

WINS GERS

Le nouveau fleuron de la viticulture gasconne

Ici, la viticulture est un art qui se transmet de père en fils. Chez les Béraut et leur domaine de Pellehaut, on a parié sur la qualité plutôt que sur la quantité.

C

Ce que ne dit pas le dictionnaire à la définition du mot vin c'est tout ce que ce breuvage à base de raisin fermenté recèle de passions humaines, de quêtes et de tâtonnements, d'espoirs, de défaites et de victoires, de colères et d'amours. Dans chaque bouteille de vin, il y a une histoire d'hommes, des parfums de terres et de fruits mêlés, et parfois l'arôme capiteux de sagas séculaires. On objectera que cette grandiloquence ne s'applique pas aux vins de masse, aux assemblages coopératifs qui, pour donner souvent d'honnêtes bouteilles, n'en sont pas moins dotés d'un esprit cruellement nivelé par le nombre des apporteurs. Dès qu'un homme (ou une femme) sort du groupe, trie, sélectionne, rêve et assemble, une histoire s'écrit. Le talent du vigneron est de rendre son histoire intelligible, et de savoir la redire en la bonifiant d'année en année. Plutôt acide ou plutôt doux, pétillant de fruit frais ou lourd de bois et de tanins, chaque vin est un petit roman à accorder à son humeur du moment. Œuvre des frères Béraut, Martin et Mathieu, les vins du domaine de Pellehaut sont de cette

race-là, un savant mélange de cépages locaux et de sauvignons de Bourgogne, une fantaisie gasconne sur une charpente solide comme du chêne. À Montréal-du-Gers, en plein cœur de la Gascogne et du pays d'Armagnac, Martin et Mathieu, comme bien d'autres autour d'eux, ont commencé leur aventure personnelle en continuant celle de leur père.

TROIS SIÈCLES DE TRAVAIL DE LA VIGNE

La viticulture est un art qui se transmet. Chez les Béraut on revendique trois siècles de travail de la vigne et du vin. En 1958, ce fut le tour de Gaston, le père. C'est lui qui a agrandi la propriété en rachetant, dans les années 70, le domaine de Pellehaut avec ses vignes perchées à 180 mètres d'altitude, ses sources et ses lacs qui sculptent un paysage à couper le souffle. Pellehaut, c'est d'abord une ferme. Ici, l'élevage des bovins, cinquante-cinq mères de la race

Les vins du domaine Pellehaut sont un savant mélange, **une fantaisie gasconne** sur une belle charpente, solide comme du chêne





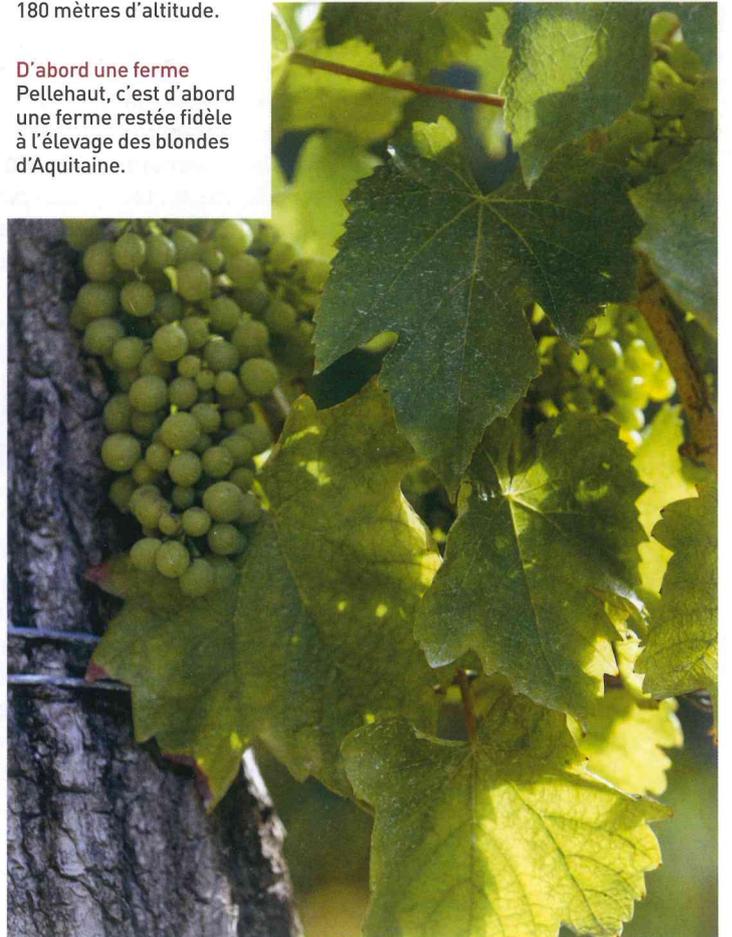
Perché

C'est le père, Gaston, qui acheta le domaine de Pellehaut, avec ses vignes perchées à 180 mètres d'altitude.



