

Le Château de Millet

est situé à Eauze dans le Gers.



D'abord voué à la polyculture et à la production d'Armagnac, le domaine réserve aujourd'hui 50 hectares de vigne pour la production des Vins Côtes de Gascogne « Domaine de Millet ».

Le vignoble est installé sur les collines verdoyantes du Nord-Ouest d'Eauze où alternent des sols argilo-siliceux et des sols sableux appelés « sables fauves ».

Francis Dèche, propriétaire, a poursuivi l'œuvre de cinq générations en s'engageant dans une politique de qualité : encépagement traditionnel, **culture raisonnée du vignoble et évolution constante dans les méthodes et moyens de vinification. Avec sa fille Laurence, qui l'a rejoint en 1999, ils commercialisent une gamme savoureuse et variée ... à découvrir !**

BAS-ARMAGNAC - VINS ET FLOC DE GASCOGNE



A Millet, la terre et son relief racontent l'histoire des hommes.

Les vestiges d'un oppidum pré-romain, les monnaies et les amphores, découverts près du vignoble sont témoins du passé.

Les Elusates installés là apprirent auprès des Romains à boire du vin et à cultiver de la vigne, avant de fonder Elusa, au 1er siècle de notre ère, aujourd'hui ville d'Eauze.

OPPIDUM

50% chardonnay, 50% sauvignon

La vinification

Les deux cépages sont vinifiés séparément puis assemblés et conservés 6 mois en cuve. Le vin offre alors une multitude de nuances originales qui se fondent en une **étonnante saveur florale et épicée**.

Notes de dégustation

-Vin blanc mi-sec, clair avec des reflets jaune doré.
-Nez intense et séduisant, avec la sensation d'une concentration de notes florales, de fruits exotiques et d'épices douces.
- L'attaque en bouche est fraîche et gourmande.
Le vin s'exprime avec puissance, dévoilant un relief et une complexité offerts par la réunion du chardonnay et du sauvignon dans un parfait équilibre.
Une finale savoureuse.

Suggestions

Servir à 10-11°C seul à l'apéritif, ou au repas : foie gras ou bien cuisine épicée et exotique.

- > Concours Général Agricole 2019 **Méd. d'ARGENT**
- > > > Guide **Bettane & Desseauve 2019**
- > > > Citation **Guide Hachette des vins 2019**
- > Concours Général Agricole 2017 **Méd. d'ARGENT**
- > Concours Mondial Sauvignon 2016 **Méd. d'ARGENT**
- > Concours Nat Vignerons Indép 2015 **Médaille d'OR**
- Concours Général Agricole 2009 et 2013 **Médaille d'OR**
- > > Concours Général Agricole 2011 **Méd. BRONZE**

Histoire(s)

Dans la Gaule indépendante, les Elusates étaient les Aquitains qui habitaient le nord-ouest de la Gascogne gersoise. Leur principal oppidum, vraisemblablement un des plus grand d'Aquitaine, était situé à deux pas des vignes de Millet sur un lieu nommé Esbérous.

Les **monnaies élusates** (ici « drachme au cheval ») et de nombreuses amphores originaires de Campanie y ont été découvertes, témoignant d'un commerce de vin avec les Romains.

Le peuple soumis fonda une ville nouvelle, à 3 km au sud de l'oppidum primitif, qui se nomma **Elusa** et devint **capitale de la Novempopulanie**, grande province entre Garonne et Pyrénées.

La ville d'**Eauze** porte depuis 1802 le titre de **capitale de l'Armagnac**.

