascogne. En 2018 nous passons des ilots de 7,20ha en culture biologique. Nous pratiquons l'œnotourisme avec deux gites dont une piscine au milieu du vignoble bio ».



LES CÉPAGES

Blancs

- Gros manseng
- Petit manseng

Rouges

- Tannat,
- Syrah,
- Merlot,
- Cabernet
- Sauvignon



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Marché Vieu Boucau tous les matins sauf le dimanche, magasin de producteurs Lou Ptit Marcat à MANCIET.

Vente au domaine :

Le matin de 9h à 12h30 tous les jours.

Salons/foires :

Marché éphémère à l'évènement Jazz in Marciac.



L'INVITATION TERRE DE RENCONTRE

CÉPAGE
100% gros
manseng

Macération et vinification à basse température.
Élevage en cuve inox.



RENDEZ VOUS TERRE DE RENCONTRE

CÉPAGE
100% cabernet
sauvignon

Rosé de pressée.
Macération et vinification à basse température.
Elevage en cuve inox.



L'ENVIE TERRE DE RENCONTRE

CÉPAGE
Tannat
Syrah
Cabernet
Sauvignon
Merlot

Macération pelliculaire.
Vinification par cépage.
Elevage en cuve inox et assemblage.

Quatre cuvées : blanc sec, rosé, rouge et vendange tardive



DOMAINE DE SAOUBIS

AOC Bas-Armagnac

Maurice De Mandelaère

SCEA LES VIGNOBLES DE MANDELAERE

Lieu-dit « Le Pin » 32800 AYZIEU

05 62 09 92 52 - 06 12 11 33 98

info.saoubis@orange.fr

www.domainedesaoubis.com

TAILLE DU DOMAINE 10ha

CONVERSION 1997



LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Tout le domaine en biodynamie depuis 2001, vin élaboré pour la distillation est sans sulfite ajouté, vin de liqueur élaboré sans sulfite ajouté.

CONVERSION 1997

- Le Domaine de Saoubis est situé dans le Gers et plus particulièrement à Ayzieu en Armagnac. Maurice de Mandelaere et sa famille y produisent de l'Armagnac, des liqueurs et du vin de liqueur depuis 6 générations. Amoureux de son terroir et dans l'optique de créer des produits de grande qualité, en 1997, Maurice a choisi de convertir son vignoble en biodynamie. Depuis, ses vignes sont cultivées selon un cahier



LES CÉPAGES

Blancs

- Baco
- Colombard
- Folle blanche



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Magasin Lutsrampo à EAUZE, restaurant Racine à LECTOURE, cavistes dans la Haute-Garonne : Le Tire Bouchon et La Cours des Vins à TOULOUSE...

Plus de points de vente sur le site internet : www.domainedesaoubis.com

Vente au domaine :

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
Le week-end sur rendez-vous.

Visites-dégustations :

Possibles sur les mêmes horaires que la vente.

Salons/foires : oui



TOPAZE IMPERIALE (HORS D'ÂGE)

CÉPAGE

100 % Folle
blanche

Vendanges machine
Fermentation avec levure indigène
Mise en bouteille manuelle

GUIDE DES VINS EN BIODYNAMIE – VINS NATURE



SAPHIR JAUNE (VSOP)

CÉPAGE

100 % Folle blanche

Vendanges machine
Fermentation avec levure indigène
Mise en bouteille manuelle

GUIDE DES VINS EN BIODYNAMIE – VINS NATURE



AMBRE ROYALE (XO)

CÉPAGE

50 % Colombar
50 % Folle blanche

Vendanges machine
Fermentation avec levure indigène
Mise en bouteille manuelle

GUIDE DES VINS EN BIODYNAMIE – VINS NATURE

Autres productions : liqueurs – vin de liqueur

DOMAINE DU MAS LAS PRADES

Vins de France

Philippe Descamps

Las Prades

32390 GAVARRET SUR AULOUSTE

05 62 62 41 58 - 06 18 00 27 42

www.mas-las-prades.fr

contact@mas-las-prades.fr

TAILLE DU DOMAINE 3ha

CONVERSION 2013

LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Vendange à la main - biodynamie



Situé dans le Haut Armagnac sur un terroir argilo-calcaire, le domaine du Mas Las Prades est constitué de 3 ha de vignes (rouges et blancs) avec des cépages traditionnels comme le Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannât et Colombard puis d'autres atypiques comme le Syrah, le Marselan, la Marsanne et la Roussanne. L'ensemble du travail est réalisé par le vigneron Philippe Descamps tout au long de l'année, ce qui nous donne un vrai produit artisanal. Les rendements entre 30 et 40 hecto/hectares nous permettent de concentrer les arômes.

