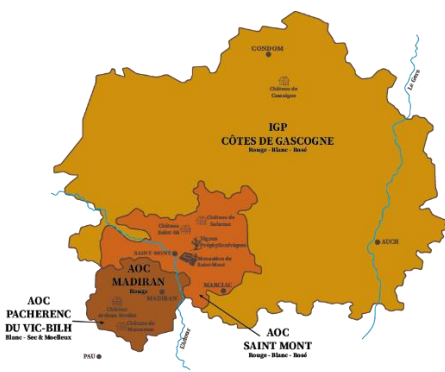




# Appellation MADIRAN



TROC – 13 Décembre 2018

Philippe ROGEON  
Jean-Guy VALETTE

# SOMMAIRE

❖ <b>HISTORIQUE de L’AOC MADIRAN</b>	<b>3</b>
▪ L’histoire du vignoble	3
▪ L’appellation MADIRAN aujourd’hui	3
❖ <b>APERÇU GÉOGRAPHIQUE ET PAYSAGES</b>	<b>4</b>
▪ La géographie - aire de production	4
▪ Vignobles et paysages	5
❖ <b>APERÇU GÉOLOGIQUE D’ENSEMBLE</b>	<b>6</b>
▪ <b>Le sous-sol</b>	<b>6</b>
▪ <b>Les sols</b>	<b>6</b>
❖ <b>L’AOC MADIRAN AUJOURD’HUI</b>	<b>8</b>
▪ Tannat : cépage du Madiran	8
▪ Règles d’encépagement	9
▪ Vinification, assemblage, élaboration, élevage des vins	9
▪ Arômes et saveurs	10
❖ <b>LES VINS DE MADIRAN</b>	<b>11</b>
▪ Les chiffres à retenir pour l'appellation Madiran	11
❖ <b>DEGUSTATION</b>	
▪ <b>CHATEAU VIELLA</b>	<b>12</b>
1- VIELLA TRADITION 2016	13
3- VIELLA PRESTIGE 2015	13
▪ <b>CHATEAU LABRANCHE-LAFFONT</b>	<b>14</b>
2- LABRANCHE-LAFFONT TRADITION 2015	14
▪ <b>CHATEAU BERTHOUMIEU</b>	<b>15</b>
5- CUVÉE VITIS MCM 2012	15
▪ <b>CHATEAU BOUSCASSÉ – VIGNOBLES BRUMONT</b>	<b>16</b>
4- BOUSCASSÉ 2014	17
6- BOUSCASSÉ VIELLES VIGNES 2008	17

## ❖ HISTORIQUE de L'AOC MADIRAN

### ▪ L'histoire du vignoble

Le vin coule à **Madiran** depuis 800 ans avant J.-C. ! Date à laquelle remontent les traces d'implantation de la vigne dans la région.

La consommation de vin ne semble pourtant s'y être démocratisée qu'au 10<sup>ème</sup> siècle sous l'influence **des moines de Marcilhac**. Ce sont eux qui, trois siècles plus tard, contribuent à l'essor de la culture de la vigne dans le grand [Sud-Ouest](#). Entre temps, **les bénédictins s'installent au Prieuré de Madiran** et développent une viticulture rudimentaire, majoritairement consacrée à la consommation locale et à celle de montagnards installés dans les Pyrénées.

Ensuite, la notoriété des vins de Madiran se répandra grâce aux pèlerins empruntant la voie d'Aire s/l'Adour pour se rendre à Saint-Jacques de Compostelle.

Il faut attendre le 17<sup>ème</sup> siècle et l'essor du transport maritime pour que les vins de **Madiran** conquièrent les populations du Nord. La Hollande est sans doute la première terre d'accueil des Pacherenc moelleux, et bientôt des vins rouges de Madiran. Après la quasi-disparition du vignoble due au phylloxéra, les vignerons replantent sur les meilleurs terrains. Efforts récompensés par l'accession en AOC le 19 juillet 1948.

Au 20<sup>ème</sup> siècle les vignerons se structurent :

- en 1906 le premier syndicat des vignerons de Madiran voit le jour.
- En 1948, un décret d'appellation vient reconnaître une AOC pour Pacherenc du Vic Bilh (vin blanc) et Madiran (vin rouge).

Au cœur du Sud-Ouest et à la croisée de trois départements (Hautes Pyrénées, Pyrénées Atlantiques et Gers), **Madiran** est un **terroir propice à la culture du tannat**, un cépage qui s'est parfaitement adapté au climat local.

