



## DOMAINE DE PELLEHAUT

### FAIRE PARLER LA TERRE

Vignerons à Montréal-du-Gers depuis quatre siècles, ça pose le décor. Les Béraut ont les pieds solidement ancrés en Gascogne, et l'armagnac a toujours fait partie du paysage – en particulier sur ces terroirs de la Ténarèze, que l'on affiche avec fierté sur les étiquettes. Malgré cette longue histoire, le domaine de Pellehaut prend véritablement son essor à partir des années 1950, et particulièrement dans les années 1970-1980 grâce à Gaston Béraut, qui étend considérablement la surface du vignoble, consolide la production d'armagnac mais développe surtout la production de vins en Côtes de Gascogne – depuis, Pellehaut s'est imposé comme l'un des leaders de l'appellation. Mathieu et Martin Béraut, les fils de Gaston, écrivent les nouveaux chapitres de la saga familiale. Le domaine couvre aujourd'hui quelque 300 hectares de vignes, et autant en prairies pour l'élevage, cultures et bois. « *Nous avons gardé une activité de ferme gasconne, un véritable écosystème en polyculture, qui a su préserver naturellement une grande biodiversité* », insiste Mathieu Béraut, formé à Purpan et diplômé d'œnologie à Toulouse. « *Aujourd'hui, sur nos 300 hectares, environ 10 % sont consacrés à des cépages de distillation, qui se répartissent entre ugni blanc et folle blanche. Notre culture de vigneron nous permet de ne*

*pas transiger sur la qualité du vin que l'on va distiller. D'ailleurs, après avoir travaillé pendant quarante ans avec un distillateur ambulant, nous avons acquis un vieil alambic l'an dernier : nous sommes encore en train de l'appivoiser.* » Si l'armagnac demeure confidentiel par rapport au succès des vins dans le chiffre d'affaires de la maison, il peut compter sur le rayonnement de la marque Pellehaut et sur la force d'attraction de l'œnotourisme pour séduire et fidéliser les amateurs qui repartent volontiers avec une bouteille « d'eau-de-vie d'auteur » sous le bras, et le sourire aux lèvres, de ce magnifique coin de la Ténarèze (on insiste).

32250 MONTRÉAL – 05 62 29 48 79 – pellehaut.com



### TERRE DE VINS AIME

#### DOMAINE DE PELLEHAUT UGNI BLANC 30 ANS

Une belle porte d'entrée au style de la maison, tout en délicatesse, à la matière finement sculptée rehaussant le fruité et le toasté fin de la palette aromatique. Café frais, tabac blond, crème de noix s'invitent sur une agréable sucrosité qui laisse néanmoins la bouche fraîche (100 €).

## DARROZE

### ÉCRIRE SON NOM

Le nom de Darroze est inscrit dans l'imaginaire de tous les gourmets. Dans le fief familial de Villeneuve-de-Marsan ont été écrites certaines des grandes pages de la gastronomie française, particulièrement par Francis Darroze, qui, en plus d'être un restaurateur de renom, s'inventa aussi négociant en armagnac à partir de 1974. Cinquante ans plus tard, le nom de Darroze est toujours synonyme de belle cuisine et de belles eaux-de-vie. C'est le fils de Francis, Marc Darroze, qui perpétue depuis 1994 le savoir-faire de l'élevage d'armagnacs méticuleusement sélectionnés auprès de producteurs partenaires. « *Mon père a commencé avec deux fûts* », se souvient Marc. « *Quelques années plus tard, au moment où il reprenait le restaurant familial, il a eu l'opportunité de racheter un stock de 280 fûts. Aujourd'hui, nous collaborons avec une trentaine de producteurs, que nous accompagnons le plus souvent dès la distillation, puis nous gérons le vieillissement de leurs armagnacs, qui est le cœur de notre activité.* » Après avoir construit sa notoriété sur sa collection unique de bruts de fûts, la maison Darroze s'est diversifiée en lançant ses « grands assemblages » (8, 12, 20, 30, 40, 50 et 60 ans), sa gamme de blanches en monocépages, et sa série Luxe Gascon autour de très vieilles eaux-de-vie. Mais ce n'est pas tout : entre

armagnacs bio, deux n...  
un Unique Assemblag...  
de la maison, et une a...  
baptisée « Borderline »...  
sifier et de se renouvel...  
*cher, d'innover, d'incar...*  
*spiritueux est vivant, l'a...*  
*aussi élevé, c'est à nous*  
*d'écrire notre histoire.* »  
continue d'être écrit, a...  
40120 ROQUEFORT – 05 58



### TERRE

#### DARROZE L'

Pour son 50<sup>e</sup>...  
signe un ass...  
emblématique...  
Un superbe e...  
et multidime





### Domaine de Pellehaut Blanche Collection (44 %)

Notes anisées, fenouil, fenugrec, on a une belle partition épicée sur le fruit blanc. De la droiture, un côté poivré, voire salin, ciselé, qui vient jaillir sous la mâche, bonne trame traçante et désaltérante. Notes de serenga. Du juteux, un joli équilibre dans le gras, qui laisse la bouche fraîche en finale. On est bien dans une forme de typicité de la folle-blanche, une balance entre aromatique et texture en finesse.

