



Domaine de HERREBOUC

CÔTES-DE-GASCOGNE



Le 12 MARS 2013

L'HISTORIQUE

La Gascogne, terre de convivialité, ne date pas d'aujourd'hui ! Comme en témoigne la mosaïque préservée du temps sur le site de la Villa gallo-romaine de Séviac, à Montréal du Gers, le vignoble gascon existait déjà il y a 1600 ans. A cette époque, les rivières de l'Adour et de la Baïse représentaient des voies privilégiées pour l'acheminement des vins vers les pays nordiques. La Gascogne, région généreuse et verdoyante nichée aux pieds des Pyrénées et aux portes de l'Atlantique, dédiait déjà presque entièrement ses coteaux et vallons à l'art de la vigne.



Le Domaine de Herrebouc doit son nom au château et au moulin construit à la fin du XIII^{ème} siècle sur les rives de la Baïse, en plein cœur du Gers. C'était une tour de défense pour protéger ce moulin majeur de la Baïse. Jusqu'au XVI^{ème} siècle, la tour s'est transformée, grandissant de deux étages, avec pose d'un toit, puis construction d'un escalier intérieur et de cheminées. Différentes familles nobles ont habité cette tour qui possédait des terres. De 1950 à 2000 il n'y a eu aucun travaux. Le moulin s'est effondré, la tour, le pigeonnier et les habitations des fermiers sont restés sans rénovation.

C'est sur ce site historique, dominé par douze hectares de vignes en coteaux argilo-calcaires que la famille Fitte a décidé de s'installer en 1999. Les bâtiments étaient en mauvais état, mais présentaient un projet de restauration intéressant pour les parents, qui tombèrent sous le charme du château. Ils ne font du vin que pour leur plaisir avec l'aide d'un viticulteur de la région. Ils arrachent alors 5 ha de vigne. En 2001, leur fille Carine arrive à Herrebouc. Elle a fait des études de commerce, cherchant encore sa voie, elle décide de faire une formation en viticulture. Après cette formation qui l'a passionnée, elle décide de se lancer pour donner naissance aux premiers vins du domaine.

Carine Fitte reprend donc le domaine en 2002 et commence par créer un chai à Herrebouc. Elle rencontre alors Hélène Archidec, technicienne vitivinicole depuis 15 ans, possédant elle-même des vignes dont la production est vendue à la coopérative. Partageant les mêmes envies et les mêmes convictions, Hélène rejoint Carine dans l'aventure, apportant alors au projet les compétences techniques et l'expérience qui lui faisaient défaut.

Le chai est achevé en 2004 ; Carine a deux employés Hélène et Jean-Paul Gage qui a toujours été ouvrier agricole sur les terres Herrebouc. Elles font leurs premières vinifications sur site en septembre de la même année.

Le choix de travailler selon les règles de l'agriculture biologique s'est confirmé très vite après l'installation de Carine en tant que jeune agricultrice. Ce travail a été mis en œuvre dès 2005, la conversion bio officielle a commencé en 2007, la certification obtenue en 2010.

A noter qu'avant 2012, seul le raisin pouvait être certifié en bio. Depuis 2012 un cahier des charges européen existe pour les vinifications ; les premiers vins bios « certifiés » sont nés.

