



L'Esprit de l'armagnac

Frédéric Lebel

Photographies de Michel Carossio

le
cherche
midi

Château de Pellehaut



La famille Béraut a une très longue attache dans le village de Montréal-du-Gers. Le château pratique la polyculture en utilisant des méthodes ancestrales sur 550 hectares, mais c'est Gaston Béraut qui va en 1968 reprendre le château de Pellehaut. Bien que la distillation soit pratiquée depuis plusieurs centaines d'années au château, Gaston ne reprend cette pratique qu'à partir de 1973. Seul 40 hectares de vignes d'ugni blanc et

de folle blanche (sur 250 au total) sont destinés à la distillation.

De nos jours, Mathieu et Martin Béraut, les fils de Gaston, dirigent l'exploitation, et l'alambic de type armagnacais toujours chauffé au bois transforme des vins en nectars qui vieilliront dans les chênes de la propriété et seront transformés en barrique après « lessivage ».



Château de Pellehaut

Famille Béraut

32250 Montréal-du-Gers

Tél: +33 (0)5 62 29 48 79 – Fax: +33 (0)5 62 29 49 90

Site web: www.pellehaut.com

Email: contact@pellehaut.com

Depuis Condom prendre la direction Eauze. Puis prendre la D15 direction Montréal-du-Gers, faire 15 km. Dans le bos du village de Montréal-du-Gers, prendre la D29 en direction du village de Sos. Faire 1 km après la sortie du village, toujours en direction du village de Sos sur la gauche par la D168. Faire 2,4 km et suivre la direction de Pellehaut sur la gauche (entre deux piliers). À la bifurcation prendre à droite, le domaine se trouve à 600 m au bout du chemin.

Point GPS: 43° 97' 19,6" Nord et 00° 17,6' 99" Est

DÉGUSTATIONS

Château de Pellehaut

Château de Pellehaut « ugni blanc », 25 ans 40° GL, AOC Armagnac-Ténarèze

Eau-de-vie ambrée aux reflets verts. Brillante et limpide.

Le nez, sur une belle complexité, a dans un premier temps des arômes de rancio, qui évoluent rapidement sur de la frangipane et de la noisette.

En bouche l'attaque est franche, avec une vivacité que l'on retrouve beaucoup dans cette région du Gers. Les tanins sont bien présents, mais tout en finesse et rondeurs. La rétro-olfaction, avec une belle suavité générale, laisse des notes de rancio, de vanille et d'épices en fin de bouche. Eau-de-vie très longue avec beaucoup de souplesse et de mâche.

À accorder en digestif avec un cigare de type Vegas Robaina Famosos ou sur un dessert comme un riz au lait et caramel.

Château de Pellehaut « réserve de Gaston »

42° GL, AOC Armagnac-Ténarèze

Eau-de-vie ambrée, aux reflets verts. Brillante et limpide.

Le nez est riche et de grande finesse. On retrouve après aération des arômes d'agrumes confits comme de l'orange. Puis arrivent des notes d'épices de pâtisserie (muscade), pour terminer sur une touche discrète de girofle. L'attaque en bouche est franche. L'équilibre est bien réalisé et les tanins sont ronds et moelleux.

La rétro-olfaction sur des notes boisées intenses se transforme vite sur des notes rancio, d'épices. Eau-de-vie très persistante en bouche.

À accorder en digestif ou sur une tarte Tatin caramélisée et crème fraîche

Château de Pellehaut 1978 « ugni blanc »

45° GL, AOC Armagnac-Ténarèze (toujours sous bois)

Eau-de-vie topaze intense, aux reflets verts. Brillante et limpide.

Le nez est riche sur des arômes empyreumatiques, comme du pain grillé et du bois de brique chaud (vanille).

L'attaque en bouche est de belle vivacité, les tanins sont marqués et puissants. La rétro-olfaction, sur des notes intenses de vanille et d'élevage (bois grillé), se termine sur des sensations de compote de figues et de foin coupé. Très belle longueur en bouche.

À accorder sur un cigare de caractère comme un Trinidad en fin de dîner.

Château de Pellehaut 1973 « ugni blanc »

45° GL, AOC Armagnac-Ténarèze (toujours sous bois)

Eau-de-vie ambré soutenu, aux reflets cuivrés. Brillante et limpide.

Le nez est très riche et complexe, sur des arômes de rancio très intense avec des notes de beurre fondu.

L'attaque en bouche est franche et bien équilibré. Les tanins sont riches et pleins. La rétro-olfaction sur des notes de sous-bois, d'humus est complexe. La finale sur le rancio se termine sur des notes de café grillé.

À accorder sur une bûche à la crème de marrons.