

## CLASSICISME DE *Monluc*

À tout seigneur, tout honneur. Au château de Monluc, où l'on produit de l'armagnac depuis quatre générations, René Lassus fut le premier, et de loin, à produire des vins effervescents. Il commença dans les années 40, peut-être parce que la route du champagne était coupée. Auparavant, il expédiait à des maisons de là-bas une partie de sa vendange tirée de cépages locaux. Il a d'emblée choisi la méthode champenoise pour élaborer son monluc brut à partir d'ugni blanc avec un dé à coudre de gros manseng. Il s'en était imprégné lors de ses visites en Champagne et n'en concevait pas de meilleure. Mais, pour la phase de « remuage », qui consiste à faire descendre les lies dans le goulot de la bouteille en la remuant tous les jours, l'employé gascon s'est révélé beaucoup moins performant que le champenois. Du coup, René Lassus a créé des paniers cylindriques en métal qui permettent d'en remuer une centaine d'un coup. Ils

sont toujours en service et son fils Noël, qui a pris sa suite, les montre fièrement dans l'imposante cave creusée sous la splendide terrasse du château.

L'inventivité du père a débouché sur le fameux « Pousse-Rapière », si joliment pensé qu'il semble surgi de la légende des siècles écrite à la pointe de l'épée par les « capitaines gascons » qui entouraient le maréchal de Monluc dans ses expéditions guerrières. Le brut standard en est la base, accompagné d'une mesure de liqueur à l'armagnac de tradition familiale. Les Lassus père et fils ont ensuite acclimaté le chardonnay, cépage roi de la Champagne et de la Bourgogne, au terroir gersois. Ils le cultivent en espaliers hauts, avec les grappes non pas près du sol mais à hauteur d'homme, ce qui les protège davantage des excès d'humidité, vecteur de maladies, ou de chaleur en été. Le brut chardonnay millésimé qu'ils en tirent depuis dix ans se montre vif, équilibré, fin et savoureux : les bulles sont légères et persistantes ; la robe, jaune pâle ; le nez offre un parfum de fleurs blanches et d'acacia, avec des notes briochées ; et la bouche, fraîche, élégante et suave, des arômes de pêche blanche. La gamme se complète d'un rosé brut, aux saveurs de fruits rouges, et d'un tuilé extra-dry plus mûr et tendre. Leurs prix, toujours raisonnables, se situent aux alentours de 6,50 à 9 euros.

## LÉGÈRETÉ DE *Pellehaut*

À la suite de leur père, Gaston Béraut, Matthieu et Martin continuent d'élaborer de nouvelles cuvées à Pellehaut, domaine qui porte haut la renommée des vins du Gers. Cette année, voici le « Pilaho », qui ne ressemble à rien de connu par ici. Il est le fruit d'une envie, d'une rencontre et d'une longue patience. « J'ai toujours beaucoup de plaisir à boire et faire boire ce qu'on appelle chez nous le "bourret" et ailleurs le "bourru", c'est-à-dire le jus de raisin à peine fermenté, peu alcoolisé et