### ▪ L'appellation MADIRAN aujourd'hui

Ce vin mythique du vignoble du **Sud ouest** fait désormais partie des grands vins reconnus dans le monde entier; cela grâce aux efforts et aux talents de certains vignerons comme *Alain Brumont* du château *Montus* et du Château Bouscassé...

Le cépage tannat est roi dans la région, il rentre jusqu'à 100% dans la composition des vins, sinon il est complété par les cabernets en faible quantité. Le madiran est connu pour être un vin puissant, capiteux et charpenté, à la robe noire, encre.

**Le Décret N° 2011-1823 du 7 décembre 2011** relatif à l'appellation d'origine contrôlée Madiran précise le cahier des charges de l'appellation.

**Le Syndicat de Défense des Vins de Madiran et de Pacherenc** assure le suivi et le développement de la viticulture sur son territoire.

*Siege social : 4 r Eglise 65700 Madiran*

## ❖ APERÇU GÉOGRAPHIQUE ET PAYSAGES

### ▪ La géographie - aire de production

L'aire de production du MADIRAN se situe sur 3 départements... L'aire de l'appellation concerne le territoire de 37 communes réparties sur trois départements contigus : les Pyrénées Atlantiques (28 communes), les Hautes Pyrénées (6 communes) et le Gers (3 communes), entre la vallée de l'Adour à l'est et la vallée du Lées à l'ouest.

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le **territoire des communes suivantes** :

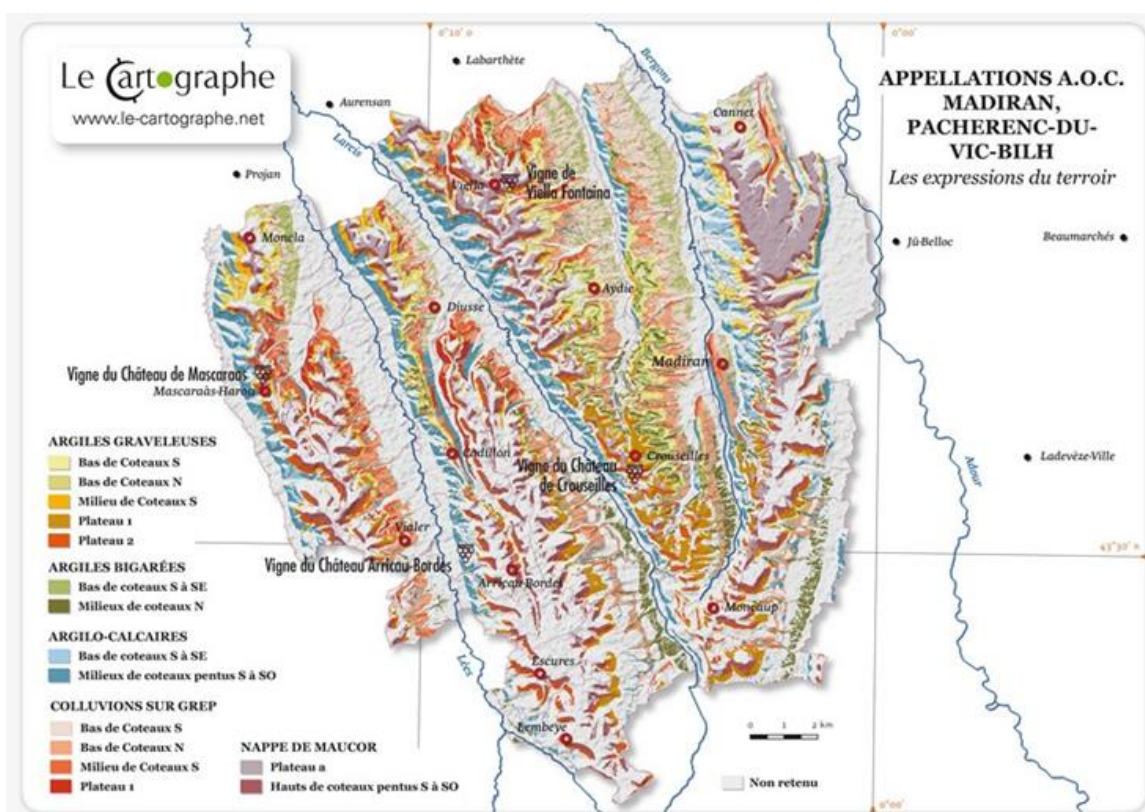
- **Département du Gers** : Cannet, **Maumusson-Laguian**, **Viella**.
- **Département des Hautes-Pyrénées** : Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, **Madiran**, Saint-Lanne et Soublecause.
- **Département des Pyrénées-Atlantiques** : Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétraçq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau et Vialer.