De plus il privilégie le mode de conduite en biodynamie et de ce fait la vie du sol, afin d'obtenir les vins du terroir.

La vinification, l'élevage, l'assemblage et la mise en bouteille se fait sur place, au domaine.



LES CÉPAGES

Blancs

- Colombard
- Marsanne
- Roussanne

Rouges

- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Tannat
- Syrah
- Marselan



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Biocoop (AUCH, PAVIE, FLEURANCE, L'ISLE JOURDAIN...) et So.bio (MURET, TOULOUSE, LAUNAGUET, MONTAUBAN...).

Vente au domaine :

Uniquement sur rendez-vous, de même pour les visites et les dégustations.

Salons/foires :

JEGUN, VILLENEUVE SUR LOT, LECTOURE lors de la foire St Martin.



COTÉ OCÉAN

CÉPAGE

50 % Merlot,
25% Tannât
25% Cabernet-
Sauvignon

Élevage de 12 mois en barriques chênes.

Vendanges à la main.

Ce vin carafé s'accompagne avec les viandes et les plats en sauce.



COTÉ MÉDITERRANÉE

CÉPAGE

33 % Syrah,
33% Marselan
33%Merlot

Élevage en cuve inox.

Vendanges à la main.

Arômes de fruits rouges légers.

À consommer légèrement frais à l'apéritif et s'accompagne avec les grillades, salades ...



LES 3 VENTS

CÉPAGE

Marsanne
Roussanne
Colombard

Vendanges à la main

Elevage cuve inox

C'est un vin sec, fruité avec des arômes acidulés et des notes d'agrumes qui se savoure de l'apéritif jusqu'à la fin de votre repas.

DOMAINE DU PETIT MOURA

Vin de France

Raphaël Perotto

Le petit Moura

32100 LARRESSINGLE

06 80 88 02 89

earl-du-petit-moura@orange.fr

TAILLE DU DOMAINE 4ha de vigne

CONVERSION 2003

LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

Approche bien personnelle de la bio.



Sur la ferme familiale il y avait les vaches (blonde d'aquitaine), des canards gavés au maïs blanc bien sûr Certifié Ainsi que des céréales pour nourrir tous ces animaux.

La vigne pour faire l'eau de vie qui par une belle alchimie donnera L'Armagnac de Gérard mon père : c'était le plus petit vignoble gersois à l'époque. Chemin faisant j'ai seulement repris une partie du domaine avec 50 ha de culture céréalière et la vigne de 6 hectares que j'ai plantée et travaillée jusqu'à ce jour en BIO. Les cépages s'affinent pour que mes vins respirent le terroir et la sincérité. Le vin rend Philosophe, alors si le chemin vous pousse jusqu'au domaine du Petit Moura ; moi-même, Raphaël vous éveillerait à l'inattendu au fil de la dégustation de mes vins. Qui sait, vous trouverez une histoire à raconter lors de votre prochaine soirée entre amis, en dégustant un vin authentique



LES CÉPAGES

Blancs

- Petit Manseng
- Ugni-blanc
- Colombard

Rouges

- Merlot
- Cabernet-Franc
- Syrah
- Côt



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Halle de CONDOM le mardi et mercredi matin.

Vente à la ferme :

Du lundi au vendredi sur rendez-vous (par téléphone).

Dégustations :

Sur rendez-vous.



CÉSAR

CÉPAGE

Côt et merlot apte
au vieillissement

- Macération 8 à 10 jours
 - Écoulage
 - Fin de fermentation avec des levures indigènes
 - Vendange à la machine
- Charpenté il est l'ami des viandes



LA RAPHALE DES BOIS

CÉPAGE

Merlot ou petit
Menseng et Armagnac

Vin de liqueur.

Il existe certaines alchimies qui sont tellement réussies qu'il vaut mieux les tenir secrètes. A déguster sur place !!

« On ajoute 8 ans de fût au premier et on déguste seul ou à 2.. »



IGP côte de Gascogne

François Morel

32150 CAZAUBON

05 62 09 51 93

info@domaine-uby.com

www.dom-uby.com

TAILLE DU DOMAINE 200ha

CONVERSION 2014



LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

AUTRE LABEL : ECOCERT

UBY est une exploitation viticole familiale située en plein cœur de la Gascogne, dans un environnement protégé où l'on retrouve les dernières tortues Cistudes d'Europe.

Ce n'est donc pas un hasard si la tortue est l'emblème de la marque. Depuis trois générations, la famille Morel cultive nature et vivre ensemble. Une aventure résolument durable où la nature inspire l'Homme au quotidien.

Cette raison d'être, François Morel l'illustre par l'esprit pionnier de sa winery et de ses vins : des vins frais et gourmands caractéristiques des vins de Gascogne, conjuguant accessibilité, qualité et respect de leur nature unique.



