

Du nouveau chez Pellehaut

Non classé 3 août 2018

Avec 350 ha de vignes, et une production de quelque 2 millions de bouteilles (sans compter 20.000 bouteilles d'un excellent Armagnac) le Domaine de Pellehaut est une des entreprises qui comptent en Côtes-de-Gascogne.



Pellehaut, vu d'en haut (photo H. Lalau 2017)

C'est aussi une des valeurs sûres de l'IGP, année après année, dégustation après dégustation.

Des vignes... et des vaches

Bien qu'il s'agisse d'un domaine résolument moderne, comme en témoigne son chai, Pellehaut renoue avec le type de polyculture qui a longtemps prévalu en Gascogne: à côté des vignes, on y cultive des céréales, et on y élève des vaches – des blondes d'Aquitaine, bien sûr.

Les vaches ont d'ailleurs un rôle dans la viticulture: on utilise leur fumier (700 tonnes, tout de même!), pour amender les sols. Ainsi que les déchets de distillation. Rien ne se perd !

Été Gascon, Harmonie de Gascogne

Mon premier contact avec le domaine date de 2016 – sa cuvée Été Gascon fut le premier Côtes-de-Gascogne dégusté à mon arrivée dans la région pour un dossier d'*In Vino Veritas*. Juste ce qu'il me fallait d'exubérance et de tendresse pour avoir envie d'en savoir plus sur la Gascogne du vin.



Harmonie de Gascogne (Photo (c) H. Lalau 2017)

Par la suite, quelques mois plus tard, j'ai eu la chance de visiter le domaine et de déguster quelques-unes de ses autres cuvées – notamment Harmonie de Gascogne, qui assemble Colombard, Ugni, Chardonnay, Sauvignon et les deux Mansengs (c'est un des avantages des IGP: une liste de cépages plus ouverte que la plupart des AOC). Le contenu de la bouteille a tenu la promesse du nom sur l'étiquette: c'est un vin particulièrement harmonieux, qui allie de superbes arômes d'agrumes et d'ananas, de la vivacité et du gras.

Et Petit Manseng, en sec

Et puis, plus récemment, j'ai reçu de l'efficace Noémie Cassou-Lalanne un échantillon d'une nouvelle cuvée du domaine.

A savoir, un Petit-Manseng 2016 vinifié en sec. Et élevé 12 mois en fûts sur ses lies.

Pour tout vous dire, j'avais un peu peur de trouver un vin dominé par le bois. Et bien non.

Au nez, c'est le fruit exotique qui ressort (cédrat, mangue, ananas), ainsi que de jolies notes florales (eau de rose, fleur d'oranger, acacia) qui se poursuivent et se combinent en bouche – une bouche de texture particulièrement riche, presque grasse, mais l'acidité du Manseng lui confère une superbe vivacité ; la finale revient sur l'ananas, avec quelques notes fumées. Bref, un grand vin, complexe, complet, envoûtant, et sur lequel on a envie de revenir.



Le Petit Manseng 2016 (Photo (c) H. Lalau 2018)

Ce que j'ai fait, d'ailleurs, après la dégustation, en le servant d'abord à l'apéritif, puis sur une escalope de dinde. On parle parfois de vin de conversation – le genre de vins qui n'est pas qu'un joli nez (même si celui-ci est très séduisant); le genre de vin que l'on découvre doucement au fil d'un repas, le genre de vin qui s'ouvre peu à peu et se révèle dans toute son amplitude. Cette cuvée répond très bien à la définition.

A noter que l'étiquette de cette cuvée est décorée chaque année par un artiste ; cette année, c'est Fabienne Rougeron-Pazzis, peintre de Toulouse ; l'artiste s'est inspirée d'une mosaïque gallo-romaine retrouvée à Montréal-du-Gers, bouclant ainsi la boucle de l'histoire: le Petit Manseng n'est-il pas une des plus proches parentes de la vigne originelle, la *vitis vinifera sylvestris* ?

Hervé Lalau