

Le Concours des Vins de Gascogne, c'était le 21 janvier à Éauze

Organisé par la Fédération des Vignerons indépendants de Gascogne sous l'égide de la mairie d'Éauze



Le Concours des Vins de Gascogne, c'était le 21 janvier à Éauze

Samedi 21 et dimanche 23 janvier 2023, c'est la Saint-Vincent, sous le signe des retrouvailles, après le gros de la pandémie. Le programme du samedi commence de bonne heure à la Maison Gascogne Armagnac à Éauze.



Les tables de dégustation

Elle commence par le 40e Concours des Vins de Gascogne (millésime 2021). Les dégustateurs sont accueillis par Vincent Piquemal, président des Vignerons indépendants de Gascogne et d'Occitanie et par Michel Gabas, maire d'Éauze.



Roselyne Came-Pinos, oenologue (Ceno Gers à Gondrin)

Puis, après un déjeuner offert aux dégustateurs, une randonnée vigneronne de 10 km est proposée.

Ensuite, dans l'après-midi, les amateurs peuvent rendre visite à des vigneronnes élusates qui font « portes ouvertes ».



Sonia Lacave (pépiniériste viticole et vigneronne à Bretonne d'Armagnac) ; au 2e plan: Damien Munoz (oenologue de Montpellier)

Samedi soir, c'est la proclamation du palmarès du concours du matin au Hall des expositions d'Éauze, puis, pour ceux qui ont réservé, « une grande soirée gourmande.

Le lendemain dimanche : messe en l'honneur de Saint-Vincent à la cathédrale Saint-Luperc d'Éauze.

Déroulement du Concours



La table de professionnels qui va désigner les 3 Super Prix du jury

Le Concours est placé sous le parrainage du préfet du Gers, Xavier Brunetière, et du Président du Conseil départemental, Philippe Dupouy.

Les dégustateurs sont une soixantaine, dont plus de la moitié sont des œnologues ou des techniciens de la vinification. Les autres (dont nous sommes) sont des amateurs de vin.

125 échantillons sont présentés pour être dégustés à l'aveugle, ce qui représente 55 000 hl de vin.

Les catégories présentées sont Colombard, Sauvignon, Ugni blanc, Gros manseng, Assemblage, Chardonnay, Doux/Moelleux, Rosé et Rouge. Il y a 2 tours pour les catégories suivantes : Colombard, Assemblage, Sauvignon, Doux/Moelleux.

De plus, un Super Prix du jury (avec un 1er, un 2e et un 3e) est ouvert au vin blanc sec : Colombard, Ugni blanc, Gros manseng, Assemblage.

À noter que les vignerons qui présentent des échantillons et sont dégustateurs sont affectés à des tables où leur vin n'est pas présenté.

Chaque dégustateur remplit une fiche de notation qui est ramassée. Enfin, la désignation des Super Prix est confiée à une table de professionnels.



Vincent Piquemal lance la proclamation du palmarès

Proclamation du Palmarès (voir ci-dessous la liste des gagnants)

Plusieurs personnalités viennent remettre les Prix aux gagnants :

Xavier Brunetière (préfet du Gers), Véronique Moreau (sous-préfète de Condom), Alain Duffourg (sénateur), Michel Gabas, maire d'Éauze, Patricia Esperon, conseillère départementale et maire de Larroque-sur-l'Osse et Bernard Malabirade (président de la Chambre d'agriculture).

Vincent Piquemal dit sa joie que ce 40e Concours ait pu être organisé. L'existence de la Maison Gascogne Armagnac donne une dynamique nouvelle aux 3 filières qui y sont réunies et peuvent ainsi coopérer.

Michel Gabas : Éauze est fière d'accueillir ce Concours, qui est un rendez-vous incontournable. Par ces temps de crise, il conseille de résister aux moralisateurs. Nos terroirs sont notre liberté, où nous continuons de fabriquer du vin.

Philippe Dupouy félicite les gagnants du concours. Le soutien du département est acquis aux viticulteurs, même si le département n'a plus de responsabilité économique. Une convention entre la région et l'État permettra d'aider à l'implantation de jeunes agriculteurs.

Bernard Malabirade : nous sommes là pour saluer un millésime particulier, sublimé grâce au savoir-faire des vignerons. Mais il faut s'interroger ensemble sur le risque croissant sur l'eau, sur la grêle, le gel et la sécheresse. Si nous ne changeons rien, la dure réalité est clairement menaçante.

Xavier Brunetière : l'événement d'aujourd'hui fait la promotion et permet la découverte de toute une filière. Une succession d'aléas climatiques a frappé la viticulture. L'État est à vos côtés pour répondre durablement aux crises. Une certitude : les crises ont toujours été surmontées dans l'Histoire du Gers.