Viella - Vignobles et cultures de maïs alternent sur l'ensemble de l'aire d'appellation Madiran.

## ■ Vignobles et paysages

- **La zone géographique** de l'appellation d'origine contrôlée « Madiran » se situe sur le piémont des Pyrénées à une trentaine de kilomètres au nord-est de la ville de Pau et à une vingtaine de kilomètres au sud de la ville d'Aire-sur-Adour.
- **Le vignoble est implanté de façon disséminée, dans un paysage de coteaux** au milieu des cultures de maïs et des prairies occupées par l'élevage. Les versants les plus pentus des coteaux sont souvent boisés. Le vignoble en expansion, parti des crêtes à une altitude qui peut atteindre 350 mètres s'installe progressivement dans les différentes vallées.
- Le réseau hydrographique formé par **l'Adour et ses affluents (le Louet, le Bergons, le Saget et le Léés)** a au Quaternaire entaillé, creusé les formations géologiques de molasses de l'Armagnac mises en place au tertiaire selon un axe nord-sud et façonné cinq grands ensembles parallèles de hauts coteaux, séparés par des vallées dissymétriques. Les versants ouest sont en pente raide et les versants est sont en pente douce.



## ❖ APERÇU GÉOLOGIQUE D'ENSEMBLE

### ▪ Le Sous-sol

Situés sur le piémont pyrénéen, les vignobles de l'aire d'appellation "Madiran" reposent sur un sous sol composé de molasses de l'Armagnac, recouvertes d'argiles à graviers, elles mêmes recouvertes d'une nappe alluviale à galets. Ces différents matériaux proviennent de l'érosion des reliefs pyrénéens en surrection à l'ère Tertiaire et Quaternaire ....

#### Chronologie des formations en place

- **A l'ère tertiaire, dépôt des molasses\* de l'Armagnac et d'argiles à graviers\*.**
  - Au début, les hauts reliefs pyrénéens sont fortement érodés. Les matériaux arrachés aux montagnes sont emmenés par les rivières et vont se répandre au pied des Pyrénées jusque en Gascogne (Molasses de l'Armagnac).
  - A la fin du Tertiaire, des argiles à graviers composées d'éléments plus ou moins fins, vont recouvrir l'ensemble des formations présentes de la zone nord pyrénéenne au centre du Bassin aquitain.
  - Puis, une nappe alluviale à galets quartzeux a recouvert les molasses et les argiles à graviers. Cette nappe sera à son tour recouverte de limons éoliens fins.
- **Au Quaternaire,** l'Adour et ses affluents vont creuser, éroder les formations mises en place, déposer le long de leur cours de vastes étendues caillouteuses (nappes Villefranconiennes\*) et façonner cinq grands ensembles parallèles de hauts coteaux, séparés par des vallées dissymétriques.
- **Les grandes périodes de glaciation** vont modeler le paysage actuel.

#### Les formations qui affleurent actuellement,

- **sur les plateaux, au sommet des hauts coteaux,** une épaisse couche de limons éoliens recouvre la nappe alluviale de galets, qui affleure sur les bordures. Les galets colluvionnent sur les pentes.
- **Sur les versants des hauts coteaux orientés vers l'ouest en pente forte,** affleure la molasse d'Armagnac à bancs calcaires.
- **sur les versants des hauts coteaux orientés vers l'est en pente douce,** les limons éoliens sont mélangés aux dépôts sous-jacents.

### ▪ Les sols

Sur ces différentes formations altérées se sont développés :

- des sols argilo-calcaires sur la molasse dans les pentes ouest.
- des sols siliceux sur les galets roulés colluvionnés en haut des coteaux.
- des sols de boubènes, sols limono-argileux, sur les pentes douces et les plateaux.

