



VIGNOBLES  
**MARIE MARIA**  
À MADIRAN - FRANCE

**LUTZ 2013**  
AOC PACHERENC DU VIC-BILH  
VIN BLANC « DOUX »

### CRITERES PARCELLAIRES

**Encépagement :** Petit Manseng, Gros Manseng

**Densité de plantation (pieds/ha) :** 4545

**Rendement hl/ha :** 40 dont 10 à la 2<sup>ème</sup> trie.

**Terroir :** Issu des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire. Exposition sud/sud-ouest, à des altitudes plus élevées, des sols plus pauvres pour favoriser le passerillage. Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.

### CONDUITE DU VIGNOBLE



**Taille :** Guyot double.

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

Le sol est travaillé un rang sur deux pour éviter un stress hydrique prématuré et enherbé un rang sur deux.

**Ebourgeonnage :** Début mai

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

**Effeuilage :** Juin - Manuel.

très précoce (avant fin juin) pour ne pas provoquer de brûlure par le soleil et modéré sur une seule face / la zone fructifère est aérée pour laisser les raisins mûrir à l'ombre des feuilles.

**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. Epaisseur limitée.

**Eclaircissage ou vendange en vert :** juillet - début août.

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

**Contrôle de maturité :** Septembre

Permet d'atteindre un passerillage des baies encore sur souche dans des conditions idéales pour avoir une concentration du sucre et des arômes tout en gardant la fraîcheur pour la digestibilité.

**Vendanges :** début novembre, manuelles par tries successives.

## VINIFICATION

Eraflage - foulage – macération pelliculaire à l’abri de l’oxygène pour extraire le gras, les arômes, les précurseurs d’arômes présents dans la pellicule – pressurage pneumatique doux – débouillage à froid. 30% en fût et 70% en cuve inox thermorégulée à 17/18°C pour révéler le maximum d’arômes variétaux du cépage.

Elevage à 70% sur lies fines en cuve – 30% sur lies totales pendant 6 mois.

## DÉGUSTATION

Robe lumineuse.

Ce beau vin de passerillage révèle un superbe nez aux arômes d’agrumes confits et de notes épicées.

Loin des grands liquoreux saturants, la bouche fraîche et équilibrée présente une grande vivacité qui lui confère un équilibre digeste. Attaque croquante et gourmande, belle tension en finale.

## ACCORDS

Apéritif, saumon fumé, foie gras poêlé, fromages à pâte persillée.

### 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.

