



DOSSIER
DE
PRESSE

FLOC
DE
GASCOGNE





A l'origine, un terroir qui révèle le caractère gascon

Si la douceur de nos vallons se retrouve dans notre Floc de Gascogne, ne croyez pas qu'il manque pour autant de caractère, bien au contraire !

Pays de la fête et du partage, qui a fait de la convivialité un art de vivre, c'est toute la Gascogne que vous découvrez à la dégustation.

Dans les vignes du bonheur

Nos vignerons et nos vigneronnes racontent volontiers leur Floc de Gascogne, leurs émotions, leur histoire. Découvrez des producteurs passionnés, du savoir-faire, de la transmission, une culture vivante ancrée dans la tradition.

Ils ont le secret pour créer ces «**Instants Floc**» synonymes de bonheur et le plaisir simple du partage.

Patrick Farbos
Président du Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne

Sommaire

Qu'est-ce que le Floc ?	p. 3
Des cépages / Un terroir	p. 4/5
Les Instants Floc : dégustation et usages	p. 6/7
Témoignages	p. 8/12
Oenotourisme	p. 13
Les vignerons	p. 14
La Maison Gascogne Armagnac	p. 15

Qu'est-ce que le Floc de Gascogne ?

Le Floc de Gascogne est un vin de liqueur issu de la famille des **mistelles***.

Il est élaboré pendant les vendanges. C'est un mélange subtil d'Armagnac jeune et de jus de raisin appelé **mutage****.

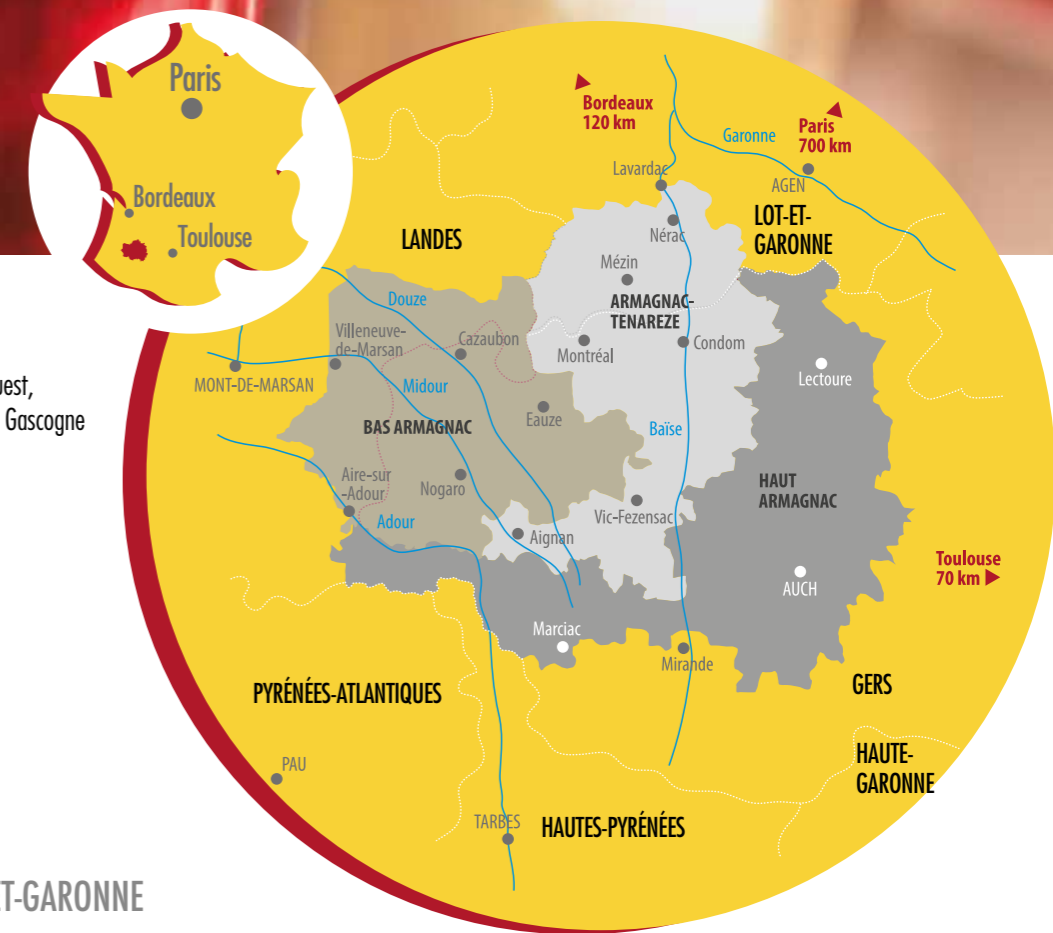


* **Les mistelles** (de l'italien *misto* : « mélangé ») sont des apéritifs obtenus par le mélange de moûts de raisin frais non fermentés mutés à l'alcool, dans le but d'arrêter la fermentation. On obtient ainsi une boisson apéritive titrant entre 16 et 22 degrés.