*\*Boulbènes: Terme d'origine gasconne désignant des sols argileux composés d'éléments limoneux (cailloux, sables ou limons) accumulés par glissement sur les pentes ou les terrasses. Ils sont caractérisés par une faible perméabilité et forment des sols fortement évolués. Sols de couleur rouge à blanche.*

*\*Molasses: Les molasses sont constituées d'argiles, de sables d'origine alluviale, associées à des grès très poreux dans lesquels s'intercalent des bancs calcaires ou marneux.*

*\*Argiles à graviers: Ce sont des formations d'argiles plus ou moins rouges et de graviers de quartz provenant de l'altération sur place de schistes et de granites du socle ancien et de produits sédimentaires triasiques et jurassiques*

*\* Nappes Villefranchiennes : Le réseau hydrographique formé par de nombreux gaves (rivières) et torrents descendus des Pyrénées vont déposer le long de leur cours de vastes étendues caillouteuses appelées nappes Villefranchiennes. Le Villefranchien est étage géologique à cheval sur les ères Tertiaire et Quaternaire*



Maumusson-Laguian - Une épaisse couche de molasses argilo-calcaires portent le vignoble.

## ❖ L'AOC MADIRAN AUJOURD'HUI

### ▪ Tannat : cépage du Madiran

Tannat" est l'un des premiers mots qui vient à l'esprit lorsque l'on évoque les vins de Madiran. Ce cépage exigeant est devenu un emblème de l'appellation. Il représente 1000 hectares sur 1700.

Le tannat a trouvé à Madiran un terroir et un climat qui lui permettent de s'épanouir pleinement. C'est au printemps que l'apport d'eau doit se faire abondant. Et si les étés peuvent être chauds et assez secs, c'est surtout l'arrière-saison qui apporte les conditions idéales.



***Le décret d'appellation impose un encépagement de 60 % à 80 % en tannat pour obtenir la qualification en AOP Madiran. Les cuvées 100% tannat sont aussi autorisées.***

#### ➤ 10 CLONES DE TANNAT

Il n'y a pas un mais plusieurs tannats. L'appellation Madiran a procédé à un travail de sélection des clones pour identifier les plants qui bénéficient du meilleur matériel génétique, ce que l'on appelle communément une sélection massale. Ces clones se distinguent entre eux à l'intérieur de l'espèce "tannat" par des petites différences génétiques qui peuvent avoir un impact significatif sur les caractères qualitatifs des vins. Par exemple, le clone 474 se distingue par une meilleure maturation des raisins et une plus grande richesse en arômes.

Les instituts de recherche nationaux mènent depuis de nombreuses années avec les vignerons de Madiran ce travail d'identification au vignoble de plants de tannat à fort potentiel. Cela a permis de répertorier et d'agréeer 10 clones de tannat à ce jour.

Le tannat est issu de la famille des cotoïdes. Notons que de cette famille sont issus de nombreux cépages emblématiques du Sud-Ouest : colombard, folle blanche, jurançon, manseng, ugni blanc pour ne citer qu'eux en blanc ; duras, malbec, négrette, ... en rouge.



## ➤ **EMBLÈME DE LA RÉGION**

C'est un cépage qui se comporte pratiquement bien partout à Madiran, et c'est sans doute pour cela qu'il est emblématique de la région. Dans les situations dites contraignantes (sols pauvres, terroirs chauds et ensoleillés), il donnera des vins puissants et concentrés. C'est de ces derniers terroirs que sont nés les grands vins de Madiran.

Malgré la bonne entente et les prédispositions du terroir madiranaise au tannat, il n'en reste pas moins un cépage capricieux qui nécessite beaucoup d'attention et de soins. Une vigueur difficile à contenir, une pellicule fine vulnérable aux maladies, des véraison hétérogènes, des fermentations parfois compliquées : le tannat ne se donne pas aisément.

Le tannat a besoin de temps et d'oxygénation ménagée pour la lente et bénéfique évolution de sa richesse tannique. Le choix des origines de bois joue un rôle essentiel dans la réussite de l'élevage. Certains grands tannats peuvent aller jusqu'à 2 voire 3 ans d'élevage.

## ▪ **Règles d'encépagement**

La **proportion du cépage TANNAT** est comprise entre 60 % et 80 % de l'encépagement...

Chaque exploitation doit respecter des règles d'encépagement pour chaque couleur de vins produits. Par le terme encépagement, il faut comprendre la superficie de la totalité des parcelles de vignes de l'exploitation produisant le vin de l'appellation pour la couleur considérée.

**Le Cabernet Franc ou le Cabernet-Sauvignon** donnent quant à eux une harmonieuse complémentarité dans les assemblages avec le tannat.

