

La sélection de nos spécialistes

Le Sud-Ouest et sa mosaïque savoureuse

Les vins ont chacun leur personnalité. Une complexité favorisée par de nombreux cépages locaux. Tanniques et puissants, ils sont assurément des vins de garde et méritent l'attente.

Les blancs de Gascogne

Les Landes et le Gers, surtout connus pour leurs très grands armagnacs, produisent aussi des vins de pays d'un rapport prix-plaisir souvent inégalé. Les blancs notamment s'y révèlent délicieux, qu'ils soient issus de cépages locaux comme la Colombelle de Plaimont (qui s'arrache à l'exportation) ou de variétés plus internationales comme le chardonnay du Château Pellehaut (Montréal-du-Gers). Quelques domaines, tel le Château de Tariquet (près d'Eauze), produisent de jolis vins de garde dont la notoriété s'est vite imposée. C'est que, contrairement à la région de Cognac (beaucoup plus au nord, le même cépage ugni blanc y trouve sa limite de maturation), on peut ici choisir le devenir de la vendange : soit du vin de table, soit la distillation pour l'eau-de-vie. Dont les Gascons, sages et madrés, ne produisent depuis déjà longtemps que les quantités que peut envisager le marché. ■ M. D.



Domaine de Pellehaut Cuvée « Symphonie » 2001

Au cœur de la Ténarèze, Mathieu et Martin Béaut exploitent 180 hectares dont ils tirent des armagnacs médaillés et des vins remarquables. Ce blanc-là, assemblage en parts égales de gros manseng, sauvignon et chardonnay, propose une véritable symphonie d'arômes et de saveurs. Dernier-né de leur gamme, « L'Été Gascon » est un assemblage moitié chardonnay moitié gros manseng, délicieux à l'apéritif.

32250 Montréal-du-Gers

(05.62.29.48.79 ; www.pellehaut.com).

Prix : 7,25 €.