** **Le mutage** est une opération après les vendanges qui consiste à arrêter la fermentation alcoolique d'un moût par addition d'un alcool.



Le territoire de production



À cheval sur 3 départements du Sud-Ouest, le vignoble de production du Floc de Gascogne épouse celui de l'Armagnac.

Terroir de l'appellation Armagnac

- BAS ARMAGNAC
- ARMAGNAC TÉNARÈZE
- HAUT ARMAGNAC

3 départements :

- GERS / LANDES / LOT-ET-GARONNE

Des labels de qualité et d'origine

Le Floc de Gascogne est, depuis 30 ans maintenant, Appellation d'Origine Contrôlée. C'est une reconnaissance de l'engagement de ses vignerons pour la qualité d'un produit tout à fait original. Et comme il est unique, issu d'un savoir-faire reconnu et d'une zone géographique bien définie, comprise entre le Gers, les Landes et le Lot-et-Garonne, il est aussi Appellation d'Origine Protégée.

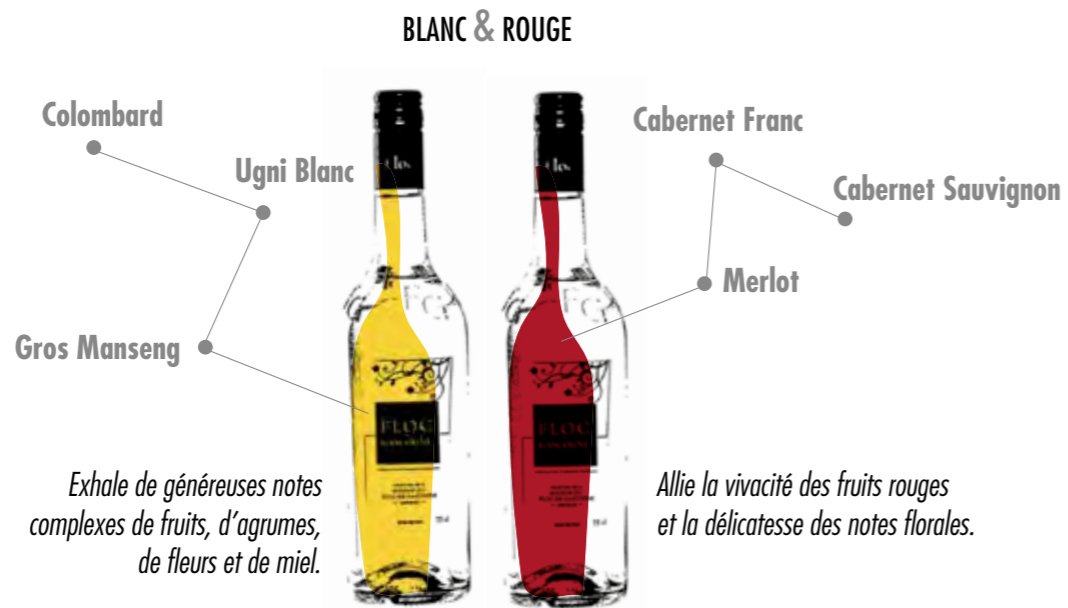


UN BOUQUET DE SENSATIONS UNIQUES

En gascon,
«Floc» signifie
«bouquet de fleurs»

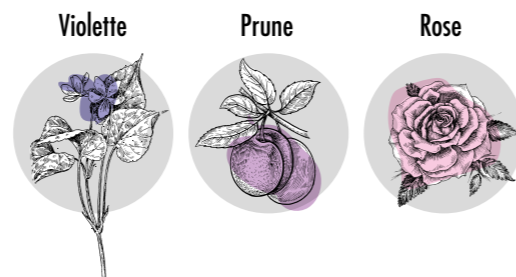
Des cépages

Ils donnent au Floc de Gascogne toute sa typicité et développent une riche palette d'arômes. Associés à l'Armagnac jeune, c'est une explosion de sensations uniques dans chaque bouteille.



Des arômes

«Les arômes premiers de l'Armagnac : la violette, la prune et la rose donnent son caractère au Floc de Gascogne.»



