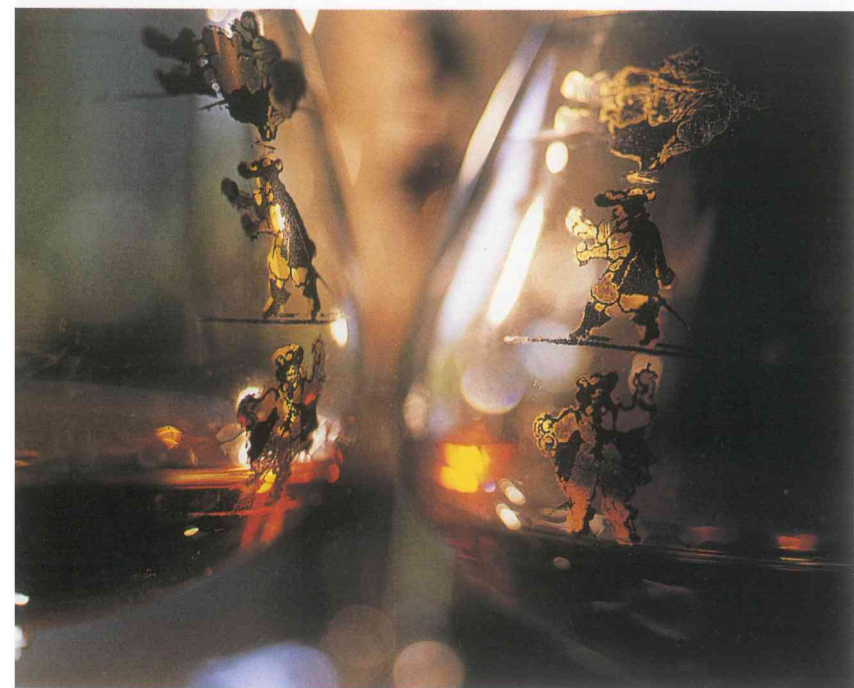


MARTIN & MATHIEU BÉRAUT

l'^{the future}avenir



Montréal, the oldest Gascon bastide in the South-West, is unusual in that it lies in the Gers, while bordering on both the Landes and the Lot-et-Garonne. The Béraut family, who have lived in the heart of the Ténarèze region for over three centuries, runs the Pellehaut Château: 130 hectares of largely calcareous clay soil planted with folle blanche, ugni blanc and colombard grapes. Using the finest production methods, the château has a stock of 1200 hl of pure alcohol. Carefully watched over by Martin, who is a technician, and Mathieu, who is an engineer-oenologist, this treasure has been produced with the utmost respect for the traditions passed down by Gaston Béraut. Whether you are a connoisseur or a complete novice, the two brothers will show you around with pleasure. They will explain the distillation process and the slow aging of brandy in casks made from the region's black oak. Ever committed to enriching their expertise in the field, the two brothers travel widely and are very aware of the latest developments in contemporary oenology. In their American jeep (a collector's car from the allied landings on the Normandy coast), Mathieu and Martin, will give you a tour of their Côtes de Gascogne vineyards, producing the very finest quality whites.

Imaginez quelques instants que tout en étant dans le Gers, vous tutoyiez à la fois les Landes et le Lot-et-Garonne. Cette originalité insaisissable se nomme Montréal, la plus ancienne bastide gasconne du Sud-Ouest. Installée au cœur de la Ténarèze depuis plus de trois siècles, la famille Béraut exploite le château de Pellehaut. 150 hectares majoritairement argilo-calcaires plantés en folle blanche, ugni blanc et colombard. Une vinification soignée et un stock d'armagnacs de plus de 1200 hl d'alcool pur. Ce trésor est jalousement gardé par Martin technicien et Mathieu ingénieur-œnologue dans le plus grand respect des traditions inculquées par Gaston Béraut. Les deux frères aiment à recevoir des amateurs exigeants ou néophytes de passage. Ils leur expliquent l'alchimie de la distillation et le lent élevage de l'eau-de-vie en fût de chêne noir de la région. Baroudeurs au prétexte de parfaire leurs connaissances à travers la planète, M & M sont parfaitement initiés à l'œnologie contemporaine. Dans leur jeep américaine –voiture de collection ayant participé au débarquement des forces alliées sur les côtes normandes– les deux frangins vous feront visiter leurs vignobles des Côtes de Gascogne à l'origine de blancs de très grande qualité.

