

cigare & SENSATIONS

LE MAGAZINE
DES PLAISIRS
DU GOÛT



IX^e Festival
del Habano
**Traveling
de Cohiba
à Montecristo**

**Exclusif ! Dégustation
du Behike**

Portraits
d'Armagnac

Nicolas Le Bec
La stratégie
de la fraîcheur

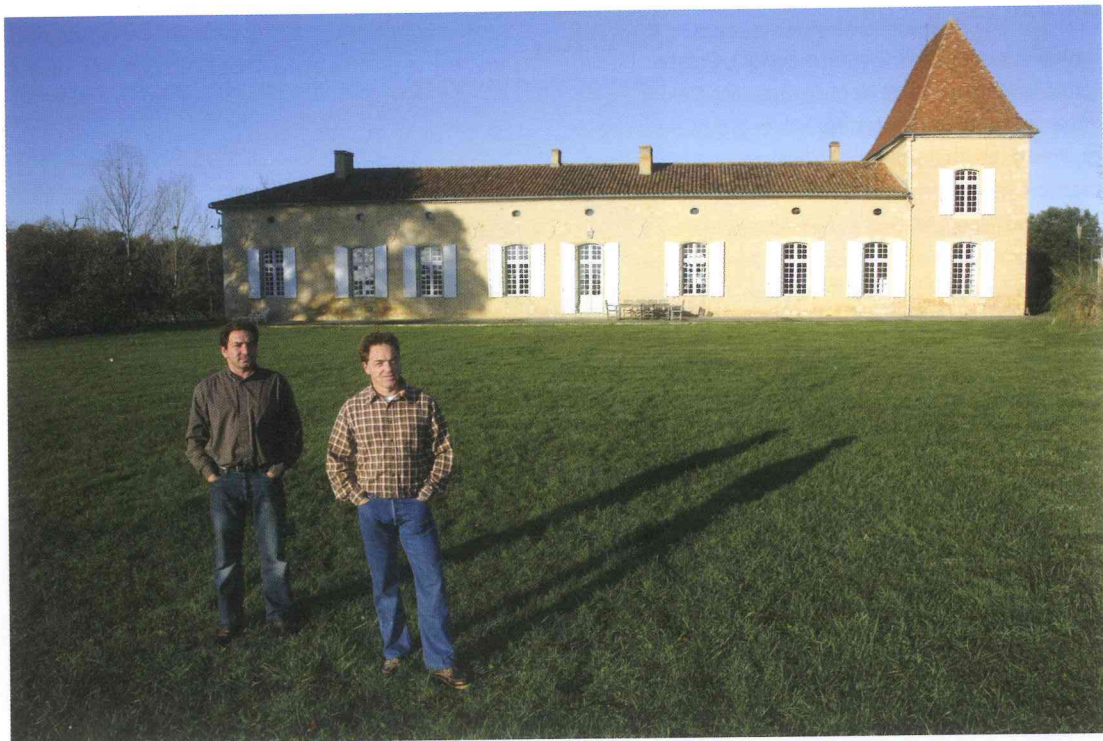


"Le sol riche de la Ténarèze et la douceur du Bas-Armagnac."

MATTHIEU BÉRAUT

Le cognac, c'est 155 millions de bouteilles par an, l'armagnac entre 5 et 6 millions : il faudrait qu'on double, mais on ne fera jamais plus. On est ancrés dans le terroir, on est des paysans !" Les frères Delord, qui projettent d'étendre progressivement leur domaine à 40 hectares, se lancent dans la blanche. "C'est intéressant un nouveau produit : à consommer comme une super vodka !"

ugni blanc. En 1992, nous avons décidé de ne plus distiller que de la folle blanche pour faire des millésimes et des coupes (assemblages) avec certains de nos vieux ugni blancs très concentrés. On vient de sortir un superbe Hors d'âge en 50/50 ugni blanc et folle et l'on commence à commercialiser la folle en 1992, 1994 et 1995. Les ugni blancs, on ne les sort qu'à partir de



MATHIEU ET MARTIN BÉRAUT (CHÂTEAU DE PELLEHAUT)

De famille de vignerons-agriculteurs établie depuis 3 siècles à Bidalère, Gaston Béraud achète le château de Pellehaut (près de Montréal) dans les années 1970, séduit par la beauté de son site et de ses vignes. Ses fils Mathieu et Martin, *gentlemen farmers* passionnés, rigoureux et discrets, développent le vignoble sur 200 hectares d'ugni blanc, colombard, folle blanche, mais aussi de sauvignon, chardonnay, gros et petit manseng, tannat, merlot, syrah et cabernet sauvignon. Ils

produisent de beaux millésimes d'ugni blanc à l'esprit cistercien, des assemblages plus souples, gourmands et fruités, et des folles blanches fruitées atypiques. Mais aussi de beaux vins blancs et des vins rouges d'une élégance rare (Pellehaut Family Reserve !).

"Ici, on a la complexité et le caractère de la Ténarèze et la douceur du Bas-Armagnac. Gaston, notre père, a commencé la distillation sur Pellehaut en 1973 et nous avons toutes les grandes années en

20 ans car ils ont besoin de vieillir. Nos principes sont : la maîtrise des rendements, la fertilisation naturelle et organique (nous avons 180 vaches et nous faisons notre compost naturel), la taille et l'effeuillage contre la pourriture, la vendange précoce, une vinification à basse température, la distillation autour de 52° puis un passage d'un an et demi en fûts neufs à grain fin pour la folle. On aère peu car on privilégie le fruit et l'on préfère attendre plutôt qu'aérer. On fait des réductions sur les coupes (assemblages) avec des petites eaux (eau distillée en fin de distillation et stockée en fût) et on procède par réductions successives pour faire des coupes à 40°, à part la Réserve qui est à 42°. On n'édulcore jamais car pour nous le top du top, c'est le tout naturel avec travail naturel à la vigne, barrique neuve et patience."

FRANÇOISE DARTIGALONGUE (BAS-ARMAGNAC DARTIGALONGUE)

Pascal Dartigalongue fonde à Nogaro, en 1838, une maison de négoce qui exporte via Bayonne vers la Belgique, la Hollande, l'Angleterre et les États-Unis. Joseph lui succède et acquiert le domaine de Lacrouz

Remerciements à la maison Dartigalongue pour les illustrations tirées des menus des années folles du Moulin-Rouge, précieusement conservés dans le musée de la maison.