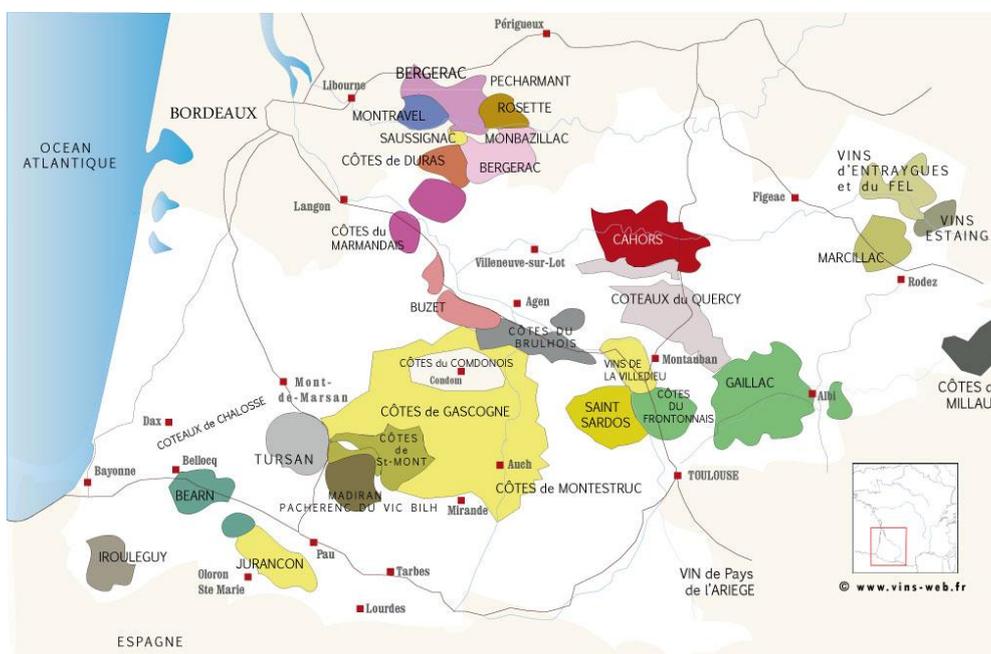


GEOGRAPHIE

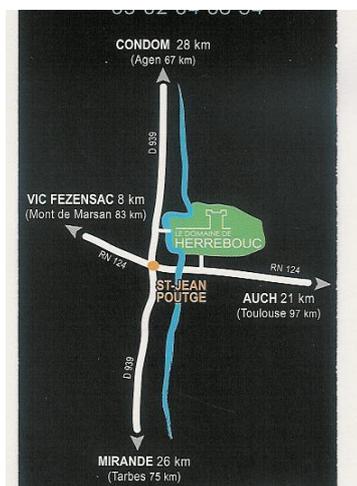
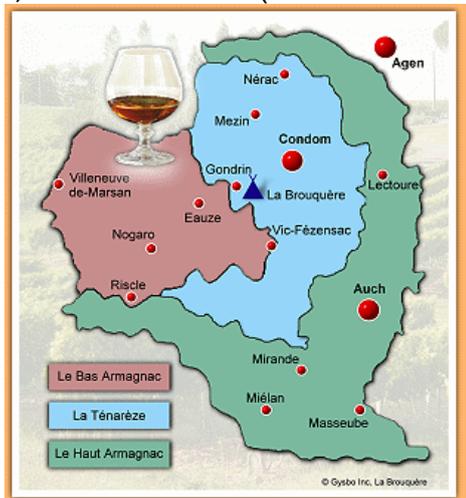
Le vignoble des côtes-de-gascogne s'étend principalement sur le département du Gers où presque deux tiers des vignes sont consacrées à la production de vin. Ce vignoble couvre les cantons d'Auch, Cazaubon, Condom, Fleurance, Jegun, Lectoure, Montesquiou, Montréal, Nogaro, Riscle, Plaisance, Aignan, Valence-sur-Baïse et Vic-Fezensac.

Les Landes et le Lot-et Garonne sont les deux autres départements producteurs sur les zones frontalières avec le Gers.

Ce vin de pays (IGP) partage avec l'Armagnac et le floc de Gascogne le même terroir dans les limites géographiques de leur Appellation d'Origine Contrôlée.



Le domaine de Herrebouc se situe sur les rives de la Baïse, à Saint Jean Poutge, dans le Gers (entre Aire sur l'Adour et Auch, à 8Km de Vic Fezensac).