LES CÉPAGES

Rouges

- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Tannat
- Pinot

Blancs

- Colombard
- Ugni Blanc
- Sauvignon
- Gros Manseng



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente :

Liste de nos distributeurs sur : <http://www.domaine-uby.com/distributeurs-vins.aspx>

Vente au domaine :

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et 14h à 18h.

Visites-dégustations :

Sur les horaires de vente.

Portes ouvertes :

Appeler 05 62 09 51 93



N°21-BIO BLANC Sec

CÉPAGE

Colombard
Ugni Blanc
Sauvignon

Vendange de nuit, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, fermentation à basse température et élevage sur lies fines. Notes d'agrumes.



N°26-BIO Rosé

CÉPAGE

Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Merlot
Tannat
Pinot

Vendange de nuit, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, fermentation à basse température et élevage sur lies fines. Notes de fraises.



N°24-BIO Blanc doux

CÉPAGE

Gros Manseng

Vendange de nuit, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, fermentation à basse température et élevage sur lies fines. Notes de citron confit.



DOMAINE CHÂTEAU MONLUC

Méthodes Traditionnelles / Côtes de Gascogne / Armagnac

Lucas Faillieres

Château Monluc 32310 SAINT-PUY

05 62 28 53 51

accueil@monluc.fr

www.monluc.fr

TAILLE DU DOMAINE 65ha

CONVERSION 2005 (pour l'ARMAGNAC) et

2015 (pour le CHARDONNAY)

LES SPÉCIFICITÉS DU DOMAINE

**Certifié Haute Valeur Environnementale ;
Seul producteur de Pousse Rapière (marque
déposée) ;
Méthodes traditionnelles pour le pétillant.**



Situé dans le nord du Gers, sur la partie dominante de Saint-Puy, le Château Monluc a été construit sur les vestiges d'un château du XIII^e siècle. C'est la maison paternelle de l'écrivain et homme d'armes Blaise de Monluc, célèbre pour ses « Commentaires ». Il est aujourd'hui devenu le berceau d'un fameux apéritif : le Pousse-Rapière.

C'est en approfondissant la démarche de son aïeul, que René Lassus eut l'idée de champagniser les vins de son vignoble tout en continuant à en distiller une partie. L'association de la liqueur d'Armagnac au Brut qu'il produisait en méthode traditionnelle, fit naître le Pousse-Rapière.

En plus du Pousse-Rapière, le Château de Monluc produit également des vins de Pays des Côtes de Gascogne, du Floc de Gascogne et de l'Armagnac.

Visite guidée de l'esplanade, des remparts, de la cave voûtée et dégustation des produits de la propriété.



LES CÉPAGES

Blancs

- Colombard
- Ugni-Blanc
- Gros Manseng
- Sauvignon
- Chardonnay

Rouges

- Merlot
- Cabernet
- Tannat



OÙ TROUVER NOS VINS DANS LE GERS ?

Points de vente : Grandes surfaces locales et cavistes dans toute la France.

Vente au domaine :

Juillet et Août : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h, dimanche et jours fériés de 15h à 19h.

Juin et Septembre : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h, dimanche de 15h à 19h. Fermé les jours fériés.

Février/Mars/Avril/Mai/Octobre/Novembre/Décembre : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h, fermé les jours fériés.

Janvier : fermé

Visites-dégustations : Toute l'année, visites guidées et gratuites d'une durée de 1h – 1h15 possibles le matin sur réservation.

SÉLECTION DES VINS DU DOMAINE



CHARDONNAY

CÉPAGE

100% Chardonnay

« Méthode traditionnelle » est un terme qui décrit la méthode d'élaboration du vin mousseux par fermentation en bouteille. La méthode noble par excellence.

Note de dégustation : Fleuron de notre production, ce Chardonnay Brut Bio a des reflets de couleur jaune pâle très clair, une bulle extrêmement fine et persistante, un nez élégant de fleurs blanches et d'acacia, légèrement brioché, une bouche légère, suave, avec des arômes de pêche blanche.

Parfait à l'apéritif comme au dessert ou à toute heure de la journée.

Servir à 8°C

Médaille d'argent au Concours Général de Bruxelles

Vin pétillant sec



ARMAGNAC DU DOMAINE



ARMAGNAC

CÉPAGE

65% Ugni-Blanc

35% Colombard

Armagnac Bio 2009 à 53,3% d'alcool (degré naturel de fût).

Médaille d'ARGENT au concours Talents de l'Armagnac 2019.

