

LIVRE :Gers ,vignes et gourmandises

Gers- Vignes et Gourmandises de Bernard Delor et Bernard Dugros

Un vade mecum découvertes et plats de tradition

Le bonheur serait-il dans le Gers ? Dans ce territoire à l'écart des grandes voies de communication les hommes ont développé un caractère fortement identitaire fait de fierté, d'amour du terroir et de respect des traditions. Bernard Delor et Bernard Dugros répondent positivement à la question que pose Pierre Casamayor dans la préface de leur ouvrage « Gers ». Ils sont tous deux enfants de la terre gasconne, l'un y vendange, l'autre y fixe pour l'avenir les paysages de vignes ou de collines gersoises et le travail des hommes du terroir. Ouvrez l'ouvrage et commencez par vous attarder sur les photos signées Bernard Dugros. Quand vous aurez tourné la dernière page vous aurez fait un super itinéraire : vous aurez cheminé dans les sillons des vignes de différents cépages et à divers moments de l'année. Vous entrerez dans les chais où Bernard a joué avec l'ombre et la lumière entre les barriques et les vieilles pierres noircies par des alcools centenaires. Ce livre est un excellent ouvrage pédagogique avec une documentation précise donnée dans un style abordable par tout le monde. Bernard Delor a su présenter les divers cépages et également fait appel à des spécialistes pour un Tanat, un AOC Pacherenc Vic Bielh, AOC Saint mont, définissant les cépages avec ce que chacun apporte dans les IPG côte de Saint Mont. Après avoir élaboré le Floc de Gascogne on vous donne la recette du cocktail ; 4 cl de Floc, 2 cl de jus de citron, un trait de canne de sucre, 6 cl d'eau gazeuse. Puis c'est la rencontre avec Philippe Urraca pour des profiteroles au Floc de Gascogne. Un autre apéritif qui s'est imposé est le cocktail gascon, le fameux pousse rapière dosé à la pointe de l'épée. Le savoir faire des vignerons est aussi mis en exergue par la cueillette (vendanges de la nuit de Noël pour pacherenc) et le vieillissement dans les barriques fabriquées avec le bois du pays. On découvre l'existence de cépages comme le Petit Courbu, le Pinenc. On entre dans le domaine de l'histoire avec cette parcelle de vigne de plus de 150 ans. Cette vigne plantée vers 1810 a résisté au désastre du phylloxera. Elle est composée de 20 cépages, dont 7 sont complètement inconnus. Cette parcelle est inscrite à l'inventaire des Monuments historiques. On rappelle qu'existe encore le vin du Condomois, de Montestruc

Enfin les alambics s'allument et coule « l'aygo ardente » produite d'abord comme remèdes. Les brûleries donnaient des armagnacs différents selon le cépage, la nature du sol, puis venait l'art de l'assemblage de plusieurs eaux de vie d'origine et d'âge différents. Le millésime de l'armagnac correspond à l'année de la récolte. Rappelons que l'UGNI BLANC, qui occupe aujourd'hui 60% du vignoble armagnacais, donne un vin jaune pale avec une acidité naturelle qu'on peut apporter dans les assemblages avec des vins qui n'en ont pas. Avec Bernard Dugros, jetez une bûche dans le foyer de l'alambic et imaginez le murmure de l'eau de vie qui tombe dans le vase de cuivre où danse l'appareil pour mesurer le degré. Vous pouvez aussi rêver devant un paysage sous une brume rougissante. Vous achevez ainsi une promenade dans le terroir de cette Gascogne où des hommes produisent par leur imagination, leur originalité, des vins et apéritifs marqueurs de la Gascogne.

Pierre Dupouy



Bernard Delor et Bernard Dugros