

Nogaro – Interprétation de la vigne et du vin :

Le sentier est opérationnel



Nogaro – Interprétation de la vigne et du vin :

C'est à l'occasion des Journées Portes ouvertes de la Cave Les Hauts de Montrouge que le sentier d'interprétation de la vigne et du vin a été inauguré le 26 novembre par la coprésidente de l'Office de tourisme de Nogaro-en-Armagnac et les autorités. Ce sentier, qui décrit un circuit d'environ 3 km est bardé de panneaux explicatifs, comme celui qui figure en tête de ce texte. Et, comme ce circuit part de la Cave et y revient, le promeneur avide de connaissance peut étancher sa soif de savoir et de boire sans avoir à chercher longtemps...Un petit livret de 8 pages, illustré de dessins et intitulé « Découvrez la vigne de la Gascogne est à la disposition des visiteurs à l'office de tourisme (1). Ce sentier, qui court sur une portion du GR 65 va être numérisé par l'Institut géographique national sur les applis des randonneurs.

Donner des clés

Dominique Hébert, coprésidente de l'office de tourisme, explique que ce sentier donne au promeneur de multiples clés – historiques, scientifiques et culturelles – pour comprendre le milieu qu'il traverse. Il a été créé dans le cadre d'un pôle d'excellence rurale lancé créé par l'État, en liaison avec l'association des cinq filières de la viticulture (2). Ce projet a été cofinancé par l'État, l'Europe (via le PETR qui remplace le Pays d'Armagnac) et la communauté de communes.

Objectifs

Le sentier cherche à répondre à trois objectifs.

D'abord permettre au promeneur lire le paysage en comprenant ce qu'il voit : à quel stade végétatif en est la vigne. Dans un vignoble modelé par le travail du vigneron.

Puis faire découvrir les divers travaux du vigneron pour soigner sa vigne.

Enfin, montrer les similitudes et les différences entre le travail d'aujourd'hui et celui du passé, grâce aux vieux outils en provenance du Musée du paysan gascon de Toujouse.

Des détails

Il y a 12 panneaux répartis sur 3 km et chacun décrit ce qui se passe lors d'une période déterminée dans la plante (débourrement, floraison, nouaison, véraison, maturation) et le travail correspondant du vigneron. Noter qu'un QR code permet d'en savoir plus avec un smartphone.

Le visiteur profite du large parking de la Cave. La proximité de celle-ci permet de déguster tous les produits de la vigne : vins, floc, armagnac, blanche d'armagnac etc.

Cette réalisation est le précurseur d'une politique de développement de l'œnotourisme en Armagnac qui pourra par exemple, créer des sentiers d'interprétation des métiers du vin...

L'intervenante remercie le conseil départemental, le PETR, les 5 filières viticoles, le Comité de développement du tourisme, le Musée de Toujouse, la Communauté de communes et la Cave.

Ensuite, Patrick Farbos, président de la Cave, Christian Peyret, maire de Nogaro, Élisabeth Dupuy-Mitterrand, présidente de la communauté de communes, Vincent Gouanelle, conseiller départemental et Jean-Charles Jobart, sous-préfet de Condom ont applaudi, chacun leur tour, cette belle réalisation.

(1) 77, rue Nationale à Nogaro. (2) Producteurs, associations, groupements, syndicats et commerce.



Les Pink Floc de Riscle vont vers l'entrée du sentier...



...suivis par le public...



...et les autorités



Christian Peyret Elisabeth Dupuy-Mitterrand Patrick Farbos Jean-Charles Jobart



Dominique Hébert est sur le point de faire son discours...



...C'est parti



Elisabeth Dupuy-Mitterrand intervient



Jean-Charles Jobart dit un mot

DÉCOUVREZ LA VIGNE DE GASCOGNE
LIANE PRODIGE MAIS EXIGEANTE

NOTRE TERROIR
La Gascogne viticole est essentiellement gersoise. Toutefois, le Bas-Armagnac, l'Armagnac-Ténarèze s'étendent jusqu'aux Landes et au Lot-et-Garonne. Ici, à Nogaro, vous êtes dans le Bas-Armagnac. Nos terres descendent vers l'Océan Atlantique. Il les recroisera, ailleurs et y a disposé ce **sable fauve** si caractéristique. Les forêts landaises nous protègent de trop grande variations de températures et de trop fortes précipitations. Notre climat est doux et plus humide que dans les autres territoires de Gascogne.

LE MIRACLE DE LA VIGNE
La vigne est une liane qui possède des liges munies d'inflorescences (un groupe de fleurs qui deviendra la grappe de raisin) et de vrilles opposées aux feuilles. Les vrilles lui permettent de s'attacher au fur et à mesure de sa croissance très rapide. Toutes les vignes cultivées appartiennent à une seule espèce botanique. Un cépage est une variété cultivée obtenue au cours du temps par sélection.

Dans le sable fauve du Bas-Armagnac, nous cultivons les cépages typiques du sud-ouest : Colombard, Ugni-Blanc et Tannat ainsi que des cépages plus classiques : Chardonnay, Sauvignon et Merlot. Plus des 1/3 des raisins de nos vignes sont blancs.

Vous avez des questions ? Nous serions ravis de vous accueillir sur place !
Et même, si vous n'êtes pas à Nogaro, nous vous accueillons au magasin.
Et surtout, nous avons le plaisir de vous accompagner dans votre découverte de la vigne de Gascogne.

DÉCOUVREZ LA VIGNE DE GASCOGNE

Panneau de départ du sentier

