

Pellehaut

la passion du vin

PELLEHAUT EST LE PREMIER FOURNISSEUR VITICOLE TOUTES APPELLATIONS CONFONDUES DES FLEURONS DE LOMAGNE ET PARTICIPE À SA RENOMMÉE.

Ces derniers ont d'ailleurs connu les débuts de sa commercialisation et ont tout de suite cru à la qualité et à la diversité de ce domaine tant sur l'activité boutique que colis. Situé à plus de 180m d'altitude sur les coteaux du château de Pellehaut construit au XVIII^e siècle, le vignoble tire profit d'une exposition idéale. L'ensoleillement est maximal tandis que la pluviosité estivale est relativement faible.

Les mosaïques représentant la vigne sur le site de la villa gallo romaine de Séviac attestent de sa présence à Pellehaut au temps des Romains. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 550 hectares dont 180 réservés aux vignes. L'exploitation agricole est gérée par Gaston Bérault et ses fils Martin et Mathieu qui perpétuent un savoir-faire familial existant depuis trois siècles.

Les vignes se déploient sur les croupes, tandis que les bas-fonds sont consacrés à l'élevage bovin et aux cultures céréalières. Cette disposition géographique est essentielle pour la qualité du vin puisque les litières des blondes d'Aquitaine associées aux marcs de raisins sont vectrices d'un compost de premier choix pour les vignes, limitant ainsi l'utilisation d'engrais de synthèse.

La complémentarité des différentes activités, le maintien de l'équilibre organique, et des méthodes ancestrales tout en instaurant une rigueur scientifique nécessaire à la production qualitative et novatrice sont d'ailleurs les lignes directrices suivies par le domaine Pellehaut.

Le château qui fait face aux Pyrénées se situe dans la Ténarèze, en bordure du Bas-Armagnac ce qui lui confère une variété de terroirs, ainsi :

- > Les argilo-calcaires accueillent les cépages rouges et les Chardonnay
- > Les boulbènes, des terres sablo argileuses sur une sous-couche calcaire, offrent des vins blancs d'une finesse aromatique rare
- > Les boulbènes légères (mélange d'argile et de sable avec une proportion majeure de sable) sont reconnues pour produire des Armagnacs renommés.

Quatorze personnes œuvrent quotidiennement à la qualité de la production et au conditionnement des vins et Armagnacs. Pour ce faire, ils effectuent un suivi permanent du vignoble en contrôlant :

- > Les rendements (enherbement des vignes et fertilisation organique à base de compost adaptée aux besoins de chaque parcelle)
- > Les ravageurs en s'appuyant sur une station météorologique informatisée et en enregistrant toutes les opérations au vignoble pour limiter le nombre de traitements.
- > La maturation de mi-août jusqu'à fin octobre.

Les baies sont prélevées et les jus analysés dans le laboratoire du domaine pour que chaque parcelle soit vendangée à maturité optimale.

La récolte est en grande partie nocturne afin d'éviter que les rayons du soleil ne réchauffent les pellicules des baies, sources du potentiel aromatique sensible à la chaleur et à l'oxydation conjuguées.

Le processus de récolte et le chai constituent une part majeure de l'investissement avec l'objectif de préserver les arômes des raisins, en ce sens: la vendange triée à la vigne est protégée par le gaz carbonique récupéré des fermentations effectuées à basse température en cuves thermo régulées, le pressurage pneumatique est fait sans trituration, un inertage des jus par gaz inerte est pratiqué tout au long de la vinification, les vins sont conservés à moins de 8°C dans des cuves isothermes, et régulièrement contrôlés. L'emploi des sulfites est limité, avec un taux minimal inférieur de 30 à 50% à la limite maximum autorisée.

Grande importance est donnée aux barriques qui élèvent les vins rouges, les Chardonnay, Gros-Manseng et Armagnacs.

Les eaux-de-vie de Pellehaut élaborées grâce à deux cépages l'ugni-blanc et à la folle blanche, sont fines et douces grâce à la proximité géographique du Bas-Armagnac, au procédé de vinification, au choix de

distillation et d'élevage. Les vins ne sont distillés qu'après un élevage soigneux sur lies avec des batonnages réguliers. L'Armagnac doit son originalité à son alambic traditionnel armagnacais qui fonctionne en continue avec une chaudière à bois.



DOMAINE DE PELLEHAUT
32250 Montréal du Gers