CATEGORIE COLOMBARD	
Premier	Domaine de Guillombeyrie - Famille LAFFITE à AYZIEU (Cuve 3)
Deuxième	Domaine de Juglaron - Roland DUFFAU à EAUZE (cuve C1)
Troisième	Domaine de Ménard Haut Marin - Familles PRATAVIERA JEGERLEHNER à GONDRIIN (cuve F1)
CATEGORIE CHARDONNAY	
Premier	Domaine de Millet - Laurence DECHE à EAUZE (cuve GV4)
Deuxième	Domaine de la Lèbe - Famille BERNUSSOU à EAUZE (cuves PY6-PY11)
Troisième	Domaine de Mouchan - Rémi BRAISSANT à MÉZIN (Cuve 8)
CATEGORIE GROS MANSÈNG	
Premier	Domaine de Chiroulet - Philippe FEZAS à LARROQUE SUR L'OSSE (Cuve 108)
Deuxième	Domaine de Chiroulet - Philippe FEZAS à LARROQUE SUR L'OSSE (Cuve 107)
Troisième	Domaine de Saint-Lannes - Nicolas DUFFOUR à LAGRAULET DU GERS (Cuve C6)
CATEGORIE ASSEMBLAGE	
Premier	Domaine de Ménard Haut Marin - Familles PRATAVIERA JEGERLEHNER à GONDRIIN (cuve Colombard UB)
Deuxième	Domaine des Remparts - Silas MARCELLIN à CONDOM (cuve 6)
Troisième	Domaine de Saint-Lannes - Nicolas DUFFOUR à LAGRAULET DU GERS (Cuve C11)
CATEGORIE UGNI BLANC	
Premier	Domaine du Harry - David GESSLER à MANCIET (cuve C16)
Deuxième	Domaine de Juglaron - Roland et Gérard DUFFAU à EAUZE (cuve 36)
Troisième	Domaine de Lartigue - Jérôme LACAVE à BRETAGNE D'ARMAGNAC (Cuve 451)

Palmarès : 1ère partie

Les Super Prix du jury

Les Super Prix du jury sont attribués ainsi :

1er : Domaine des Remparts – Silas Marcellin à Condom (catégorie Assemblage),

2e : Domaine de Chiroulet – Philippe Fezas à Larroque-sur-l'Osse (catégorie Gros manseng),

3e : Domaine de Juglaron – Roland et Gérard Duffau à Éauze (catégorie Ugni blanc).

Chacun de ces 3 domaines a obtenu plusieurs Prix dans diverses catégories.

CATEGORIE SAUVIGNON	
Premier	Domaine de Juglaron - Roland et Gérard DUFFAU à EAUZE (cuve 5)
Deuxième	Domaine de Saint-Lannes - Nicolas DUFFOUR à LAGRAULET DU GERS (Cuve C8)
Troisième	Domaine de Mouchan - Rémi BRAISSANT à MÉZIN (Cuve 21)
CATEGORIE DOUX / MOELLEUX	
Premier	Domaine de la Lèbe - Famille BERNUSSOU à EAUZE (cuvés GV18)
Deuxième	Domaine de Lartigue - Jérôme LACAÏVE à BRETAGNE D'ARMAGNAC (Cuve 123)
Troisième	Domaine de Ménard Haut Marin - Familles PRATAVIERA JEGERLEHNER à GONDRIN (cuve 13)
CATEGORIE ROUGE	
Premier	Domaine Saint Lannes - Nicolas DUFFOUR à LAGRAULET DU GERS (Cuve C13)
Deuxième	Domaine de Ménard Haut Marin - Familles PRATAVIERA JEGERLEHNER à GONDRIN (Cuve GV8)
Troisième	Domaine de Lartigue - Jérôme LACAÏVE à BRETAGNE D'ARMAGNAC (Cuve 11)
CATEGORIE ROSE	
Premier	Domaine de Millet - Laurence DECHE à EAUZE (cuve 16)
Deuxième	Domaine de Mouchan - Rémi BRAISSANT à MÉZIN (Cuve 4)
Troisième	Château du Tarquet - Famille GRASSA à EAUZE (Cuve BIS14)
SUPER PRIX DU JURY	
Premier	Domaine des Remparts - Silas MARCELLIN à CONDOM catégorie Assemblage (cuve 6)
Deuxième	Domaine de Chiroulet - Philippe FEZAS à LARROQUE SUR L'OSSE catégorie Gros Manseng (Cuve 108)
Troisième	Domaine de Juglaron - Roland et Gérard DUFFAU à EAUZE catégorie Ugni Blanc (cuve 36)

Palmarès: 2e partie

(1) Également conseiller départemental et président du PETR Pays d'Armagnac.

N.B. - Sur la photo du haut de page : l'ensembles des autorités et des gagnants du Concours.



Philippe Dupouy, Michel Gabas, Xavier Brunetière, Bernard Malabirade, Patricia Esperon, Alain Duffourg et Véronique Moreau



L'assistance



Michel Gabas 1bis 210123.jpg



Bernard Malabirade 1bis 210123.jpg



Xavier Brunetière 1bis 210123.jpg



Domaine Haut Marin: 3e Colombar, 1er Assemblage 3e Doux-Moelleux



Chiroulet : 1er et 2e Gros manseng, 2e Super Prix



Juglaron : 2e Colombar, 2e Ugni blanc, 1er Sauvignon, 3e Super Prix



Lartigue : 3e Ugni blanc



Saint-Lannes : 3e Gros manseng, 3e Assemblage, 2e Sauvignon
1er Rouge