L'AOC MADIRAN indique que les vins doivent provenir des cépages suivants, à l'exclusion de tout autre : cabernet franc (bouchy), fer (pinenc), cabernet sauvignon et tannat.

## ▪ **Vinification, assemblage, élaboration, élevage des vins**

- Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. L'éraflage de la vendange est obligatoire.
- La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.
- **Maturité du raisin :**  
Le contrôle de la bonne maturité des raisins se fait par analyse de la richesse en sucre des mouts - inférieure à 198 grammes par litre de moût pour le cépage tannat - et inférieure à 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages.
- Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

➤ **Assemblage des cépages**

Le cépage tannat représente au moins 50 % de l'assemblage des vins.

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er novembre de l'année suivant celle de la récolte.

➤ **Rendement de base** : 55 hl/Ha

▪ **Arômes et saveurs**

Le **vin madiran** offre un nez de fruits rouges et plus spécialement de framboise, le deuxième nez exhale des notes de fruits noirs et empyreumatiques comme le cacao et le moka. En bouche, c'est un vin à l'attaque nerveuse, la matière est très dense et profonde avec beaucoup de puissance, les tanins sont fermes, ronds et fins.

De toute évidence, le madiran doit attendre quelques années en cave avant de pouvoir offrir une matière soyeuse et veloutée aux délicats arômes épicés et de fruits noirs. Certains pourtant sont élaborés pour être bu jeune, ils sont ronds, fruités et gourmands. Les madirans de garde pourront patienter en cave plus de 20 ans. Il est conseillé de le passer en carafe deux heures avant de la déguster à une température de 16°C.

Il est excellent sur des plats régionaux du **Béarn** et de la **Chalosse**, comme le cassoulet ou le confit de canard.

## Décrets, arrêtés, circulaires

### TEXTES GÉNÉRAUX

#### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret du 24 avril 2007 modifiant le décret du 31 mai 1997  
relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Madiran »

## ❖ LES VINS DE MADIRAN

### ▪ Les chiffres à retenir pour l'appellation Madiran

- **Nombre d'opérateurs : 207**  
**Dont Nombre de viticulteurs : 201**
  - 50 vigneronns indépendants
  - 151 viticulteurs coopérateurset 56 vinificateurs (50 caves particulières, 3 caves coopératives, 3 négociants)
  
- **Production annuelle moyenne :**  
**en Madiran : 52 000 hectolitres**  
en Pacherenc du Vic Bilh : 10 000 hectolitres
  
- **Nombre d'emplois sur l'Appellation :**  
1000 (emplois permanents) + saisonniers
  
- **Superficie : 1 700 hectares**  
**1260 ha en Madiran**  
300 ha en Pacherenc du Vic Bilh
  
- **Encépagement**  
Tannat : 66%  
Cabernet Franc : 23%  
Cabernet-Sauvignon : 10%  
Fer Servadou : 1%
  
- **Densités et rendements :**  
**Densité de plantation minimum : 4000 pieds / hectare**  
**Rendement maximum Madiran : 55 hectolitres / hectare**  
Rendement maximum Pacherenc sec : 60 hectolitres / hectare  
Rendement maximum Pacherenc moelleux : 40 hectolitres / hectare

