



VIGNOBLES  
**MARIE MARIA**  
À MADIRAN - FRANCE

**VEINE 2013**  
AOC MADIRAN  
TERROIR ORIGINAL

### CRITERES PARCELLAIRES

**Encépagement :** Tannat, Cabernet Sauvignon

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

**Rendement hl/ha :** 45

**Terroir :** Issu d'un terroir qui constitue une originalité géologique de Madiran, la nappe de Maucor. Une étendue de galets déposés par les cours d'eau que l'on retrouve sur les plus hautes altitudes de l'appellation. Exposition sud/sud-ouest pour profiter d'un ensoleillement maximal sur ce terroir précoce. 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 1,4 m pour le Tannat et 1,1 à 1,2 m 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 :** Début Octobre – Manuelles.



## 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 fût 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

Robe rouge grenat très dense, reflets violacés.

Nez exubérant ouvert sur des notes poivrées , aromatique.

Attaque gourmande sur des arômes de fruits noirs intenses qui évolue en finale sur des tanins soyeux et élégants.

## ACCORDS

Volailles rôties, viandes rouges grillées, magret de canard.

### 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.