D'abord une ferme

Pellehaut, c'est d'abord une ferme restée fidèle à l'élevage des blondes d'Aquitaine.





blonde d'Aquitaine, n'est pas considéré comme une affaire moins sérieuse que l'élevage de la vigne. Céréales, vignes et vaches forment un triptyque dont l'équilibre est soigneusement préservé : c'est l'originalité revendiquée de Pel-lehaut, une image forte qu'emportaient encore il y a peu avec eux les acheteurs américains qui, avant que des travaux n'isolent véritablement les chais, goûtaient leurs échantillons dans le fumet de l'étable. « *On ne fait pas de l'agriculture bio ou raisonnée, on fait une agriculture raisonnable* »

explique Martin, l'aîné des deux frères Béraut. Sur le domaine, on privilégie la vie microbienne du sol : les vaches ne mangent que ce qui pousse sur l'exploitation, la vigne est amendée avec le fumier des vaches. La boucle est immuable. « *Le vin se fait à la vigne. Pour faire du bon vin, il faut faire du bon raisin* » dit Martin, plein de bon sens paysan. À lui la conduite du domaine et de la vigne, à son frère celle de la vinification

et des assemblages. Mathieu a su très tôt qu'il serait œnologue. C'est Yves Grassa, le père du Tariquet voisin qui lui a transmis le virus. « *J'avais 17 ans, je le regardais faire ses macérations pelliculaires, j'étais fasciné* » raconte-t-il. Diplôme d'œnologue en poche, ses stages faits dans des grands domaines californiens,

Il jouent à fond la carte de la marque, pas question pour eux d'intégrer la grande distribution et de fournir du volume à tout prix

il reprend plein d'ambition les rênes de l'entreprise paternelle.

L'objectif des deux frères est ambitieux avec des cépages locaux, vinifiés comme des grands vins de bordeaux ou de bourgogne. L'optique est radicalement différente de celle de Gaston, le père. « *Lui travaillait tout seul* » racontent les deux frères. « *Son objectif était de vendre du vin en vrac, prêt à être embouteillé. Il avait de gros*



Séance assemblages
 Mathieu (à droite) et son frère Martin sur leur domaine et dans le chais où Mathieu, l'œnologue, prépare ses assemblages.

marchés en Belgique et en Hollande. Pour lui, faire du vin en barriques était impensable. La barrique, c'était pour l'armagnac. »

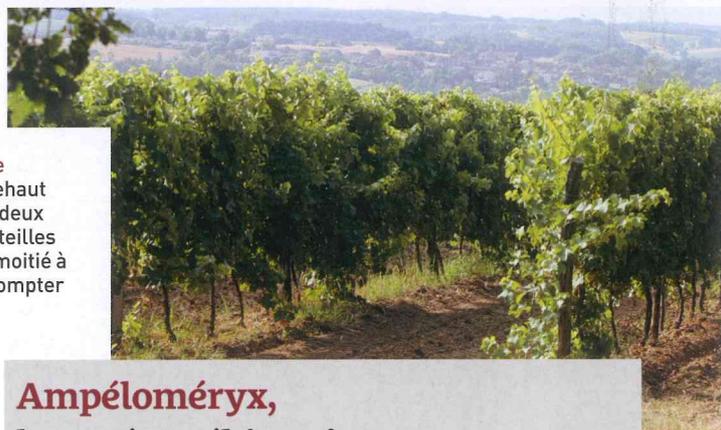
La recette des Pellehaut blancs ? Une base d'ugni blanc, de colombar et de gros manseng à laquelle on rajoute un trait de sauvignon et de chardonnay. Résultat : des acidités naturelles et un « style bourguignon » cher à Mathieu, un mariage qui séduit les palais les plus exigeants. « *Ce que j'aime et qui est frappant, confie Stéphane, caviste chez Bosseti, une bonne adresse du Marais à Paris, c'est le mélange aromatique du fruit et de la structure tannique : c'est toujours digeste, il n'y a pas d'excès d'alcool, ce sont des vins francs du collier. Le rouge a un peu de caractère, le blanc, aromatiquement, est irrésistible.* » Chez ce caviste parisien exigeant, on est plutôt spécialisé dans les vins du Rhône et les bourgognes. « *À l'époque, raconte le marchand, on cherchait un petit vin du Sud-Ouest. On a fait une dégustation comparée à l'aveugle de toute la gamme Pellehaut et de celle de Tariquet, pour nous, il n'y avait pas photo* » dit-il. S'ils savent que la comparaison