LE CLIMAT

Ce vignoble est balayé par un climat océanique tempéré, caractérisé par des hivers doux et humides

En Gascogne, à partir de la mi-août, s'opère un changement climatique essentiel pour la maturité des raisins blancs. Les nuits deviennent fraîches alors que les journées, sous l'effet du fameux été gascon qui peut durer jusqu'à la fin octobre, restent chaudes et bien souvent ensoleillées. Cette amplitude thermique a pour effet de produire, à la pointe du jour, brumes et rosées qui apporteront une irrigation naturelle à la vigne mais également contraindront les enveloppes des grains de raisin à s'épaissir multipliant ainsi la quantité des précurseurs aromatiques contenus. Ce climat offre donc juste ce qu'il faut de soleil de pluie et de fraîcheur pour dorloter les vignes et laisser éclore, à maturité optimale, une riche palette aromatique, complexe, séduisante...

Le Gers est le 1^{er} producteur d'IGP blanc de France (700 000hectolitres) Avec 80% du volume produit en blanc, 10% de rouge et 10% de rosé, ce département occupe une position atypique dans le sud-ouest de la France, zone majoritairement tournée vers la production de vins rouges.

L'exportation est le secteur commercial la plus important puisque 75% des volumes commercialisés sont exportés vers le Royaume-Uni, l'Allemagne, le Benelux, la Scandinavie, les Etats-Unis, le Canada, l'Asie... Le Côtes-de-gascogne blanc est le vin français le plus exporté à travers le Monde.

Le domaine Herrebouc produit 25000 bouteilles, 1/3 de blanc (70 hectolitres), 2/3 rouge (140 hectolitres).

LES CEPAGES DU DOMAINE

Le Domaine de Herrebouc compte un tiers de « vieilles vignes » ; le vignoble a été restructuré entre 1999 et 2006, avec une replantation de 4 ha.

Il est composé aujourd'hui de 8 cépages :

Les vins blancs sont élaborés avec

- Colombard (1.2 ha)

Un des plus vieux cépages du grand sud-ouest. Très productif, de caractère terreux et d'acier, ce cépage se développe très bien dans les climats chauds et peut produire un vin sec, fin et corsé. Ses arômes : pamplemousse, citron, pêche.

- L'Ugni Blanc (0.7. ha)

Ce cépage très productif, essentiellement présent dans le sud, est probablement d'origine italienne. Ses très grandes grappes donnent un vin jaune pâle, frais, assez fin et nerveux. Ses arômes : banane.

- Petit Manseng (1.40 ha)

Un cépage blanc aux baies épaisses, typiquement pyrénéen. Grâce à l'action de la pourriture noble, il donne des vins liquoreux d'une grande finesse et d'un parfum assez particulier. Il aurait été à l'origine du seul vin employé pour baptiser Henri IV... Ses arômes : cannelle, pêche mûre, fruits confits.

- Sauvignon gris (2 ha)

(On peut aussi utiliser pour la vinification des côtes-de-gascogne:

- Sauvignon blanc

- Chardonnay

- Gros Manseng *Cépage d'origine basque, donne des grappes compactes avec des petites baies. Se prête à l'élaboration des vins secs, mais associé à d'autres cépages (dont Petit Manseng) il peut produire d'excellents vins liquoreux. Ses arômes : agrumes, pêche, figue.*

Les vins rouges et rosés sont un assemblage de

- Merlot (3 ha)

Originnaire de la région bordelaise, c'est un cépage très français, qui s'épanouit particulièrement bien dans son pays d'origine. Il offre toute une palette de fruits rouges, avec un jus voluptueux, fruité et presque sensuel. Ses arômes : cerise, prune, mûre.

- Cabernet sauvignon (1.7 ha)

Ce cépage originaire de Gironde actuellement très en vogue, se sent partout chez lui. Ses grappes petites à moyennes, aux baies à la peau épaisse donnent un vin très coloré et tannique. Ses arômes : cassis, violette, bois, chocolat noir.

