Madiran
Pacherenc
du Vic-Bilh

DANS LE VIGNOBLE DE MADIRAN, LE RENOUVELLEMENT GÉNÉRATIONNEL ACCÉLÈRE LES MUTATIONS EN COURS

En dix ans, le vignoble s'est fortement rajeuni avec un tiers des exploitations qui ont été concernés par un processus de transmission. Cette transition générationnelle vient s'inscrire dans les multiples transitions en cours et les renforcer. Féminisation, écologie, profil des vins mais aussi tourisme... Le vignoble bouge de toute part dans un contexte où le développement du territoire est devenu une priorité qui rassemble tous les acteurs locaux, dont la Maison des Vins, acteur majeur qui participe pleinement à inscrire la viticulture et les appellations au cœur de la démarche du territoire, comme le montre la nouvelle salle d'accueil inaugurée cet été.

Une transition sociologique : plus de jeunes, plus de femmes

Dans le vignoble, plus d'un tiers des propriétés ont été concernées par un processus de transmission sur les dix dernières années. Le plus souvent, la transmission s'est effectuée dans le cadre familial mais quelques transmissions ont permis l'installation de vignerons venus d'ailleurs. Nul hasard dans ce renouvellement, puisque la période actuelle coïncide avec le départ à la retraite de la génération spontanée qui, dans les années 1980, a permis, sous l'influence de jeunes vignerons motivés, d'asseoir la notoriété du vignoble. Au-delà du rajeunissement qu'il implique, le renouvellement générationnel s'accompagne d'une féminisation importante avec l'arrivée aux responsabilités de nombreuses vigneronnes.

Une transition agro-écologique...

... à court terme : un vignoble 100 % HVE 3

Cette nouvelle génération sera celle qui achèvera de conduire la transition agro-écologique engagée par leurs aînés. L'objectif à court terme : un vignoble 100 % HVE 3, sachant qu'aujourd'hui près d'un tiers des exploitations sont déjà certifiées. En parallèle, près d'une vingtaine d'exploitations sont certifiées ou en cours de certification en agriculture biologique. La transition agro-écologique est un dossier important à Madiran, qui est un territoire qui a résisté à la monoculture. En effet, la région entremêle des cultures différentes (vigne, colza, tournesol, blé), des zones de pâturages (boeuf, porc noir de Bigorre) et des bois. Cette mixité est bien évidemment favorable au maintien de la biodiversité et des écosystèmes. D'ailleurs, différentes initiatives visent à la mise en place d'infrastructures agro-écologiques : plantation de haies, agroforesterie, restauration de mares…

LE VIGNOBLE DE MADIRAN ET PACHERENC DU VIC-BILH

Aux confins des Pyrénées-Atlantiques, des Hautes-Pyrénées et du Gers, l'AOP Madiran (vins rouges) et l'AOP Pacherenc du Vic-Bilh (vins blancs, secs ou doux), sont deux appellations historiques (reconnues depuis 1948 par l'INAO) qui présentent la particularité de partager un même vignoble. Celui-ci appartient à la mosaïque du Sud-Ouest, une région constituée de 16 appellations d'origine protégée (AOP) et de 13 indications géographiques protégées (IGP).

... à long terme : identifier des alternatives écologiques pour contrer les maladies et les ravageurs

Au-delà des démarches individuelles, le vignoble est aussi collectivement engagé sur des projets relatifs aux maladies cryptogamiques. Situé à 80 kilomètres de l'Atlantique, le vignoble de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh est en effet particulièrement exposé aux entrées océaniques qui entraînent des risques de mildiou ou d'oïdium. Le Syndicat de défense des vins de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh participe ainsi au projet de recherche Gascon'Ideos. L'objectif est d'obtenir, en descendance de nos cépages emblématiques, quelques cépages résistants au Mildiou et à l'Oïdium, parfaitement adaptés au vignoble. Par ailleurs, des vignerons, se sont réunis pour constituer des îlots de confusion sexuelle permettant de lutter contre le ver de la grappe.

Une transition culturelle : la valorisation des cépages autochtones

Nos appellations Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh s'inscrivent dans ce grand conservatoire des cépages autochtones qu'est le Sud-Ouest. Emblématiques du piémont pyrénéen, le Tannat en rouge et le Petit Manseng, le Gros Manseng, le Petit Courbu et l'Arrufiac en blanc sont des cépages ici endémiques. Les vignerons en ont fait le fer de lance de leur stratégie de visibilité sur les marchés, tant en France que sur l'export. En parallèle, ils font aussi la démonstration que ces cépages peuvent donner vie, en intervenant sur les fermentations et les élevages, à des profils de vin différents, qui permettent de toucher plusieurs cibles de consommateurs tout en conservant l'identité du vignoble.