Un terroir

Issu du vignoble Armagnacais, aux terres argilo-calcaires et sableuses, le Floc de Gascogne est favorisé par un climat idéal à la croisée de 3 influences : méditerranéenne, océanique et continentale. Il trouve son équilibre, entre le caractère fruité et léger du jus de raisin, privilège de sa jeunesse et la puissance et la richesse aromatique issues du noble Armagnac.

Les 4 saisons du Floc de Gascogne

ANNÉE 1 :

- Les parcelles sont choisies pour leur fort potentiel qualitatif en différents cépages, identifiés par l'INAO.
- L'alambic distille le vin en produisant un Armagnac à fort degré qui sera réservé au mutage du moût de raisin.

ANNÉE 2 :

PRINTEMPS

- En avril, la vigne s'éveille. C'est le moment d'enrichir les sols de manière raisonnée et de prendre soin des jeunes pousses jusqu'à leur maturité, en leur évitant les maladies.

ÉTÉ

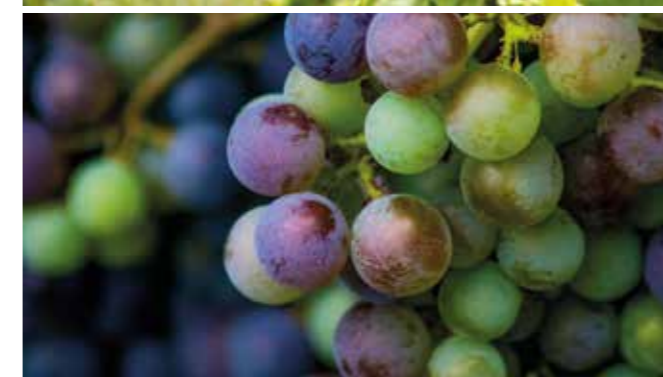
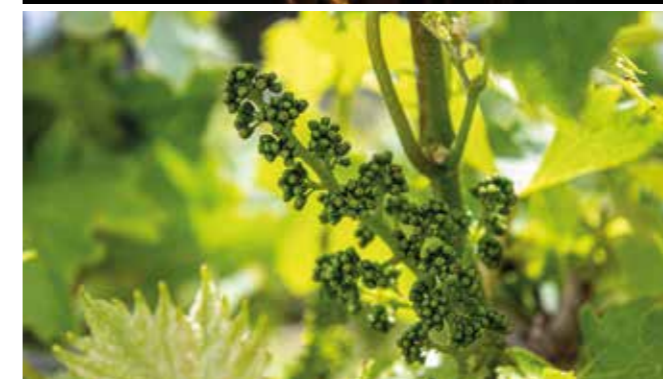
- En août, les fruits commencent à mûrir, c'est la *véraison*. Le viticulteur surveille la maturité des grappes jusqu'à obtenir des raisins très aromatiques, avec un bel équilibre sucre/acidité.
- À noter ! Particularité du Floc de Gascogne, les vignes de rouge et de blanc arrivent ensemble à maturité, ce qui est inhabituel pour la majorité des autres productions de rouge.

AUTOMNE

- C'est le temps des vendanges ! La récolte du raisin est rapide pour éviter l'oxydation qui pourrait dégrader les arômes. Le chai s'anime ! Des techniques pointues vont permettre l'obtention d'un jus clair (rouge ou blanc) qui sera muté dans la foulée.
- *Le mutage* : L'Armagnac distillé l'année précédente, conservé en cuve et aéré régulièrement, a perdu de son agressivité en concentrant tout son parfum. Il est délicatement mélangé au jus de raisin pour un mariage réussi !

HIVER

- C'est le moment du repos de la vigne appelé repos hivernal. La taille va permettre d'assurer la production de raisin.
- Mise en bouteille à partir du 15 mars de l'année qui suit la récolte.





Le Floc de Gascogne accompagne les instants de bonheur partagé

« Les Instants Floc »

En famille, entre amis ou en amoureux, le Floc de Gascogne a sa place sur les tables de vos repas, apéritifs et même dans vos bons petits plats !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La dégustation

Le Floc de Gascogne se consomme nature en apéritif mais se prête avec bonheur au jeu des cocktails, où ses arômes riches et fleuris font merveille. En cuisine, il relève vos préparations culinaires sucrées et salées.



*Nature, en apéritif,
se sert toujours très frais
entre 5° et 7°*

En cocktail

Les barmans et mixologues avertis sont toujours en quête de goûts subtils pour créer des cocktails de caractère. Le Floc de Gascogne, riche en saveurs florales et fruitées se marie à merveille avec d'autres breuvages pour créer des sensations nouvelles. Une occasion de réinventer les classiques et d'innover pour les plus créatifs.