avec Tariquet est inévitable, les frères Béraut ne se positionnent pas par rapport à leur aîné. Si eux aussi jouent à fond la carte de la marque, leur démarche commerciale est radicalement différente. Pas question d'intégrer la grande distribution au risque de devoir fournir du volume à tout prix.

PAS DE COMPROMIS SUR LA QUALITÉ

La règle d'or : ne jamais faire de compromis sur la qualité du produit. Rapidement récompensés de plusieurs médailles d'or, les Pellehaut ont commencé à exploser sur le territoire national et international lorsqu'ils ont fait la rencontre de la maison Sichel, à Bordeaux. Ces propriétaires négociants sont exclusivement spécialisés en vins de bordeaux. Jusqu'au jour où le hasard les a mis sur la route du Pellehaut. « *Un de nos œnologues avait été invité à une partie de palombière dans la région de Montréal-du-Gers* raconte Laurent Warin, directeur commercial chez Sichel. *Il a dégusté l'Harmonie blanc du domaine, et nous l'a fait découvrir. À l'époque, il y avait une forte demande sur le blanc, mais à*

Raisonné
 Martin, l'aîné des deux frères a le sens de la formule : « *on ne fait pas de l'agriculture bio ou raisonnée, on fait de l'agriculture raisonnée* ».



Toute la gamme
La maison Pellehaut commercialise deux millions de bouteilles par an, dont la moitié à l'export, sans compter les armagnacs.

Bordeaux, on fait surtout du rouge. Nous avons fait le pari d'implanter le produit à l'export. Au vu des premiers résultats, on a aussi repris la distribution sur le marché français » dit-il. Aujourd'hui, la maison Sichel distribue l'intégralité de la gamme Pellehaut, armagnacs compris prioritairement chez les restaurateurs et auprès de cavistes choisis.

En vingt ans, les deux frères n'ont jamais cessé d'investir. Leur dernière invention ? Le Pilaho, un vin pétillant blanc et rosé sorti en 2011. Un bourrut à peine monté en vin, juste sucré. La maison commercialise deux millions de bouteilles par an dont la moitié à l'export. Leur gamme s'étale en quatre catégories de rouges, blancs et rosés, de l'Harmonie pour l'entrée de gamme à la Family pour les vins de garde. Les deux frères mettent aussi l'accent sur les armagnacs avec des millésimes qui vont de 1973 à 2000 et des armagnacs de coupe de 10 à 25 ans d'âge. Le domaine emploie 18 salariés à plein temps. Pellehaut est le nouveaux fleurons de la viticulture gersoise. **o**

Daniel Adoue

Ampéломéryx, la cuvée préhistorique

L'histoire de la cuvée *Ampéломéryx* est emblématique de l'état d'esprit qui anime les deux frères Béraut. Avant d'être le nom d'une cuvée d'un vin blanc sec, fruité, joyeux, *Ampéломéryx* est le nom d'un animal préhistorique qui vivait là il y a 17 millions d'années, au miocène. C'est une équipe du Muséum d'histoire naturelle de Toulouse qui en découvrit les restes, en 1995, sur un site de fouilles à Montréal-du-Gers. C'est Francis Duranthon, auteur de la découverte et conservateur du Muséum, qui lui a donné son nom. *Ampéломéryx* signifie, selon les racines du mot en grec ancien, le « *ruminant des vignes* ». La suite, c'est Mathieu Béraut qui la raconte : « *Un jour, j'ai rencontré Francis Duranthon. Quand il m'a fait visiter le site des fouilles, j'ai senti qu'ils avaient surtout besoin d'aides pour pouvoir continuer leurs travaux. C'est là qu'est venue l'idée de cette cuvée. Une partie du produit de sa vente revient chaque année au Muséum.* » Une générosité à laquelle est sensible le scientifique. « *La famille Béraut est très attachée à la défense du terroir. En échange, nous mettons leurs vins en avant chaque fois que nous organisons une manifestation au Muséum, à Toulouse.* »