## ❖ DEGUSTATION

### ❖ CHATEAU VIELLA

**CHATEAU DE VIELLA SARL Alain BORTOLUSSI**

**Route de Maumusson 32400 VIELLA**

**TEL 05 62 69 75 81 [-contact@chateauviella.fr](mailto:-contact@chateauviella.fr)**

- Le marquis de Viella était, avant la révolution, seigneur des terres de Viella, Cannet et Laguian en Armagnac, Daubons et Lherm en Béarn. En 1763, il fit reconstruire le château.
- de Viella, cette demeure passa dans les mains étrangères avant d'être vendu comme bien national.
- A peine revenu d'émigration, le marquis de Viella racheta le château par acte du 9 floréal an XI. Il y demeura rarement. Mais une femme s'y est maintenue pendant plus de soixante ans, c'est Thérèse-Louise-Charlotte-Monique d'Aure, appelée Melle de Montastruc.
- **En 1942 : C'est Pierre BORTOLUSSI, originaire du nord de l'Italie qui exploite la propriété. Il fait ensuite l'acquisition, en 1952, du Château de Viella, imposante bâtisse du XVIIIème siècle qui surplombe le domaine, et surtout de ses vignes qui bénéficient d'une excellente exposition. La demeure est alors à l'abandon, envahie par la végétation et la façade arrière effondrée sur un étage.**
- **La suite est assurée par son fils, Paul, puis par son petit-fils, Alain BORTOLUSSI.**
- **Alain BORTOLUSSI en 1991 reprend les 9 hectares de vignes du domaine familial dont les vins étaient destinés à la vente aux négociants et entreprend l'arrachage progressif de ces vignes de qualité moyenne pour replanter près de 25 hectares sur des sols de grands terroirs.**
- **En 2003, Alain Bortolussi, devenu propriétaire lance l'ambitieux défi de redonner vie au vieux château du Marquis de Viella,** et entame alors de lourds travaux de reconstruction. Le sous-sol est ainsi aménagé en chai de vieillissement pour les barriques de Madiran. Les salles du premier étage, elles, sont destinées à l'organisation de réceptions autour du vin
- Alain, représentant de la troisième génération de vigneron, exploite les 25 hectares de vignes classées principalement en AOP Madiran (20 ha) et Pacherenc du Vic Bilh (4 ha). Le vignoble est situé sur un terroir argilo caillouteux reconnu comme très qualitatif. Installé sur les pentes et les coteaux exposés au sud, il donne des vins à la fois concentrés et fins, au merveilleux toucher de bouche, dans un respect total du fruit.
- Et depuis 2017, les deux filles d'Alain BORTOLUSSI, Claire et Marion, sont de retour sur la propriété familiale dans le but d'apprendre le métier de vigneronnes... Affaire à suivre !

## 1. Dégustation - Château VIELLA – TRADITION 2016

### ▪ **Les cépages**

Le Tannat (60%), cépage caractéristique de l'appellation Madiran, apporte caractère et typicité. Le Cabernet Franc (40%) amène quant à lui fruit et complexité.

### ▪ **La conduite de la vigne**

Le Madiran Tradition est issu de 15 ha de vignes de 20 ans d'âge moyen. L'enherbement est partiel et la lutte raisonnée sur l'ensemble des parcelles, qui sont vendangées début octobre.

### ▪ **La vinification et l'élevage**

Château VIELLA procède d'abord à l'égrappage et au foulage, puis à une cuvaison longue (28 jours) avec maîtrise des températures. Le vin est ensuite élevé partiellement (30%) en barriques pendant 12 mois.

## 3. Dégustation - CHATEAU VIELLA – PRESTIGE 2015

### ▪ **Le cépage**

*Le Tannat (100%), ce cépage autochtone du Piémont pyrénéen et caractéristique de l'appellation Madiran, donne puissance et générosité à ce grand vin.*

#### *La conduite de la vigne*

Le Madiran Prestige est issu de 4 ha de vignes de 30 ans d'âge moyen. L'enherbement est partiel et la lutte raisonnée sur l'ensemble des parcelles, qui sont vendangées au début du mois d'octobre.

### ▪ **La vinification et l'élevage**

Nous procédons d'abord à l'égrappage et au foulage, puis à une cuvaison longue (28 jours) avec maîtrise des températures. La cuvée Prestige est ensuite élevée pendant 12 mois en barriques neuves (de chênes français).

### ▪ **La dégustation**

La robe est sombre et profonde, couleur grenat. Le nez, puissant et complexe, est dominé par des notes de fruits mûrs, confiturés, nuancé par des accents d'épices, de vanille, et même parfois de poivre. L'attaque est ample, puissante. La bouche, riche et généreuse, se prolonge sur des tanins fins et enrobés, qui donnent élégance à ce vin haut de gamme. Une pure expression du tannat.

## ❖ Château LABRANCHE - LAFFONT

*Domaine LABRANCHE LAFFONT – Christine DUPUY*

*32400 Maumusson*

*TEL 05 62 69 74 90 -[christine.dupuy@labranchelaffont.fr](mailto:christine.dupuy@labranchelaffont.fr)*

**Christine Dupuy** est l'une des rares vigneronnes de l'appellation.

Elle a repris le domaine familial au décès de son père en 1992, à peine sortie de ses études d'œnologie à Toulouse. Mais il lui était impensable que l'histoire du domaine, en place depuis la révolution française, ne perdure pas.

