

Auch - Un grand coup de béret à la Colomabelle qui a 30 ans

Cette réussite exemplaire des vins du Sud-Ouest



Auch - Un grand coup de béret à la Colomabelle qui a 30 ans

Le 30e anniversaire de la naissance de la Colomabelle a été fêté le 13 octobre à la mairie d'Auch. Ce vin blanc frais, fruité et aromatique, créé par André Dubosc, alors directeur des trois Caves de Plaimont Producteurs, est un grand succès.

Des personnalités de la politique et de la société civile (1), qui comptent dans le Gers, s'y sont réunies pour donner, comme l'a dit le préfet Pierre Ory, « un grand coup de béret » à cette belle réussite.

Genèse de la Colomabelle

André Dubosc raconte la genèse de la Colomabelle. Il dirige les trois Caves de Plaisance, Aignan et Saint-Mont et il se rend compte, à l'occasion d'une visite à la distillerie du whisky Johnie Walker, que « la définition qualitative de l'armagnac » ne permet pas d'obtenir le fort développement auquel il aspire, à l'image de celui du cognac et du whisky.

Mais alors, que faire de la masse de vin blanc de médiocre qualité destiné à la distillation ? Peut-être créer les vins de pays Côtes de Gascogne, mais comment faire, alors que l'on sait surtout faire du vin rouge ?

La réponse arrive à André Dubosc, grâce à son ouverture sur le monde : il découvre aux États-Unis, un vin blanc fruité et aromatique fait avec du « french colombarde ». Voilà une piste intéressante que ce cépage gascon redécouvert ! Mais ce serait une impasse si l'on s'avisait de concurrencer les 30 000 ha de colombarde de Californie et d'Afrique du Sud. Il faut innover.

Mise au point de la Colomabelle

D'où des visites des vigneronnes en Europe, des expérimentations, des stages en Bourgogne et surtout en Allemagne, pour affiner la vinification. Ainsi que la mise en bouteille stérile avec très peu de soufre. Claude Houbard est chargé de cette dernière mission.

C'est alors que, « pour acquérir une notoriété en France, pour résister sur le marché mondial » André Dubosc crée un cru original, la Colomabelle, un vin d'assemblage à partir de colombarde, d'ugni blanc et de listan. Le listan, présent sur le territoire, apportait de la douceur au colombarde, ceci jusqu'au lancement de la Colomabelle primeur.. Mais la conduite de ce dernier ayant été, ultérieurement, de mieux en mieux maîtrisée, la proportion de listan est partie en chute libre. Enfin, une certaine proportion de sauvignon achève la liste des cépages de l'assemblage Et le succès arrive en 1987 avec le lancement de la Colomabelle primeur, à l'instar du Beaujolais primeur. Sa caractéristique, selon Plaimont : « Un style aromatique inimitable, entre exubérance et fraîcheur ».

S'unir pour investir

Mais, pour faire du neuf, il faut investir : d'où la création de la coopérative Plaimont Producteurs en 1979.

André Daguin a joué un grand rôle en mettant la Colomabelle (et plus tard le Saint Mont) à la carte de son restaurant (2 étoiles au Michelin, 18 /20 au Gault Millau) et en le faisant connaître à l'étranger. Et aussi en France, dans les restaurants de la Ronde des mousquetaires, créée en 1962 avec Maurice Coscuella (Ripa Alta à Plaisance-du-Gers) et dont fait partie Roger Duffour (La Bonne Auberge à Manciet).

Le rôle capital d'André Daguin

Pour faire mesurer le rôle d'André Daguin, André Dubosc insiste : « Il nous a et ils nous ont portés en tous lieux et fidèlement ». De fait André Daguin raconte plusieurs grands dîners en Grande-Bretagne et ailleurs, où les vigneronnes servent la Colomabelle en béret et en tablier bleu : au Ritz à Londres pour 600 personnes, lors du repas de 7 chefs d'État à Paris pour le 200e anniversaire de la Révolution française etc...

Bernard Bonnet souligne que le passage du vin de distillation au vin de dégustation a été une véritable révolution culturelle pour les vignerons. Il a donc fallu un peu de temps. Les marchés se sont ouverts, il fallait que la production suive, avec la recherche de la qualité comme mot d'ordre. Et la transmission se fait entre les générations de viticulteurs : « Il faut en être fier ! » Et comprendre qu'il faut partager la valeur ajoutée, individuelle et collective. « Nous avons installé des jeunes sur les lieux de production » ajoute-t-il. Il conclut : « La Colombelle est une belle locomotive pour réussir ».

Franck Montaugé dit son attachement à la création de filières agricoles et à la poursuite du partenariat entre la ville d'Auch et Plaimont Producteurs.

Anthony Flouret fait la promotion de la viande bovine gersoise en coopération avec les vins de Plaimont, notamment au cours d'une soirée festive « bœuf grillé - colombelle » le 19 octobre à Auch (06 84 10 35 83).

Le préfet dit aimer le vin (avec modération...) et donne « un grand coup de béret » à la Colombelle, témoignage de génie commercial pour son positionnement.

(1) Il y avait – pour les politiques - le sénateur Franck Montaugé, Raymonde Bonaldo, maire-adjointe d'Auch, Michaël Aurora, directeur de cabinet du maire d'Auch. Parmi les autres personnalités : André Daguin, l'ambassadeur bien connu de la gastronomie gersoise, Joël Boueilh, actuel président de Plaimont Producteurs, André Dubosc, créateur de ladite coopérative, Bernard Bonnet, son successeur et Anthony Flouret, des Jeunes agriculteurs du Gers.



Arrivée de Franck Montaugé



Arrivée d'André Dubosc et Bernard Bonnet ; à droite, Céline Mur chargée de com à Plaimont producteurs



André Daguin, Anthony Flouret, Joël Boueilh, André Dubosc, Franck Montaugé, Pierre Ory et Bernard Bonnet



Joël Boueilh André Dubosc et Franck Montaugé



André Daguin



Le préfet Pierre Ory et Bernard Bonnet



La joyeuse dégustation finale