



MAISONS

« L'armagnac ? Une Chance Inouïe »

📅 25 août 2017 🏠 armagnac 💬 Commentaires fermés

Martin, Mathieu et Aurélie Béraut mesurent la chance de diriger un domaine comme Pellehaut. A Montréal, ils cultivent la tradition.

Le château de Pellehaut, à Montréal-du-Gers, abrite une belle histoire. Celle de la famille Béraut. Débutée en 1973 avec Gaston et son épouse, elle se poursuit avec Martin et Mathieu, les fistons, dont les empreintes de pas de bambins sont à jamais inscrites dans les rangs de vignes du domaine.

« D'une certaine façon nous cultivons la tradition, sourit Martin, en développant une agriculture circulaire. » Explications du petit frère Mathieu : « Nous produisons des céréales pour nos vaches, le fumier de nos bêtes est un excellent engrais pour nos vignes. Lorsque nous arrachons une vieille parcelle de vigne, nous laissons la terre se régénérer, puis elle devient pâture pour nos vaches et ainsi nous recréons un équilibre favorable à la vigne. » Un cercle vertueux ? Cela y ressemble. « En tout cas, nous n'avons rien inventé, glisse Martin. Nos ancêtres travaillaient comme cela. Et vous savez à quoi l'on doit la qualité du raisin ? » – A l'équilibre du sol, renchérit Mathieu. Un équilibre lié à la qualité microbienne, à un enrichissement apporté par le fumier. »

« C'est la qualité de nos vins qui a conduit nos clients et plus largement les consommateurs vers nos armagnacs. »

A Pellehaut, les intrants ne sont pas les bienvenus. Pour preuve ? Le label HVE (haute valeur environnementale) que le domaine a décroché voilà quelques années : « parmi les 200 premières entreprises agricoles françaises à obtenir ce label », précise Aurélie, l'épouse de Mathieu. « Finalement nous étions en avance sur les critères de ce label, dans la démarche sans le savoir », plaisante Martin. Un peu de M. Jourdain chez les Béraut.

Cette tradition n'est pas synonyme d'immobilisme à Pellehaut. Loin s'en faut. Et pour faire face à une demande d'armagnac croissante, Martin et Mathieu ont pris des décisions importantes. « Nous plantons de l'ugni blanc et distillons beaucoup plus que les années précédentes. La Folle blanche (le cépage traditionnel de Pellehaut) est sensible à l'esca (la maladie des bois de la vigne), c'est pourquoi nous replantons de l'ugni blanc. » Ainsi, vingt hectares (pour moitié folle blanche et moitié Ugni blanc) sont consacrés à l'armagnac. « Et pas uniquement pour répondre à la grosse demande de La réserve de Gaston », s'amuse les frères Béraut. Cette eau-de-vie assemblée par leur père avec ces deux cépages, désormais produit vedette de la propriété.

Depuis deux ans, les ventes d'armagnac Pellehaut progressent très significativement. A l'export notamment. « Deux tiers de nos 20 000 bouteilles commercialisées tous les ans, le sont à l'export, précise Aurélie. Avec une très belle présence aux Etats-Unis mais aussi en Angleterre ». « Nous prenons un vrai plaisir à élaborer nos armagnacs, avouent Mathieu et Martin. Nous éprouvons déjà cette satisfaction alors que nous ne vendions que peu d'eau-de-vie. » Désormais, les armagnacs Pellehaut occupent une place enviée, chez les cavistes notamment. « Il existe encore beaucoup de place sur le marché français, analyse Aurélie. Nous travaillons notre packaging et restons à l'écoute des consommateurs. Nous proposons des eaux-de-vie de tradition, à l'instar de la Réserve de Gaston, mais aussi des armagnacs jeunes comme L'âge de glace à destination d'un public plus jeune, plus orienté sur les cocktails. Et aujourd'hui, les spiritueux redeviennent très tendance, » se réjouit Aurélie.

Une vague sur laquelle les Béraut entendent surfer d'autant que la demande « n'a jamais été aussi forte. L'armagnac, produit « craft », a une belle résonance, dit encore la jeune femme. Martin, lui, voit dans la forte présence de Pellehaut sur le marché du vin, « une explication à cet engouement pour l'eau-de-vie. C'est la qualité de nos vins qui a conduit nos clients et plus largement les consommateurs vers nos armagnacs. »

Chez les Béraut, on ne cache pas un optimisme certain. « Nous aimons la vie, clame Mathieu. Nous aimons notre terroir et ambitionnons de le partager. C'est cela être Gersois. On peut défendre une région tout en faisant le maximum pour la faire connaître, la faire apprécier par le plus grand nombre. » « Nous avons la chance de vivre dans un univers privilégié, poursuit le viticulteur. Certes nous sommes pris trop souvent par le tourbillon de nos activités, mais n'oublions pas de nous ouvrir et d'offrir nos produits, nos valeurs, aux autres. » « La passion nous anime, ponctue Aurélie. Nous croyons en notre terroir qui possède, avec les vins de Gascogne et l'armagnac, une chance inouïe. Et en plus, autour de l'armagnac, il y a beaucoup à faire... »