

Castelnave : Maryse accorde ses croustades au vin de Saint Mont

Elle les fabrique dans son laboratoire



Castelnave : Maryse accorde ses croustades au vin de Saint Mont

Le 3 juin, Le Journal du Gers a rencontré Maryse Bernès au chai d'Aignan. Pour y déguster une portion d'excellente croustade gasconne de sa fabrication et, aussi, naturellement, pour apprécier l'accord possible de cette croustade avec un vin blanc de Saint Mont.

Maryse est originaire de la région de Pau, mais sa grand-mère faisait des croustades gasconnes : voilà d'où vient son savoir-faire

La croustade se marie bien avec le Caprice de Colombelle que nous avons choisi. Néanmoins, elle serait probablement mieux mise valeur avec un vin doux, disons un nectar tel que le Pacherec de Vic-Bilh, un Saint-Albert, par exemple.

Maryse Bernès est installée au lieu-dit Baron à Castelnave (tél. : 05 62 09 27 17). Son époux et son fils exploitent 16 ha de vigne.



Maryse Bergès a trinqué avec Le Journal du Gers