HEBDOMADAIRE d'INFORMATION et d'ANNONCES LÉGALES

la gazette DU GERS

LA RECETTE MAGIQUE DE PELLEHAUT

Mathieu et Martin Béraut en dégustation dans leur chai.

Niché sur les hauteurs de Montréal-du-Gers, le château de Pellehaut élève la vigne depuis trois siècles et ça continue ! La recette magique du domaine est un savant mélange de tradition et de savoir faire chez le père (Gaston), complété d'une dose de technique commerciale chez l'aîné (Martin), d'un bon zeste de science œnologique chez le benjamin (Mathieu) et vous servez le tout dans un beau verre avec le sourire charmant de la mère (Manou).

La recette est imparable. Elle donne plus d'un million de bouteilles par an, pour une production de 12 000 hectos sur 180 hectares de vigne. L'originalité de Pellehaut réside dans la polyculture. Sur les 530 ha du domaine, les céréales et l'élevage (que la nouvelle génération maintient) ont la part belle : " Le fumier pour la vigne, c'est excellent " et le terroir ici est très varié, on est au point culminant de la commune : " Plus c'est haut, plus c'est chaud ".

Les fils Béraut fabriquent huit vins différents, 3 rouges et 5 blancs. Hormis le Chardonnay Fruit, puissant et frais : un des meilleurs nez de toute la région, les autres vins sont des assemblages : Les 5 cépages, Harmonie de Gascogne (blanc, rouge et rosé) à : 4,50 € la bouteille, le Familly Reserve (rouge élevé en barrique pendant 18 mois) à 18 €...

Ce rapide tour d'horizon serait incomplet sans l'armagnac. Comme pour la majorité des vignerons gascons, qui dit vin dit armagnac. Ici la jeune génération a parfaitement su gérer le stock d'eaux-de-vie et faire de Pellehaut un des meilleurs de la Ténarèze.