- Cabernet franc (0.60 ha)

Egalement originaire de Gironde, ce cépage aux petites grappes donne un vin de qualité, parfumé, avec une vraie finesse aromatique et une bonne aptitude au vieillissement. Ses arômes : cassis, sous bois, épices, poivron.

- Tannat (1 ha)

Un cépage typiquement béarnais aux grappes compactes et aux grains bleus noirs. Il produit des vins forts et charpentés, avec un haut niveau de tanin, pleins de couleurs. C'est le complice idéal du confit de canard. Ses Arômes : framboise, mûres, cuir.



Carine Fitte

CULTURE ET VIGNIFICATION

Carine ne voulait pas faire un vin classique des côtes-de-gascogne, avec une uniformité de goût et de qualité.

Elle a préféré faire du vin au goût du « terroir Herrebouc » et à l'effet millésime marqué. Tout d'abord en privilégiant la qualité du raisin, ce qui induit de produire des petits rendements, entre 10 et 45 hl/ha, pour obtenir un raisin sain et surtout riche et concentré. La gestion des rendements est principalement liée au choix d'un mode de taille et au nombre de bourgeons laissés sur la plante, au raisonnement de l'amendement et à la météo de l'année.

La moitié des surfaces est vendangée à la main, dont 3.5 ha de vendanges tardives.

Le raisin arrive bien mûr au chai via une petite benne à vendange équipée d'une vis sans fin. Le raisin est ensuite égrappé puis foulé avant d'être envoyé en cuves pour le vin rouge, dans le pressoir pour le rosé et le blanc. Puis les fermentations sont enclenchées. Les levures utilisées sont neutres, permettant une bonne fermentation. Les raisins peuvent alors exprimer leur typicité aromatique, issue du cépage, du sol et du millésime.

Les ajouts de sulfates sont raisonnés, aux justes doses, à des moments clés de manière à éviter toute déviation aromatique préjudiciable à la qualité du vin ; l'utilisation de l'**inertage** par les gaz et la thermorégulation sont de très bons alliés pour obtenir la diminution de SO₂.

Les cépages sont vinifiés séparément puis assemblés. Ces assemblages sont faits par Carine et Hélène, avec l'appui de leur œnologue Rémi Pinos.

L'élevage commence : quelques mois pour la gamme classique, élevée en cuve inox, 1 à 2 ans pour les vins élevés en fûts de chêne.

Au moment de la mise en bouteilles, seule une légère filtration est effectuée pour les rouges afin d'éliminer les particules les plus grossières ; les blancs et les rosés sont filtrés stérilement afin d'éviter tout redémarrage de fermentation, alcoolique ou malo-lactique, en bouteilles.

Inertage : procédure consistant à remplacer une atmosphère réactive (oxydant, inflammable, explosive) par un gaz inerte (azote, CO₂, Argon).

Le domaine de Herrebouc propose deux gammes de vins.

La gamme classique qui porte le nom de « **Domaine de Herrebouc** » et se compose des vins élaborés et élevés en cuve inox quelques mois durant. Ce sont des vins simples, francs et expressifs, le plus souvent sur le fruit.

Elle comporte :

- Un blanc sec assemblage de Colombard, Ugni-blanc et parfois petit Manseng ; disponible en millésimes 2007,2010 et bientôt 2011.
- Un rosé, assemblage de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet sauvignon (2011)
- Un rouge, assemblage à dominante de Merlot et Cabernet Sauvignon en 2005 et 2006, Cabernet Franc en 2008 ou Tannat en 2011
- Une sélection Merlot 100%
- Des vins doux, issus de Petit Manseng et Sauvignon gris récoltés tardivement, déclinés en mono cépages comme en 2010 ou en assemblage en 2011 ; la contenance des bouteilles est de 50cl.

La gamme « **La Tour de Herrebouc** » se compose de vins élaborés en cuves inox puis élevés sur lies en fûts de chêne. Ces vins sont plus intenses mais aussi plus élégants et soyeux. Le fruité s'allie aux notes empyreumatiques de toasté, fumé ou grillé en apportant de la complexité aromatique.

