

# Les secrets du nectar gascon

BLANC OU ROSÉ, LE FLOC EST LE FRUIT D'UN ASSEMBLAGE PRÉCIS ET SAVOUREUX DE JUS DE RAISIN ET D'ARMAGNAC DE MOINS D'UN AN. AU GOÛT DU JOUR, IL SE DÉGUSTE À L'APÉRITIF OU AU DESSERT. VOICI LES SUBLIMITÉS DE SON ÉLABORATION DÉVOILÉES PAR UN VIGNERON DE LA TÉNARÈZE.

L'appellation fête ses 20 ans cette année, et pourtant on jurerait le Floc de Gascogne issu d'une longue tradition locale.

« Mon père en faisait une bonbonne d'une dizaine de litres tous les ans, raconte Michel Fezas, au domaine Chiroulet, à Larroque-sur-l'Osse. On l'appelait « le pineau » entre nous, comme en Charente, où l'appellation datait d'avant-guerre. Ça nous remontait le moral pendant les vendanges. » Dans les années 70, un viticulteur du coin a sorti « le picogne », contraction de pineau et de Gascogne... Au bout de 2 ans, l'administration y a mis le holà. Puis, le Docteur Garraud, officiant à Barbotan et propriétaire à Labastide d'Armagnac, a lancé le mouvement. Il a réuni une dizaine de producteurs qui se sont mis à faire du floc sous le régime d'une simple autorisation de vente. 15 ans plus tard, en 1991, naissait l'appellation.

Doté d'un bon flair, le père Fezas avait anticipé le mouvement : à partir de 1975, il a planté un hectare par an, pendant 4 ans, de cépages rouges pour en faire du floc, alors que les autres se focalisaient sur le blanc. L'avance prise lui a servi à décrocher une médaille dès la première année, et la réputation ainsi acquise à le diffuser largement, notamment à travers la Comtesse du Barry.

L'élaboration du Floc de Gascogne suit des règles très précises. Le jus de raisin provient de cépages autorisés : gros manseng, colom-

bard, ugni blanc et sauvignon, pour le blanc ; merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et tannat, pour le rouge. Dès les vendanges, le jus des raisins est assemblé avec de l'armagnac de la dernière campagne de distillation. Celui-ci confère à l'ensemble un joli bouquet floral (« floc » en occitan). Il faut grosso modo 2/3 de jus et 1/3 d'armagnac : la proportion exacte dépend du degré d'alcool de l'armagnac, qui varie entre 52 et 60°, pour avoir au final un floc à 17° d'alcool. Il est impératif que le jus de raisin et l'armagnac proviennent tous les deux de la propriété. Des contrôles intempêtes dans les domaines garantissent le respect de ces principes et la qualité du produit. Il s'en vend, bon an mal an, 1 million de bouteilles dans toute l'appellation.

Voilà pour le cadre global. En pratique, confie Michel Fezas, il importe de « bien extraire la couleur par des macérations à froid de 2-3 jours, voire plus, tout en évitant le départ en fermentation ». D'autres mettent en avant le caractère « rosé » de leur floc, mais à Chiroulet, on est fier de sa couleur « rouge », de son caractère « charnu, gourmand et fruité » et de sa personnalité affirmée. « Avant, la difficulté, c'était d'avoir des raisins à bonne maturité, se souvient Michel Fezas. Aujourd'hui, au contraire, il faut veiller et vendanger tôt, car ils ont tendance à trop mûrir. » L'un des secrets de fabrication des flocs de Chiroulet, blanc et rouge, c'est

Michel Fezas.



un élevage de 16 à 18 mois, pour une part en cuve bois. « Cela donne une légère nuance oxydative, qui s'harmonise avec notre armagnac, aux saveurs prononcées de la Ténarèze, indique Philippe Fezas. Aujourd'hui, on le limite un peu, pour conserver plus de fruit croquant et contrecarrer la maturité précoce des baies. »

Le fils a pris les rênes du domaine, mais le floc porte toujours le nom de celui qui l'a créé « Michel Fezas ». Son avenir semble tout tracé. Concurrencé désormais par le vin, le floc blanc défend sa place à l'apéritif. « L'été, j'aime bien le prendre avec 2 glaçons, qui allègent en fondant, et une rondelle de citron, qui équilibre le moelleux et ravive les goûts », raconte Philippe Fezas. Il préfère le rouge en hiver. Celui-ci se montre aussi très à l'aise sur du fromage de brebis et les desserts, en particulier au chocolat. Quel que soit le moment, le bouquet de « lou floc » ne s'oublie plus. ■