CONTACTS UTILES

AOC Madiran et Pacherenc du Vic Bilh

Maison des Vins de Madiran et Pacherenc
du Vic-Bilh

www.madiran-pacherenc.com

contact@madiran-pacherenc.com

4 rue de l'Eglise

65700 Madiran

AOC Saint Mont

Syndicat des vins de Saint Mont

www.vins-saintmont.com

syndicat-vins-stmont@orange.fr

Rue Sainte Barbe

32400 Saint-Mont

05 62 69 64 79

AOC Armagnac/ AOC Floc de Gascogne et IGP Côtes de Gascogne

Bureau national interprofessionnel de
l'armagnac

www.armagnac.fr

www.vins-cotes-gascogne.fr

Maison du Vignoble Gascogne Armagnac

Lieu-dit Estère, 1330 route de Manciet -

32800 EAUZE

05 62 08 11 00

Le BNIA vous accueille et vous répond :

Du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de
13h30 à 17h30

Le vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30
à 16h30



LES BIOS DU GERS

Promouvoir une agriculture biologique autonome et cohérente.

Les Bios du Gers- Gabb 32 est une association loi 1901 créée en 1994 regroupant les agriculteurs biologiques et biodynamiques du Gers.

Depuis 2008, elle fédère aussi les consommateurs, transformateurs et distributeurs, de la fourche à la fourchette, du producteur jusqu'au consommateur.

Les Bios du Gers – Gabb 32 a pour objet le développement de l'agriculture biologique sur le territoire, la communication sur les aménités environnementales de l'AB, les techniques alternatives et l'accompagnement à la transition vers une alimentation biologique.

Les Bios du Gers – Gabb 32 est reconnu d'intérêt général pour son action contribuant à la défense de l'environnement naturel.



SUD VIN BIO

L'association interprofessionnelle Sudvinbio a vu le jour en 1991 à l'initiative des vignerons pratiquant cette forme d'agriculture, afin de promouvoir collectivement leurs vins.

Anciennement dénommée Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Languedoc-Roussillon (AIVB-LR), l'association a été rebaptisée Sudvinbio en 2012.

Sudvinbio est aujourd'hui reconnue par l'ensemble des professionnels et pouvoirs publics comme une association active et dynamique qui a largement contribué à la notoriété des vins biologiques du Languedoc-Roussillon et d'ailleurs, via ses différentes activités.

Plus d'info à l'adresse : www.sudvinbio.com

L'accueil téléphonique est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 16h.



Table des matières

Présentation du vignoble gersois et de ses terroirs :

La viticulture du Gers en quelques chiffres clés	5
5 AOC, 1 IGP et des cépages traditionnels	6

Zoom sur la viticulture biologique et biodynamique :

Tout savoir sur la viticulture biologique et biodynamique	19
---	----

Les producteurs de vins biologiques :

Index des producteurs par zones d'appellation	22
Présentation des vins des producteurs	23

Informations générales :

Contacts utiles	63
Les Bios du Gers-GABB32	64
Sud Vin Bio	64



CE GUIDE A ÉTÉ ÉLABORÉ PAR

Les Bios du Gers-GABB 32
93 route de Pessan 32 000 Auch
contact@gabb32.org
www.gabb32.org

LES REMERCIEMENTS :

Remerciements aux personnes ayant participé au projet et à la conception du Guide des Vins Bios du Gers 2020:

- L'équipe du Gabb 32 : Guillaume Duha, Philippine Gin, Jeanne Gouvrior, Aurélie Paquez, Marie Vigneau, Quentin Sengers et Stella Delaunay.

- Les producteurs et plus particulièrement : Hélène Archidec; François Dargelos; Julien Franclet; Noël Lassus, Benard Saint Pé

- Les partenaires professionnels

Et remerciement à la nouvelle équipe des bios du gers pour la mise à jour en 2023

- L'équipe du GABB32: BLANGERO Cécile, DEMOUTIEZ Thomas, GARRIC Marie, GEORGES Claire, LASSELIN-marty Antoine, LABIDALLE Loïc, LEDERET Laszlo.



LES MOTS DES PRESIDENTS :

«Les BIOS du Gers s'investissent depuis 25 ans à promouvoir l'agriculture biologique dans notre département.

Nos viticulteur et oenologues passionnés vous proposent des produits de très grande qualité pour votre plus grand plaisir !

Cordialement,

Le président,
Jacques Pech»

«Viticulteur est un métier exigeant qui nécessite beaucoup de savoir-faire aux vignes, à la cave et en commercialisation.

Ces femmes et ces hommes engagés en agriculture biologique mettent toute leur passion dans leurs vins. Grâce à eux notre territoire recèle d'une diversité de vins riches en saveurs et en couleurs qui n'attendent qu'à être découverts.

Bonne dégustation,

La présidente,
Audrey Ramis»





Les

BIOS
DU GERS

93, route de Pessan

32 000 AUCH

05 62 63 10 86

contact@gabb32.org

gabb32.org

Suivez-nous sur : Twitter – Facebook