



VIGNOBLES
MARIE MARIA

À MADIRAN - FRANCE

BONIFICAT 2001

AOC MADIRAN
NOTRE GRAND VIN

CRITERES PARCELLAIRES

Encépagement : Tannat, Cabernet Sauvignon

Densité de plantation (pieds/ha) : 4545

Rendement hl/ha : 45

Terroir : sélection de parcelles implantées sur les micro-terroirs caractéristiques du vignoble : nappe de Maucor, argiles graveleuses anciennes, argilo-calcaire.

Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Taille : Guyot simple.

Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre, tout au long de la période végétative.

Enherbement un rang sur deux, souvent naturel, sur l'inter-rang pour provoquer une légère contrainte hydrique au cours de la saison estivale, alimentation du végétal ralentie pour privilégier la nutrition des baies et obtenir une meilleure maturité - un rang sur deux travaillé à la sortie de l'hiver - alternance des rangs travaillés/enherbés d'une année sur l'autre.

Ebourgeonnage : Début mai

Suppression de tous les contre-bourgeons / Nettoyage soigné de la tête de souche / Epamprage soigné.

Effeuilage : Juin – Manuel côté Est (soleil levant)

Palissage : Mai-Juillet

Soigné avec des rameaux qui ne soient pas couchés sur les fils de palissage / Surface foliaire importante : env. 1,3 à 1,4m pour le Tannat et 1,1 à 1,2 pour le Cabernet Sauvignon - Epaisseur limitée.

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet-début août.

Une seule grappe par rameau - Etalement et aération de la vendange - Suppression des grappes entassées.

Contrôle de maturité : Septembre

Permet d'atteindre une pleine maturité phénolique pour avoir des tanins mûrs sans arriver au phénomène de surmaturation.

Vendanges : Mi Octobre – Manuelles.



BONIFICAT 2001

AOC MADIRAN

NOTRE GRAND VIN

VINIFICATION

Eraflage - foulage

Macération en cuve thermorégulée avec extraction modérée au cours du premier tiers de la fermentation alcoolique pour n'extraire que les tanins mûrs de la pellicule.

Fermentation malo-lactique : en cuve en phase liquide

Elevage : 12 mois en fûts dont 1/3 neufs, 1/3 de 1 vin et 1/3 de 2 vins pour conférer complexité aromatique et volume.

DÉGUSTATION

A la fois fondu et frais, ce grand vin de Madiran offre des arômes d'évolution comme le sous-bois, le cuir noble et la boîte à cigares. Il présente une longueur en bouche qui rivalise avec les plus grands crus français.

ACCORDS

Volailles rôties, viandes en sauce, gibiers à plumes.

APPELLATION MADIRAN AOC

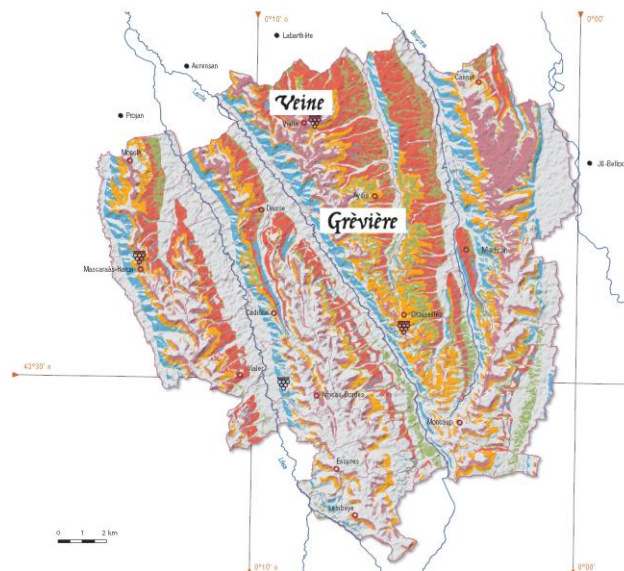
Les expressions du terroir



UN TERROIR, DES TERROIRS

Les Appellations Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh sont situées dans le pays du Vic-Bilh, dans un coude de la rive gauche de l'Adour, aux confins de trois départements : le Gers, les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées-Atlantiques. Elles couvrent cinq collines parallèles, orientées du nord/nord-ouest vers le sud/sud-est.

Nous travaillons des parcelles issues des trois terroirs principaux de l'appellation Madiran : la nappe de Maucor située sur les plateaux en altitude et composée de galets, des argiles graveleuses, situées sur les coteaux et le long des versants et des argilo-calcaire sur les coteaux abrupts exposés à l'ouest.



VIGNOBLES MARIE MARIA - ROUTE DE MADIRAN - 64350 CROUSEILLES - FRANCE

T : +33 (0)5.62.69.67.48 - WWW.MARIE-MARIA.COM