- Le domaine Labranche Laffont compte aujourd'hui 21 hectares de vignes. L'appellation Madiran qui couvre 17 ha est planté à 80% de **Tannat**, 15% de **Cabernet Franc** et 5% de **Cabernet Sauvignon**. Pour les 4 ha en appellation Pacherenc du Vic Bilh, les vignes sont partagées à égalité entre **le Gros Manseng** et **le Petit Manseng**.
- Le domaine possède également une petite pépité d'un **demi hectare de vignes de Tannat d'avant le phylloxéra**, franc de pied dont est tirée la rarissime « cuvée Préphylloxérique ». **Cette particularité** pousse le domaine Labranche Laffont à bichonner ses vignes plus et surtout les plants de tannat préphylloxériques. Les rendements de si vieilles vignes sont très faibles. Dans les grandes années, les raisins sont vinifiés à part en fut neufs de 500 litres, en grains entiers, juste éraflés. L'élevage est long, au moins 36 mois. Le vin issu de cette parcelle présente l'un , des derniers témoignage de la saveur originelle du tannat.
- Travail du sol, semis d'engrais verts, plus aucune utilisation de produits phytosanitaires, le domaine Labranche Laffont est aujourd'hui en dernière année de conversion biologique.
- **Le travail à la cave** se fait de moins en moins interventionniste, avec des extractions plus mesurées. Tout ce qu'elle entreprend doit être bien fait, une sorte d'insatisfaction qui l'aide à avancer et à constamment se remettre en question pour donner le meilleur d'elle-même.

**Christine Dupuy**, adoptée et soutenue par la profession, poursuit un objectif simple, **élaborer des vins de qualité et lutter contre la mode de vins stéréotypés**.

### 2- Dégustation - LABRANCHE- LAFFONT TRADITION 2015

- |  |   |
|--|---|
| ▪ <i>NOMBRE DE BOUTEILLES : 52 000</i>     | ▪ <i>VIEILLISSEMENT OPTIMUM : de 3 à 7 ans</i>    |
| ▪ <i>SOLS : argilo-limoneux à gravette</i> | ▪ <i>SURFACE DE PRODUCTION : 10 ha</i>            |
| ▪ <i>AGE DES VIGNES : 45 ans</i>           | ▪ <i>RENDEMENT : 39 hl/ha</i>                     |
| ▪ <i>RECOLTE MANUELLE</i>                  | ▪ <i>VINIFICATION : éraflage 100%</i>             |
| ▪ <i>Cuvaison de 18 jours</i>              | ▪ <i>Température de fermentation de 28 à 30°C</i> |

**ENCEPAGEMENT** : 70% Tannat/20% Cabernet Franc/10% Cabernet Sauvignon

**Elevage** de 18 mois en cuve béton

## ❖ - Château BERTHOUMIEU

*Domaine BERTHOUMIEU*

*Claire & Marion BORTOLUSSI*

*Dutour - 32400 VIELLA*

*TEL 05 62 69 74 05 [-contact@domaine-berthoumieu.fr](mailto:-contact@domaine-berthoumieu.fr)*

Le Domaine Berthoumieu a été fondé dans les années 1850 par Virgile Dutour, sur la commune de Viella. Après plusieurs générations, Marie-Line & Didier Barré l'ont repris dans les années 1990 pour en faire une référence incontestée sur les appellations Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh. Sur ses 25 hectares, cette propriété produit des vins ambitieux alliant toujours personnalité, identité et équilibre.

Claire et Marion Bortolussi en lien avec Château VIELLA auront désormais à cœur de poursuivre cette œuvre démarrée il y a plus de 150 ans tout en apportant leur vision personnelle de ce que sont les grands vins du Sud-Ouest. ...

### 5- Dégustation - Château BERTHOUMIEU - CUVÉE VITIS MCM 2012

- **Cépages** : 100% Tannat
- **Terroir** : Vignes de plus de 100 ans d'âge sur sols argilo-calcaires.
- **Climat** : microclimat chaud, à dominante océanique, pour lequel l'Adour joue le rôle de barrière naturelle aux précipitations venant du Nord et de l'Ouest.
- **Vinification et élevage**

Vendanges à maturité optimale. Fermentation avec macération de 28 jours en cuve avec pigeage et délestage puis fermentation malolactique et élevage de 18 mois en cuves et barriques neuves. Mise en bouteille à partir de 22 mois d'élevage.