31 €  
pellehaut.com



### Dartigalongue 2010 (48 %)

Nez distingué, assez aérien, il arbore du caractère, du fond et de la subtilité. Un côté fruit à coque, miel de châtaignier, bonbon à la mélisse. Touche de bruyère. La bouche est bien ajustée, tonique, désaltérante, très cohérente, sur une certaine souplesse de la texture, une bonne gourmandise et une finale légèrement serrée.

115 €  
dartigalongue.com



### Domaine de Danis 1984 (41 %)

On apprécie d'emblée son nez subtil, entraînant, très aérien, en suspension. Des notes de pain au levain, de framboise, de feuille de cigare, d'abricot confit, de noisette, de noix, un léger rancio se déclinent : c'est très beau. En bouche, la matière est bien campée, on retrouve une aromatique complexe et délicate, qui se déroule en finesse, sur taffetas, escortée de juste ce qu'il faut de grip et d'allonge jusqu'à la finale très cachou. Quelle longueur !

130 €  
domainededanis.com



### Domaine d'Espérance 2002 (50 %)

Un nez de fruit confit, de cannelle, de pot-pourri sur la fleur mauve, sénescence et capiteuse, un véritable univers aromatique à la fois musqué et cosy, en velours. La bouche est d'une grande classe, fine, élancée, sculptée, à la fois sur une belle intensité aromatique et sur une très belle définition de texture, longue, savoureuse, racée, jusqu'à la finale entêtante, quasi envoûtante. Encore un modèle du genre pour ce domaine.

155 €  
armagnac-espérance.com



### Domaine de Saoubis Hors d'âge (48 %)

Robe délicieusement cuivrée, nez riche, presque oriental, s'étirant entre la datte et le miel, touche d'eau de rose, de fleur d'oranger, un léger vanillé et surtout une belle fraîcheur (presque encaustique) sur un boisé capiteux. La bouche est crémeuse, enrobée, bien campée à la fois sur une matière charnue, une gaine boisée encore ferme. On aime son aromatique brune, riche, très enrobante, jusqu'à la finale grain de café, moka, amande grillée.

90 €  
domainesaoubis.com



### Château Beauvallon VSOP (42 %)

Il se montre d'abord assez discret, teinté d'une fine touche de caramel, de liqueur de café et d'une note vanillée. C'est un VSOP de jolie tenue, assez droit, doté d'un vrai profil gourmand, chaleureux. On apprécie sa bonne consistance en bouche, avec suffisamment de gras pour enrober la finale, bien juteuse, savoureuse. Un cas d'école, classique dans le bon sens du terme.

40 €  
poutet.fr



### Château Arton Pièce unique 2012 (47 %)

Digne représentant du Haut Armagnac, Arton fait une nouvelle fois mouche. Nez subtil évoquant une palette automnale, entre plaid et retour de balade sous la pluie, feu de cheminée, crème de marron, légère note pâtissière rehaussée d'une touche océanique, pin maritime. Très bel équilibre en bouche, une grande sensualité dans le toucher, beaucoup de caresse, mais du caractère : une légère aspérité tannique qui lui donne de la relance, mais n'oblitére pas la délicatesse. Grande finesse en finale, bien sculptée et salivante.

840 €  
arton.fr



### Maison Fontan XO (42 %)

Nez confortable, s...  
la pâte d'amande,  
Une jolie palette a...  
portée par un bo...  
presque « sherry c...  
riche, opulente et...  
notes chocolatées...  
pâtissier. Du fond, ...  
rant, enveloppant e...  
marasquin.

55 €  
maisonfontan.com

### Château Sai... Brut de fût n°...

Il s'annonce d'em...  
des arômes conju...  
vin. La bouche es...  
reuse, mais conse...  
nue, une belle long...  
ni agressif. C'est u...  
du genre, qui déro...  
très précis, mais a...  
nue – main de fer...  
la finale qui se con...  
l'herbe médicinale.

119 €  
armagnacdesaint...

### Domaine de... 20 Ans (40 %)

Intéressant de su...  
Chambre d'agricul...  
discret, feutré, san...  
Rancio discret, bo...  
peu stricte, sculpt...  
mais dotée d'une...  
et le coing sont là,  
jusqu'à la finale lég...

75 €  
gers.chambre-agri...