« Sur la dernière décennie, le vignoble a été profondément restructuré et il y a eu des investissements importants réalisés en cave. Deux conséquences : la qualité des vins a été tirée vers le haut et la palette s'est élargie. Désormais, nos deux appellations proposent, en plus de nos profils de vin emblématiques, des vins qui en préservent l'identité mais qui augmentent son rayonnement : rouges marqués par la vivacité, blancs secs d'une grande complexité, doux combinant fraîcheur et expression aromatique… »

Pascal Savoret, président du Syndicat de Défense des Vins de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh

PRODUCTION

2021 : UNE « ANNÉE DE VIGNERON »

Le millésime 2021 compte déjà parmi les plus difficiles du siècle. Comme la plupart des vignobles français, les AOP Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh ont été durement touchées par la gelée noire du mois d'avril.

L'année a aussi été marquée par les maladies et les ravageurs ainsi que par de nombreuses difficultés climatiques. En plus d'affecter les rendements, le gel a aussi entraîner des décalages de maturité, ce qui a compliqué la vendange, rendant parfois nécessaire plusieurs passages au sein d'une même parcelle. Selon l'expression consacrée pour caractériser les années particulièrement éprouvantes, on peut donc parler d'une « année de vigneron ».

Heureusement, la fin de l'été a apporté quelques bonnes nouvelles tant sur les volumes que sur la qualité. Concernant le potentiel qualitatif, l'absence de sécheresse estivale et les conditions de maturité en septembre préfigurent des vins au joli fruit, sobres en tanins et sans excès d'alcool.

MARCHÉS

LA CONSOMMATION AUSSI SE RAJEUNIT

Comme d'autres vignobles, les AOP Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh ont souffert de la crise du Covid-19 et plus particulièrement de la fermeture des restaurants et de la limitation des rassemblements familiaux.

Néanmoins, la crise a permis l'essor de nouveaux circuits, comme la vente en ligne ou le développement des circuits de proximité qui ont permis aux deux appellations de marquer des points dans les principales villes de la région, comme Tarbes ou Pau, mais aussi à Toulouse, à Bordeaux et dans la zone BAB (Bayonne-Anglet-Biarritz), trois agglomérations situées à moins d'une heure et demie de Madiran.

Les vignerons en ont d'ailleurs profité pour observer un net rajeunissement de leurs clients avec une génération – les 30-40 ans – particulièrement avides de produits sourcés et très sensibles, en ce qui concerne le vin, aux cépages autochtones, voire atypiques.

SURFACES EN PRODUCTION

1 500 ha

AOP Madiran
1 200 ha

AOP Pacherenc du Vic-Bilh
300 ha

TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE

33 %

des exploitations en HVE 3

OPÉRATEURS

170

vignerons et viticulteurs

VOLUMES REVENDIQUÉS 2020 AOP MADIRAN

41 500 hl

VOLUMES REVENDIQUÉS 2020 AOP PACHERENC DU VIC-BILH

Doux : **4 100 hl**
Sec : **5 500 hl**

Moyenne des 5 dernières années des AOP Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh
66 800 hl

CATÉGORIES

rouges	blancs secs	blancs doux
81%	**11%**	**8%**

SORTIES DE CHAI AOP MADIRAN

41 743 hl
- 4 %
(2020-2021)

moyenne quinquennale :
52 413 hl

SORTIES DE CHAI AOP PACHERENC DU VIC-BILH

8 130 hl
- 3,3 %*
(2020-2021)

