

COTES DE GASCOGNE IGP., Domaine de Pellehaut 'Chardonnay'

Op de grens van de Armagnac- en Gascognestreek verbouwen de broers Martin en Mathieu Béraut al sinds een twintigtal jaren de typische bourgognedruif chardonnay voor hun witte wijn en die combinatie is best ongebruikelijk en daarom interessant! Achtergrond van dit avontuur is de leergierigheid van Martin en Mathieu die op 22-jarige leeftijd eind jaren tachtig na hun studies oenologie naar Californië en Australië trokken om er buitenlandse ervaring op te doen. Daar leerden ze twee jaar lang witte wijn maken van chardonnay en toen ze terugkeerden naar Frankrijk hadden ze maar één doel voor ogen: hun vader trachten te overtuigen chardonnay aan te planten op het 140 hectaren grote familiale wijndomein in Gascogne. Hun vader, die het wijnmaken van zijn vader op traditionele wijze had geleerd, had één jaar nodig om in te zien dat de moderne scholing en dito praktijkervaring van zijn zonen de juiste weg was. De bronzen en gouden medailles op de jaarlijkse wedstrijd 'Les Chardonnays du monde' gaven hen gelijk! Zij hadden hun wijn op de wereld- en chardonnaykaart gezet. Op een bodem van kalkhoudende klei brengen zij deze Pellehaut voort die ze deels op eik grootbrengen. Er volgt een klassieke vinificatie en een verblijf van enkele maanden op zijn fijne droesem die regelmatig opgeroerd wordt. Deze prachtige Gascogne komt bleekgeel en helder in het glas met een elegant en intrigerend bouquet van meloen, citrus, abrikoos, witte perzik, witte bloemen en wat vanille. Uitstekend als aperitief, maar ideale metgezel van vis, geitenkaas, kruidige gerechten of langoustines met asperges. Drinken kan nu al op 10 à 11 graden of maximum vier jaar bewaren. Een absolute aanrader voor die prijs!

Artikelnummer:	347H
Land:	Frankrijk
Regio:	Zuid-Westen
Appelatie:	Côtes de Gascogne
Druivensoort:	Chardonnay

COTES DE GASCOGNE IGP Dom.De Pellehaut 'Chardonnay'

A la frontière de la région de Gascogne et d'Armagnac, les frères Martin et Mathieu Béraut cultivent depuis une vingtaine d'années le cépage typique de la Bourgogne, le chardonnay, pour faire leur vin blanc. Une combinaison peu usuelle dans cette région et dès lors particulièrement intéressante ! La toile de fond de cette aventure : la soif de connaître de Martin et de Mathieu qui, à l'âge de 22 ans, terminées leurs études d'oenologie, ont pris l'avion pour la Californie et l'Australie afin d'acquérir une expérience à l'étranger. Ils y ont appris pendant deux ans à faire du vin blanc à partir du cépage chardonnay et à leur retour en France, ils n'avaient qu'un seul but : convaincre leur père de planter du chardonnay sur le domaine viticole grand de 140 hectares situé en Gascogne. Il a fallu un an à leur père, qui avait appris à faire du vin de son père à la manière traditionnelle, pour comprendre que la formation moderne et l'expérience pratique acquise par ses fils dans le Nouveau Monde, était la bonne voie à suivre. Les médailles de bronze et d'or obtenus lors du concours annuel 'Les Chardonnays du monde' leur ont donné raison. Ils sont parvenus à inscrire leur vin dans le paysage mondial du vin et du chardonnay. Issu de vignes plantées dans un sol argilo-calcaire, ce Pellehaut est élevé en partie en fûts de chêne. La vinification classique est suivie par un séjour de quelques mois sur lies avec remontages réguliers. Ce splendide vin gascon affiche une belle robe jaune pâle lumineuse. Le bouquet élégant nous intrigue par ses arômes de melon, d'agrumes, d'abricot, de pêche, de fleurs blanches et d'un boisé délicat. Apéritif excellent, il sera aussi le compagnon idéal des plats de poisson, de fromages de chèvre, de plats épicés ou de langoustines aux asperges. On peut déjà le boire aujourd'hui à 10-11 degrés ou bien le garder encore quatre ans maximum. Un chardonnay savoureux à petit prix. A découvrir absolument !

N°:	347H
Pays:	France
Région:	Zuid-Westen
Appellation:	Côtes de Gascogne
Cépage:	Chardonnay