



ALAMBICS ET VIEILLES BOUTEILLES

ARMAGNAC PELLEHAUT LE BEL ESPRIT DE TÉNARÈZE



Par Martine Nouet

Rustiques les armagnacs de la Ténarèze ? Goûtez aux eaux-de-vie de Mathieu Béraut et vous découvrirez ce qu'élégance signifie.

Au château de Pellehaut, Mathieu et Martin Béraut – le premier veille sur les armagnacs, le second sur les vins – jouent une partition pour deux virtuoses de la vigne sur fond de terroir difficile. Difficile, car la Ténarèze, l'un des trois terroirs de l'appellation avec le Bas-Armagnac et le Haut-Armagnac, est réputée pour donner des armagnacs rustiques, tandis que le Bas-Armagnac, avec ses sables fauves, serait le seul apte à produire des eaux-de-vie racées.

Douce folle blanche

Les armagnacs de Pellehaut apportent un sérieux bémol à ce diktat. « Ils sont forts en communication en Bas-Armagnac, plaisante Mathieu Béraut. Ici, à Montréal-du-Gers, nous sommes sur des "sables fauves dégradés", car en limite du Bas-Armagnac. Il y a donc peu d'argile, mais assez pour ne pas manquer d'eau. Nos raisins bénéficient d'une bonne maturation. » Les



LA RÉSERVE DE GASTON : un armagnac harmonieux.

250 hectares de vignes fournissent les vins de table et les vins réservés à l'armagnac. L'encépagement est en ugni blanc et en folle blanche. « Les folles blanches sortent très douces et fruitées de l'alambic, note Mathieu Béraut. Elles apportent gras et fraîcheur dans les assemblages. » L'armagnac 10 ans 100 % folle blanche en est un parfait exemple.

Question d'éducation

Les armagnacs de Ténarèze ont besoin d'un plus long vieillissement que ceux du Bas-Armagnac, notamment pour maîtriser leur puissance. Certes, mais ils ont surtout besoin de soins attentifs. Mathieu Béraut couve ses fûts, varie leur provenance (chêne gascon, du Limousin ou de l'Allier). Porosité différente, bousinage (chauffe pour développer les arômes du bois) différent... tout cela est important pour obtenir des profils aromatiques variés.

Des armagnacs "éduqués" qui ne trahissent pas leur terroir. Pour mieux appréhender la richesse et l'élégance du château de Pellehaut, offrez-vous le coffret dégustation. ■

À DÉGUSTER EN PRIORITÉ

CHÂTEAU DE PELLEHAUT 10 ANS (100 % FOLLE BLANCHE) – 40 %

Au nez, raisin frais et vanille se déploient avec générosité au nez. Moelleuse, la bouche s'exprime sur le caramel au beurre et les épices douces. Notes de chêne et de poivre blanc en finale.

33 €

CHÂTEAU DE PELLEHAUT 25 ANS (100 % UGNI BLANC) – 40 %

Au nez, le bois et le fruit se montrent complices. Pruneau, épices douces, noisette légèrement grillée annoncent le rancio. La bouche est complexe : chêne patiné, fruits secs, sablé au beurre. Poivre et chocolat en finale. Toute l'ampleur de la Ténarèze.

41 €

LA RÉSERVE DE GASTON (50 % UGNI BLANC, 50 % FOLLE BLANCHE) – 42 %

Nez vif et nerveux. On retrouve le fruit de la folle blanche sur des notes beurrées. Bouche, veloutée et puissante, sur le chocolat gianduja et le poivre cubèbe. Beaucoup d'harmonie et d'ampleur.

52 €

CHÂTEAU DE PELLEHAUT 1987 (100 % UGNI BLANC) – 42 %

Nez de sous-bois, avec une pointe terreuse. La bouche est vive, marquée par le chêne et les épices. Finale très poivrée, avec une note de tubéreuse. Un bel armagnac "d'extérieur".

50 €

CHÂTEAU DE PELLEHAUT 1973 (100 % UGNI BLANC) – 45 %

Nez ample et complexe, avec des notes de rancio (orange confite, pâte de coing, noisette et abricot sec). La bouche est riche, fondue, gourmande et soyeuse, l'alcool parfaitement maîtrisé. Un superbe armagnac.

95 €

OÙ LES DÉGUSTER ? LA TABLE DES CORDELIERS, À CONDOM (32)

Les restaurants du Gers sont une belle vitrine pour les armagnacs. Éric Sampiétro, de La Table des Cordeliers, à Condom, est un ardent défenseur de la Ténarèze, surtout quand elle s'exprime dans les armagnacs de Pellehaut. Il aime la folle blanche, dont les parfums fruités inspirent ses compositions sucrées. « Je fais une sorte de liégeois avec du pousse-râpière, une autre spécialité de la région, et une chantilly allégée. Les frères Béraut donnent une belle souplesse à leur armagnac. J'aime cela. » Adresse p. 82



Photos: D. K.