



CI-contre à gauche, une partie des installations viticoles high-tech de Pellehaut.

CI-contre à droite, Michel Fesus, Domaine Chiroulet.

En bas à gauche, Mathieu et Martin Béraut, Domaine de Pellehaut.

En bas à droite, vue des chais de Chiroulet.



Texto  
Pierre PRADERE

Photos  
Philippe-Gérard DUPUY  
Francis VERNHET

## Dégustation

# Une sommelière dans les chemins de vigne



ELLE A LA HAUTE MAIN SUR LA CAVE DU RESTAURANT PARISIEN LA BRAISIÈRE, QUE TIENT LE GERSOIS JACQUES FAUSSAT. EN VISITE DANS LES CÔTES DE GASCOGNE, FRANCINE PRALY RÉVÈLE SES COUPS DE CŒUR, SÉLECTIONNE LES MEILLEURES CUVÉES ET NOUS CONFIE SES NOTES DE DÉGUSTATION.

« Si l'on prouve ce qu'on vaut, les portes s'ouvrent », affirme Francine Praly. « Il faut simplement beaucoup travailler et être vaillant dans ce métier. » Volontaire, pugnace et passionnée, la pétulante Francine a su faire sa place dans le monde de la sommellerie qui compte une majorité d'hommes. Pour cela elle a beaucoup donné : apprentissage à quinze ans et demi, école hôtelière de Tain-L'Hermitage, puis tournée des grandes maisons, les Jules César en Arles, le Château Cordeillan-Bages, le domaine viticole du château Pomys dans le Bordelais, puis les vignobles légendaires d'Auguste Clape à Cornas : c'est la révélation, Francine sera sommelière. Elle côtoie les grands du métier, Eric Trompier à la Marée, et Tim Johnston au Juveniles à Paris... Un « parcours complet » qui s'appuie sur tous les métiers viti-vinicoles, et lui permet de maîtriser toutes les étapes de la chaîne du vin. Depuis deux ans, elle veille à Paris sur la cave de la Braisière, une table gersoise en pleine ascension.

Convaincu que son métier ne s'apprend pas que dans les dégustations aseptisées de la capitale, Francine Praly perfectionne ses connaissances en rendant visite aux vignerons : « on défend toujours mieux un vin lorsque l'on connaît celui qui l'a fait. » Nous l'avons suivie sur les routes des vignobles gersois. Direction le nord du département, entre Condom et Montréal-du-Gers.

### Première étape, Pellehaut, à Montréal-du-Gers

A quelques kilomètres du village, une belle demeure bourgeoise à l'ombre de grands arbres, tenue de main de maître par Mathieu et Martin Béraut. Ce vignoble prestigieux s'inscrit à la carte de grands restaurants parisiens. Francine le connaît bien, mais elle souhaite discuter en profondeur avec les propriétaires : « Les frères Béraut proposent essentiellement des vins d'assemblage de plusieurs cépages

et c'est là que se révèle leur maîtrise de la vinification », précise Francine surprise par l'étendue du domaine : sur 180 hectares, à 180 mètres d'altitude, une large gamme de vins en côtes de Gascogne blancs, rosés et rouges, mais aussi de l'armagnac et de la folle blanche.

■ **La cuvée Symphonie blanc 2002** (45 % sauvignon, 30 % gros manseng, 25 % chardonnay) a une robe d'aspect brillant et lumineux, une teinte jaune avec léger reflet vert. Bouquet intense et finesse aromatique. Le nez aux notes de fruits blancs évolue sur des fruits secs comme la noix. Après agitation, notes de barrique vanillée. Attaque toute en rondour avec du gras.

Autre blanc, plus moelleux celui-ci, parce que vendangé tardivement (jusqu'à fin octobre) durant l'été indien rebaptisé ici été gascon :

■ **La cuvée Été gascon blanc 2005 demi-sec** (60 % gros manseng, 40 % chardonnay) présente une robe jaune pâle. Lumineux, il se caractérise par une densité due aux sucres résiduels. Le bouquet est expressif, élégant,

## à Paris

### La Braisière, table capitale

Dans le quartier des Ternes, Jacques Faussat, Gersois exilé volontaire à Paris, revisite le Sud-Ouest gourmand.