En cuisine

De l'entrée au dessert, le Floc de Gascogne a sa place dans de multiples préparations culinaires. Il sublime les produits emblématiques du Sud-Ouest comme le foie gras, parfume une sauce avec du poisson ou de la viande et aromatise les crèmes, babas, salades de fruits et autres desserts gourmands.



Philippe Fezas
Domaine de Chiroulet
Vigneron-Producteur
à Larroque-sur-l'Osse - Gers

« Nous faisons du Floc de Gascogne et de l'Armagnac depuis 3 générations dans le Gers. On est très attaché à nos productions parce qu'elles sont uniques et ça nous rend fiers. C'est notre cœur gascon qui s'exprime dans le Floc de Gascogne. »



Catherine Brugger
www.jenrestebaba.fr
Blogueuse



« Il y a quelques années, j'ai découvert la Gascogne, sa convivialité et ses spécialités dont l'Armagnac et le Floc de Gascogne blanc ou rouge. J'ai eu l'occasion de goûter un cocktail à base de Floc de Gascogne rouge, de fraises et de citron vert. Un accord de fraîcheur et de gourmandise que j'ai associé à un baba. Un régal pour les amoureux de la Gascogne, du Floc et de la pâtisserie. »



Ma recette préférée :
Le filet mignon de porc avec sa sauce au Floc de Gascogne rouge qui fait ressortir la délicatesse de la viande. Accompagné de petits champignons et de polenta, c'est un excellent plat du dimanche.



Ma recette préférée :
C'est mon baba bien sûr ! Le Floc de Gascogne lui apporte une douceur subtile qui se marie très bien avec les fraises. C'est devenu mon « best of » quand je veux faire découvrir le Gascogne à mes amis.



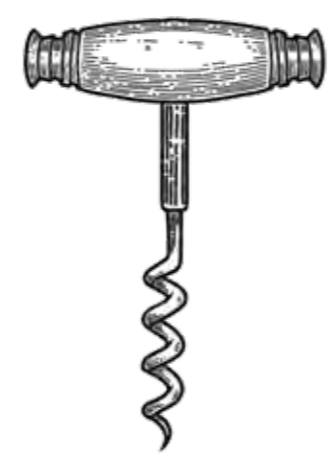
Johnatan Agostini
Le Fou du Bocal
Bartender - mixologue
à Toulouse - Occitanie

« Ce qui est amusant dans la création de cocktails c'est justement d'innover en revisitant des classiques aussi. J'ai fait une vraie découverte avec le Floc de Gascogne. A la fois parce que c'est hyper parfumé et que c'est un produit de caractère. Ça m'inspire ! »



Cécile Chérel
L'Alamboutic
Caviste
à Fourcès - Gers

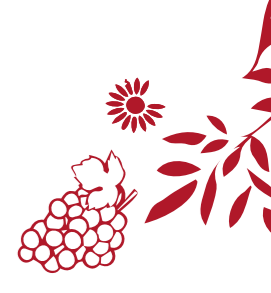
« Passionnés des produits gascons, nous avons décidé avec Nicolas, mon compagnon de créer une boutique dédiée à notre terroir. Le Floc de Gascogne est un des fleurons d'Occitanie. Nous sommes fiers de faire découvrir ce beau produit artisanal, gourmand et original, à la saveur complexe et fruitée. De plus, soutenir les viticulteurs et viticultrices fait partie de nos valeurs. »



Ma recette préférée :
Je suis fan du White Sloc. La liqueur de pain d'épices associée au Floc et à la bière crée un cocktail hyper-parfumé que j'enseigne dans nos masterclass car c'est pour moi un équilibre idéal : light en alcool mais riche en goût.



Ma recette préférée :
Mon cocktail préféré est assurément le Bloody Floc. Associer le Floc de Gascogne pour revisiter des classiques et créer une belle explosion en bouche, c'est la magie des cocktails, même si c'est au naturel que je le préfère.



