

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 tiges munies d'infructescences (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 ¼ des raisins de nos vignes sont blancs.

Vous avez des questions ? Nous serions ravis de vous accueillir sur place !
Et même, si vous ne pouvez pas venir, nous vous enverrons un magazine.
Et surtout, nous vous conseillons d'acheter vos produits de consommation dans nos magasins.

DÉCOUVREZ LA VIGNE DE GASCOGNE

Panneau de départ du sentier

SEPTEMBRE :

LE RAISIN DE L'ANNÉE



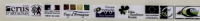
UN RAISIN MÛR

Au cours de la **maturaison**, l'acidité diminue alors que la **teneur en sucre**, en **composés aromatiques**, en **taux d'acide carbonique** augmente. Quand la couleur des grappes est soutenue et que la teneur en sucre des grains est bonne, la maturation est achevée, c'est le moment de **vendanger**. Un **bon vin est fait d'un bon raisin**. On goûte aussi les pépins au goût de noisette !

« Ciel bleu à la santez Juuville, se demene vendange belle »

LE FRUIT DU TRAVAIL

La **déce des vendanges** se décide en fonction de plusieurs critères, la **maturaison** (plus précoce pour les vignes engazonnées au sud), le **cépage** (les cépages blancs mûrissent en général avant les rouges), le **type de vin recherché** (sucré, acide, aromatisé...), les **conditions météorologiques** (il ne faut pas trop de pluie).



Un des panneaux explicatifs