- La « Tour Herrebouc » blanc est un assemblage de Colombard, Ugni-blanc et parfois Petit Manseng, élevé 10 à 18 mois en fûts de chêne français.
- La « Tour de Herrebouc » rouge se décline en 2 références : un assemblage de Cabernet Sauvignon et Merlot, vieilli 12 à 24 mois en fûts de chêne français et un assemblage de Merlot et Tannat vieilli 6 mois en fût de chêne neuf.

Vins dégustés :

- Domaine de Herrebouc Blanc sec 2007
- La Tour de Herrebouc Blanc sec 2008 18 mois fûts
- Domaine de Herrebouc Rouge Merlot, Cabernet sauvignon 2006
- La Tour de Herrebouc Rouge Cabernet Sauvignon 2008 18 mois fût
- La Tour de Herrebouc Rouge Merlot, Tannat 2009 12 mois fût
- Domaine de Herrebouc Blanc doux Sauvignon gris

APPELLATION DES VINS FRANÇAIS

Entrée en vigueur en Août 2009, la réforme des appellations du vin en France se met en place progressivement. Mais entre anciennes mentions toujours présentes et nouvelles étiquettes émergentes, il n'est pas facile de s'y retrouver.

Depuis le 1^{er} Août 2009, la réforme de l'OCM (Organisation Commune des Marchés) impose, à l'échelle européenne, une harmonisation progressive des différentes appellations et dénominations du vin. La France, connue dans le monde entier pour la diversité de ses appellations et la complexité de ses classifications, qui rebutent parfois les consommateurs non expérimentés, a dû amorcer sa mutation pour se conformer aux nouvelles règles en vigueur.

Les AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) deviennent des AOP (Appellation d'Origine Protégée). Apparue en France dans les années 1930, l'AOC est la plus réputée des appellations françaises : elle défend les typicités régionales des vins et assure la continuité dans les pratiques viticoles et œnologiques, conformément aux usages locaux (les cépages pouvant être utilisés, mais aussi les rendements). C'est la plus exigeante et, en théorie, la plus « qualitative » des appellations, bien que cette qualité ne soit pas toujours au rendez-vous. Le renforcement du cahier des charges apporté par le passage en AOP devrait apporter un nouveau souffle qualitatif. Il reste à noter que, malgré l'arrivée des AOP, la mention AOC, auxquelles les Français sont attachés, ne disparaîtra pas.

Les VDQS (Vins Délimités de Qualité Supérieure) disparaissent. Cette appellation intermédiaire, mis en place après la Seconde Guerre mondiale, concernait des vins de qualité mais d'une notoriété moindre que ceux des vins d'AOC. Désormais, les vins en VDQS doivent choisir entre AOP et IGP.

Les vins de Pays deviennent des IGP (Indications Géographiques Protégées). Créés en 1968, les Vins de Pays devaient valoriser la production de vins ne relevant pas d'une appellation mais étant, à la différence des vins de table par exemple, circonscrits à une zone géographique précise (Côtes-de-Gascogne). La législation des IGP est plus stricte que celle des Vins de France mais plus souple que celle des AOC, dans le choix des cépages, le millésime, l'apport de raisins extérieurs... Pendant quelque temps, les vins concernés peuvent faire apparaître la double mention Vin de Pays/IGP sur leur étiquette.

Les Vins de Table deviennent des Vins de France. Il s'agit de la plus « ouverte » des appellations, sans indication géographique précise, et relevant d'une législation très libérale, tant au niveau de l'élaboration des vins (ils peuvent être assemblés à partir de raisins d'origines, de régions ou de millésimes différents, à hauteur de 15%), qu'au niveau informations qu'elle peut afficher : le millésime et les cépages peuvent être mentionnés, ce qui était interdit jusqu'à présent.

Attention aux confusions avec les IGP.