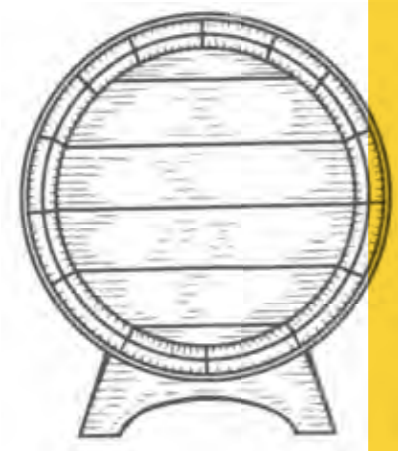


Myriam Darzacq
Présidente du Syndicat des producteurs
de Floc de Gascogne
Membre de l'Académie des Dames
du Floc de Gascogne
Vigneronne
à Betbezer-d'Armagnac - Landes



Destination œnotouristique par excellence

« Le savoir-faire des vigneron-pro-
ducteurs de Floc de Gascogne mérite
d'être connu. Ce sont des hommes et
des femmes qui ont à cœur de faire de
la qualité. Si vous venez les voir sur
leur propriété vous comprendrez l'âme
gasconne, conviviale et généreuse qui les
anime. »



Ma recette préférée :
Chez nous, il y a toujours un petit foie gras en réserve, alors cette recette
s'imposait : un délicieux pain perdu au Floc de Gascogne et au foie gras. Simple
à réaliser mais une explosion de saveurs raffinées à la dégustation. Un plat
carrément Gascon !

Oenotourisme

Comme on le dit souvent, ce n'est pas la quantité qui compte, mais la qualité
et la diversité !
De nombreux producteurs de Floc de Gascogne se sont engagés dans la
démarche qualité «Vignobles & Découverte - Les Bons Crus d'Armagnac®»
et à ce titre, ils assurent le meilleur accueil à la propriété et la transmission
de leur savoir-faire. Un label qui regroupe aussi hébergements, restauration,
activités, lieux culturels qui permettent aux visiteurs de profiter pleinement de
leur circuit œnotouristique.

Depuis 2018, des vigneronnes dynamiques
et engagées sont regroupées sous
le label «Les Bons Crus Milady®»,
avec l'envie de faire partager leur
passion, la beauté, l'exigence de
leur métier et la fierté de produire
un vin apéritif unique, le Floc de
Gascogne.



Un vignoble à parcourir à vélo, en voiture, à cheval ou à pied...





À l'origine de chaque Floc de Gascogne, il y a une vigneronne, un vigneron !



Les vigneronns

Venez à leur rencontre. Écoutez-les vous raconter avec enthousiasme leur Floc de Gascogne, leurs émotions, leur histoire. Vous trouverez des producteurs passionnés, du savoir-faire, de la transmission, une culture vivante ancrée dans la tradition. La grande diversité variétale des cépages et le travail de chaque vigneron donnent à cet apéritif sa typicité unique, caractéristique de la Gascogne.

Convivialité à la Gasconne au fil des saisons

De villages en marchés, de caveaux en restaurants, de sentiers en vignobles, c'est un itinéraire initiatique au «bien vivre» à la gasconne qui attend le visiteur. En toutes saisons, le travail des vigneronns façonne l'espace et rythme l'année. Les moments forts : vendanges, mutage, embouteillage, taille de la vigne, distillation sont autant d'occasion de rencontres, de réjouissances et de retrouvailles. Le sens de la fête est fort et les événements de l'été, les Instants Floc permettent aux touristes de se mêler aux vigneronns et à la population et de vivre de bons moments de bonheur partagé.



La Maison Gascogne Armagnac est ouverte !

Nouveau lieu et œnotourisme

La Maison Gascogne Armagnac, projet ambitieux a ouvert ses portes en 2022 à Eauze. Le lieu regroupe les productions viticoles emblématiques de la Gascogne : Floc de Gascogne AOP, Armagnac AOC, vins Côtes de Gascogne IGP. Avant tout, outil de travail pour les 3 filières, il offre aussi de beaux espaces au public curieux de découvrir les vins et spiritueux de Gascogne.

Il propose une immersion dans les 3 univers de consommation des produits et privilégie l'expérience insolite du visiteur par le biais d'une scénographie ludique et didactique. Il sera le point d'intérêt innovant qui permettra de partir à la rencontre des richesses humaines, patrimoniales et gustatives de ce territoire gascon.

L'art de vivre gascon 3.0

Des dispositifs numériques et interactifs feront du parcours visiteur une immersion au cœur du vignoble. Le voyage commence avec la grande carte du territoire au sol au centre de l'espace d'accueil. Elle fournira les premières informations géographiques, viti-vinicoles et touristiques.

Dans l'alcôve du Floc de Gascogne, un jeu permet au visiteur de s'initier à la confection des cocktails. Enfin, le comptoir-dégustation sera la destination ultime à la découverte des valeurs gasconnes : convivialité, cordialité et partage.





www.floc-de-gascogne.fr



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU FLOC DE GASCOGNE
Maison Gascogne Armagnac - 1330 Route de Manciet - 32800 Eauze
Pour plus d'informations : 05 62 09 85 41
contact@floc-de-gascogne.fr - www.floc-de-gascogne.fr



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.