



VIGNOBLES  
**MARIE MARIA**  
À MADIRAN - FRANCE

**NOVEL 2012**  
**AOC MADIRAN**  
VIN JEUNE ET GOURMAND

### CRITERES PARCELLAIRES

**Encépagement :** Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

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

**Rendement hl/ha :** 55

**Terroir :** Issu des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, 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.

**Effeuillage :** 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 les Cabernets - Epaisseur limitée.

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

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 :** Début Octobre

## 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 : 70 % en cuve en phase réductrice pour conserver les arômes de fruits rouges frais - 30 % en fût pour apporter de la complexité aromatique et du volume en bouche.

## DÉGUSTATION

Très belle robe rouge cerise brillant.

Nez complexe, intense, arômes griotte, notes réglissées.

Ce vin tout en tension et en finesse apporte un plaisir immédiat. Il dévoile un joli fruit ainsi qu'une grande fraîcheur et de la gourmandise. Finale soutenue par un léger épicé.

## ACCORDS

Volailles rôties, viandes blanches grillées, entrecôte grillée.

### 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.