■ Il a la modestie et la retenue des grands, ce jeune chef à l'œil malicieux qui, deux ans à peine après s'être installé, a déjà obtenu une étoile au guide Michelin. Autour de lui, Elizabeth, sa femme, supervise le service en salle, Béatrice, sa sœur, se charge de la gestion, et Francine Praly, de la cave.

La Braisière, bonbonnière aux murs taupe joliment fleurie par les frères Moulié – des Gersois installés place du Palais-Bourbon –, a des airs de salle à manger de maison particulière, décorée des toiles contemporaines d'un autre Gersois, Alain Alquier. Jacques Faussat exprime ici les saveurs de son enfance. Le chef raconte ainsi, dans un discours enlevé et un rien décalé, l'histoire et la géographie culinaires de son Gers natal et du Sud-Ouest, avec la garbure de langoustines aux truffes, haricots (tarbais) et bouillon corsé, l'agneau des (Hautes-) Pyrénées pommes de terre écrasées et truffes, le gâteau de pommes de terre et foie de canard (gersois) aux truffes – un must incontournable, fondant et goûteux –, les piquillos farcis de seiche, tête de veau, jambon, sauce à l'encre et quelques herbes – monument à la gloire du pays Basque –, ainsi encore des cannelés (de Bordeaux) à la fleur d'oranger flanqués d'une compotée d'ananas, épices de la joie, ananas rôti et sorbet mojitos, ainsi la tourtière légère du pays gascon aux pruneaux d'Agen... Faussat est « quelque un de bien ». Il a souhaité privilégier l'accueil, « en faisant en sorte que chacun se sente entouré ici ». Et c'est gagné. Les prix sages et les vins abordables avec beaucoup d'appellations du Gers font de cette Braisière une ambassade gentiment dédramatisée de la Gascogne, une maison modèle, une maison du bonheur... Courez-y !

La Braisière, 54, rue Cardinet 75017 Paris. 01 47 63 40 37. Déjeuner du lundi au vendredi ; dîner du lundi au samedi. Menu déjeuner 33 euros. Carte 48 euros. CB. Amex. Diners



les arômes riches avec des notes de fruits exotiques comme la mangue, et de jus de poire. La bouche est séduisante. Vin équilibré par sa fraîcheur, marqué par les fruits tropicaux les fruits de la passion. Il reste léger et friand en dépit de son goût, de sa sucrosité et sa vivacité.

Pour leurs deux vins rouges, « les frères Béraut privilégient le cépage tannat, typique de ce département mais dans des proportions inversées », remarque Francine Praly.

■ **Dans la cuvée Harmonie 2005 rouge** (merlot 60 %, syrah 15 %, cabernet-sauvignon 15 %, tannat 10 %), la robe est concentrée, violine, a une fluidité constante avec des larmes étroites et serrées. Le bouquet, intense, est marqué par le bois neuf. Note toastée au premier nez, puis parfums de mûre sauvage, de baies de genièvre. En bouche, les fruits rouges sont très présents, jusqu'en finale, avec des tanins légers et une bonne acidité. Servir à 16 ou 18°.

■ **Family réserve rouge 2003** (tannat 80 %, merlot 20 %) à la robe très profonde rouge pourpre avec reflets violacés. Limpide et d'une grande fluidité, ce vin est marqué par le bois neuf ; il révèle vanille, cuir et épices au premier nez. Par la suite, il évoque la confiture de prunes, de cerises. Ample, il lui faut quelques minutes pour révéler des arômes de clou de girofle, feuilles de tabac, arômes poivrés. La bouche exprime puissance et équilibre. Souplesse et gras dominent cette cuvée de forte intensité et pourvue de tanins d'une extraordinaire qualité. La fin de bouche est merveilleusement longue. Vu son pourcentage de tannat, ce vin pourra être gardé 8 à 10 ans.

### Où trouver les vins de Pellehaut ?

A la propriété SCV Béraut Pellehaut 32250 Montréal-du-Gers 05 62 29 48 79 [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com) Cave de la Baise, Condom YSG, rue Saint-July, Eauze Le Cellier, avenue De-Gaulle, Eauze Cave de Louise, avenue d'Alsace, Auch

### Deuxième étape, Domaine Chiroulet, à Larroque-sur-l'Osse

A quelques kilomètres de Pellehaut, à la même altitude (180 mètres), Chiroulet fait