

« Le vin coule dans nos veines »

Le domaine de Pellehaut associe la tradition de sa culture de la vigne aux technologies modernes pour sa vinification. Un cocktail gagnant.



Martin et Mathieu Béraut exportent leurs côtes-de-gascogne dans une centaine de pays. PHOTO F. M.

Avec 1 115 hectares de vignes sur son territoire, Montréal-du-Gers s'enorgueillit d'être la commune la plus viticole du département. Parmi les douze vigneron indépendants et les quelques coopérateurs, Martin et Mathieu Béraut affichent le domaine viticole le plus vaste. Avec 250 hectares de vigne en production, le château Pellehaut est même l'un des plus grands domaines du Gers.

« Le vin de Montréal coule dans nos veines depuis des dizaines de générations », sourit Martin Béraut. Ses ancêtres cultivaient en effet déjà la vigne sur ces coteaux il y a trois siècles. « Parfois, je pense à ces anciens, nos racines, et je me dis qu'ils seraient sans doute fiers de ce que nous sommes arrivés à faire », confie Mathieu Béraut.

Les nectars du château Pellehaut sont en effet désormais sur les tables du monde entier. Le domaine commercialise 1,5 million de bouteilles par an. Malgré des chiffres de production impressionnants, les frères Béraut défendent l'image d'une entreprise familiale. Un mélange de grande modernité et de technologie de pointe dans la vinification et de tradition pour la culture du raisin. « L'essentiel du travail, c'est dans la vigne. Si vous ramassez un bon raisin, le plus important est fait », défend Martin.

Un travail de la vigne basé sur des méthodes naturelles. Comme leur père Gaston, les frères Béraut associent la vigne à la culture de céréales et l'élevage de blondes d'Aquitaine. Les céréales nourrissent

Partager



Plus

Gers

vins

Montréal

Envoyer à

un ami

Imprimer