moyenne quinquennale :
8 557 hl

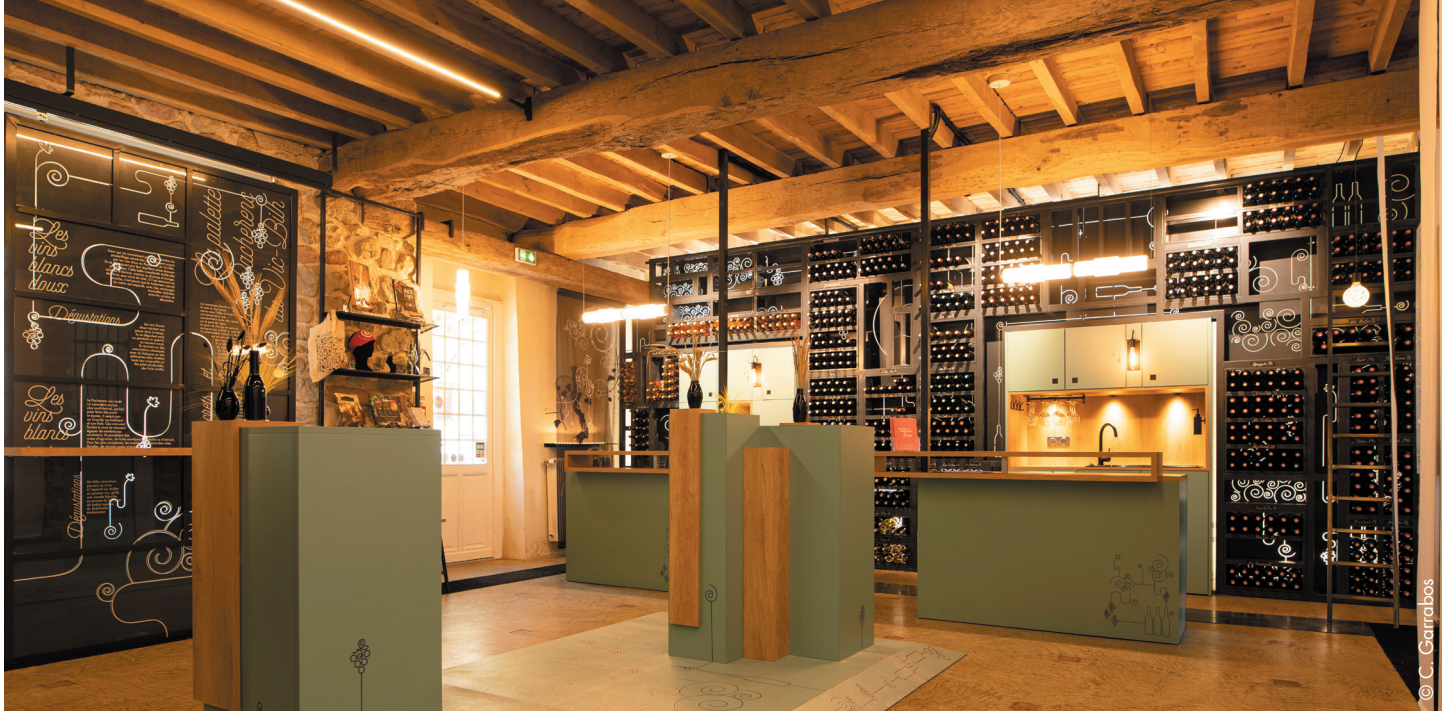
** - 6 % blancs secs*
+ 6 % blancs doux

DISTRIBUTION

80%

CHR : **19 %**
cavistes : **5 %**
grande distribution : **40 %**
vente directe : **16 %**

20%



© C. Garrabos

UN VENT NOUVEAU SOUFFLE AUSSI SUR L'ŒNOTOURISME

Les vignerons de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, stimulés par les flux touristiques traversant un territoire situé au carrefour de l'océan et des Pyrénées, ont développé depuis plusieurs années une offre de qualité en matière d'hébergement (gîtes, maisons d'hôtes) et d'activités. Depuis trois ans, la dynamique est également portée au niveau du Syndicat qui a engagé une démarche, en partenariat avec les départements et les différentes communautés de communes, visant à faire du vignoble une destination œnotouristique.

© C. Garrabos

Une nouvelle Maison des Vins

Chantier symbole de cette nouvelle dynamique, la Maison des Vins, située dans l'ancien prieuré du petit village de Madiran, a été repensée et a rouvert ses portes cet été.

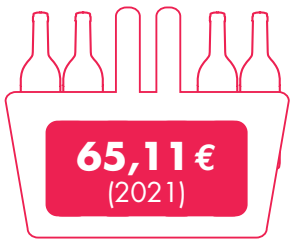
La nouvelle scénographie permet de découvrir les particularités du vignoble comme les sols, le climat, les cépages ainsi que le savoir-faire des vignerons. Autour d'une dégustation, les visiteurs pourront apprécier la diversité des vins proposés. La salle d'accueil met en lumière près de 80 cuvées disponibles à l'achat.

Le développement du territoire et du tourisme, est un projet d'envergure qui rallie les Hommes. La nouvelle salle d'accueil est la première pierre à l'édifice, qui marque la volonté de s'inscrire dans cette réelle dynamique.

UNE FRÉQUENTATION EN HAUSSE

(2019-2021)

UN PANIER MOYEN EN HAUSSE



2019-2021 : **+ 13 %**

CONTACTS PRESSE
AGENCE CLAIR DE LUNE
Anaïs Marchand & Anne Marcon
+ 33 (0)4 72 07 31 93
anne.marcon@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr

Madiran
Pacherenc
du Vic-Bilh

MAISON DES VINS DE MADIRAN
& PACHERENC DU VIC-BILH
Sophie Lafeuillade
+33 (0)5 62 31 90 67
s.lafeuillade@madiran-pacherenc.com
www.madiran-pacherenc.com