

La mode des bulles

Plusieurs domaines sortent des vins effervescents. Blanc ou rosé, ça marche



Cet été, les vins gersois vont pétiller, avec ou sans crème. PHOTO PHILIPPE BATAILLE

Est-ce l'arrivée de l'été qui déclenche des envies de bulles fraîches ? Ou plutôt une mode dans la consommation de vins et d'apéritifs qui pousse les viticulteurs gersois à lancer leur vin effervescent.

Herrebouc poursuit ses essais de vin mousseux, Pellehaut vient de mettre sur le marché un vin effervescent et Plaimont planche sur un vin pétillant. Certains, comme le château de Montluc, n'ont pas attendu la vague des bulles pour surfer sur cette envie de pétillant. À Saint-Puy, le vin sauvage est d'ailleurs la marque du domaine puisqu'il est souvent associé au pousse rapière. À Montréal-du-Gers, le domaine de La Haille propose un effervescent depuis plusieurs millésimes. Depuis ces dernières années, le vin blanc qui crépite sur la langue a le vent en poupe. Les domaines gersois l'ont compris et comptent bien ne pas passer à côté.

Perles, bulles ou mousse

Les œnologues de Plaimont sont ainsi en train de peaufiner la sortie prochaine d'un vin perlant. « Légèrement pétillant mais pas tout à fait tranquille, il aurait le côté festif des petites bulles », annoncent d'ores et déjà les œnologues. Si tout se déroule comme prévu, le dernier-né de Plaimont pourrait voir le jour à l'automne prochain.

À Montréal-du-Gers, les frères Mathieu et Martin Béraut viennent de sortir Pillaho, un vin pas vraiment mousseux mais pétillant (lire

Partager



Plus

Gers

Auch

Saint-Puy

vins

Envoyer à

un ami

Imprimer