

Pouypardin pardi !

Deux soirées gastronomiques à venir au Domaine de Pouypardin :



Pouypardin pardi !

Alors comme ça, les fêtes sont finies ? Que nenni ! Au contraire, c'est le moment de se réunir entre amis autour d'un bon repas arrosé de bonnes bouteilles pour se raconter nos vacances ! Et tiens, plutôt que de s'inviter ou de se retrouver au restaurant, pourquoi ne pas aller (re)découvrir l'un des petits joyaux viticoles des environs de Condom ?

C'est en tout cas la proposition tout à fait décente de la famille Picarelli. Au Domaine de Pouypardin, les amateurs des meilleurs vins gascons le savent bien, c'est sous l'expertise professionnelle de Stéphane que l'alchimie des cépages (Sémillon, Sauvignon, Petit Manseng, Uni-Blanc, Syrah, Merlot, Cot, Fer Servadou, Cabernet...) se crée dans le secret du chais et des fûts de chêne.

Mais avant cela, les vignes qui s'étendent sur un peu plus de six hectares sont dorlotées, choyées, bichonnées, soignées par Stéphane, son père Jean-Marie et son frère Sébastien afin d'offrir au jus de ces raisins le rêve ultime : la sublime métamorphose en nectar. Lorsqu'il est temps de vendanger, pour garantir à nos bonnes âmes de délicieux vins, c'est à la main que seules les plus belles grappes sont alors récoltées, avant d'être déposées dans des cagettes ventilées, puis acheminées en douceur jusqu'au chai. Une fois égrappés, les heureux élus gavés de sucre sont ensuite délicatement encuvés par simple gravité en évitant tout pompage. Enfin, pour ne rien gâcher à la poésie découlant de l'élevage et des assemblages, les mises en bouteille s'effectuent au domaine par la famille Picarelli.

Il y aurait beaucoup à écrire encore sur l'élaboration familiale de ses excellents vins du Domaine de Pouypardin, lesquels vous euphorisent tout en vous filant le béguin. Mais le plus simple est encore d'aller les déguster ou en discuter au domaine avec les Picarelli.

En effet, s'il est possible de s'y rendre à tout moment de l'année, pourquoi ne pas profiter de l'opportunité de faire d'une pierre deux coups en poussant l'expérience vino-gastronomique un peu plus loin grâce à la cuisine d'Élisabeth, la mère de Stéphane ? Pour cela, rendez-vous à l'une des deux prochaines soirées dans la salle à manger adjacente au chais afin de savourer son couscous le 14 janvier ou son cassoulet le 18 février en compagnie de toute la gamme des vins du Domaine de Pouypardin.

Domaine de Pouypardin, route de Mézin. Réservation au 06 73 67 31 22 ou à l'adresse email suivante : steph.picarelli@gmail.com

<https://www.pouypardin-vin-gers.com>



IMG_5687 copie.JPG