



## Une douce Harmonie venue du Gers

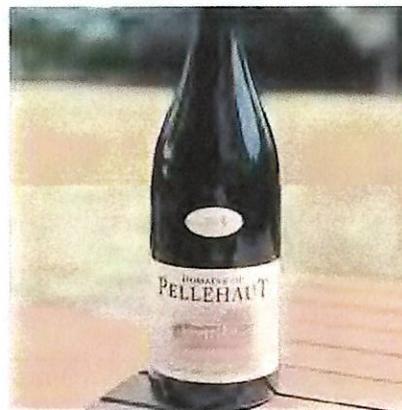
**Vin du dimanche.** La famille d'agriculteurs du domaine de Pellehaut fait naître un **côtes-de-gascogne** onctueux.



Posons-nous face aux Pyrénées. Sur les coteaux du château de Pellehaut. La famille Béraut touche ici aux nombreux plaisirs de la nature. Martin et Mathieu, les deux frères, gèrent une exploitation agricole de façon traditionnelle. Une volonté pour « **préserver l'équilibre des cultures instauré depuis cinquante ans** » par leur père, Gaston.

Un exemple de polyculture « **à la Gasconne** » où se mêlent vigne, élevage bovin et cultures céréalières. Prenons un exemple : les litières de leurs blondes d'Aquitaine associées aux marcs de raisins contribuent à l'élaboration d'un compost de choix pour les vignes. Rien ne se perd, tout se transforme !

Et avec raison. Notre choix s'est porté aujourd'hui sur leur côtes-de-gascogne rouge, Harmonie de Gascogne. Cette pépite, doublement



Domaine de Pellehaut, Harmonie de Gascogne, prix conseillé : 6 € à 8 €.

labellisée Indication géographique protégée (IGP) et haute valeur environnementale (HVE), est le fruit de l'assemblage de cépages locaux (merlot, tannat, cabernet, malbec) et de syrah. Avec une touche de pinot noir.

De la couleur d'une cerise, ce vin offre un bouquet parfumé de cassis et de mûres. Quelques notes de poivre et cacao dynamisent le tout. Jeune, léger et fruité, ce côtes-de-gascogne se mêle à de nombreuses cuisines. Parfait pour notre pigeonneau sucré-salé.

Fanette BON.