- **Commentaire de dégustation**

Robe rouge foncé. Nez intense aux arômes de fruits et de cuir, mêlés de notes de sureau et de mûre. Bouche soyeuse dès l'attaque, très ample ensuite. Structure tannique enveloppée. Magnifique persistance.

- **Conseils de service, association mets & vins**

- Température idéale : 15-17°C

- Associations mets & vins : ce vin accompagnera à merveille un Tournedos Rossini, des daubes, du gibier en sauce, des fromages type épaisse.

## ❖ Château BOUSCASSÉ – VIGNOBLES BRUMONT

VIGNOBLES BRUMONT  
32400 MAUMUSSON-LAGUIAN  
TEL 05 62 69 74 67 [-contact@brumont.fr](mailto:-contact@brumont.fr)

### Les vins d'un rêve

"Alain Brumont n'a qu'une ambition : que chacun de ses gestes de vigneron se retrouvent dans le verre de vin. Infatigable découvreur de terroirs gascons, metteur en scène de cépages locaux, jardinier amoureux de sa vigne conduite au naturel, vinificateur respectueux des origines, il est le leader du Sud Ouest viticole, que ce soit dans les Appellations Madiran et Parenchec du Vic Bilh ou dans les Côtes de Gascogne. Ambition accomplie, **Bouscassé, Montus et Torus** sont devenues des icônes de l'univers des Grands Vins, chaque millésime est le reflet de ses rêves." Pierre Casamayo.

### Château BOUSCASSÉ

Depuis 1980, Alain Brumont a sélectionné les meilleurs terroirs de la commune de Maumusson-Laguian.

Le Château Bouscassé est un domaine appartenant à la famille Brumont depuis plusieurs générations. Il comporte 50 hectares de grand terroir argilocalcaire longeant la falaise de la commune de Maumusson-Laguian. Ce terroir est renommé car le Tannat y donne un vin qui possède certaines caractéristiques similaires aux grands vins de la rive droite de Bordeaux : rigueur, trame fine et long potentiel de garde.

C'est sur ces grands terroirs à flanc de coteaux nichés sur la falaise calcaire et composés des plus belles variétés d'argiles du Sud-Ouest, qu'Alain Brumont y élabore quatre cuvées exceptionnelles:

Le terroir de Château BOUSCASSÉ est composé d'une collection de parcelles d'argiles fines bigarrées jaunes et blanches reposant sur de la pierre calcaire fissurée. En bordure se trouvent 2 terroirs de grep - concrétion d'oxyde de fer et de manganèse.

L'élégance, le charme et la volupté renouent avec le Madiran dans sa pure tradition du XIIIème siècle, où il côtoyait les grands vins et régnait en maître sur la riche cuisine du Sud Ouest.



## 4 – Dégustation - BOUSCASSÉ 2014

- **Cépages**

Tannat, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc

Vignes de 20 à 100 ans d'âge

- **Terroir**

Argiles fines bigarrées jaunes et blanches reposant sur de la pierre calcaire fissurée.

- **Conduite -vinification**

Lutte raisonnée, compost naturel.

Vinification et Elevage

Macération de 3 à 6 semaines

Fermentation à 28° C

Elevage en barriques, 30% à 50% neuves

- **Commentaires de dégustation**

L'harmonie dans la puissance, un fruité délicat aux arômes de mûres sur des tanins bien fondus et une bouche charnue.

C'est un vin qui reste jeune, avec une évolution lente et donc un bon potentiel de garde.

## 6 – Dégustation - BOUSCASSÉ VIEILLES VIGNES 2008

Ce Madiran 100% Tannat est issu de vignes parfois centenaires, plantées sur de grands terroirs. Ce sont des petites parcelles d'argiles fines en bordure de la vieille falaise de Maumusson-Laguian, donnant un vin distingué, élégant, racé, et doté d'un très bon potentiel de garde.

- **Cépages**

Tannat

Vignes de 50 à 100 ans d'âge.

- **Conduite -vinification**

Terroir : Croupes argilo-calcaires à grep.

Argile marbrée.

Vinification et Elevage

Macération 3 à 6 semaines. Fermentation à 28° C.

Fermentation malo-lactique en fûts neufs.

Elevage sur lies, en fûts (100% neufs) pendant 14 à 16 mois.

- **Commentaires de dégustation**

Le Tannat a la trame droite, fine et intelligente. Les arômes sont délicats avec des notes de fruits des bois discrets, de cigare et de moka.