

NOULENS.

Un domaine en or

Le petit manseng en star du Salon agricole de Paris

Armagnac NOULENS. Un domaine en or Le domaine de Maubet savoure avec discrétion la distinction reçue lors du dernier Salon agricole de Paris. En effet, pour la seconde année consécutive, le petit manseng du domaine a récolté une nouvelle médaille d'or. Cette double récompense vient couronner les efforts commencés en 1985 par Aline et Jean-Claude Fontan, année où la ferme de polyculture a cédé la place à un domaine exclusivement viticole. Il s'est agrandi pour atteindre 70 hectares plantés en ugni blanc, colombard, gros manseng, petit manseng, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon et tannat qui se répartissent sur deux domaines situés à Maubet (Noulens) et à Grachies (Vic-Fezensac). **Plus de vingt ans de travail.** La première commercialisation en bouteilles a été réalisée en 1987, suivie de l'installation de la première chaîne d'embouteillage en

1992. En 2000, les époux Fontan se sont également engagés sur le respect de l'environnement et sur la traçabilité (conduite du vignoble adapté, certification HACCP, lutte raisonnée, gestion de l'eau et traitement des effluents, référencement Qualenvi). Ils ont procédé à la modernisation des installations, en utilisant les nouvelles techniques de productions mais aussi en modernisant les équipements. Discrètement, les produits (vins de pays des Côtes-de-Gascogne, floes de Gascogne et armagnacs) se sont frayés un chemin dans le monde vinicole. aujourd'hui, ils sont reconnus tant à Paris au concours général que dans les concours des vins de pays. Ainsi, au dernier ViniSud qui s'est tenu à Montpellier, la nouvelle gamme de leurs armagnacs a remporté un franc succès pour sa première participation. Ils apparaissent également en bonne place sur les différents guides renommés. Depuis huit ans, Aline et

Jean-Claude ont transmis le flambeau à leurs deux enfants, Nadège et Sylvain, sans toutefois s'effacer totalement. Ces derniers se sont fixé trois objectifs : poursuivre l'œuvre de leurs parents par l'amélioration de la qualité des produits avec l'aide de deux œnologues (B. Bessière pour les vins et M. Lary pour les armagnacs) ; consolider les marchés actuels qui se répartissent en 70 % à l'exportation et 30 % sur le plan national ; et rechercher et développer des nouveaux clients, condition sine qua non pour la croissance d'un vignoble gersois qui, au travers de ces 188 producteurs, s'affirme chaque jour un peu plus.