



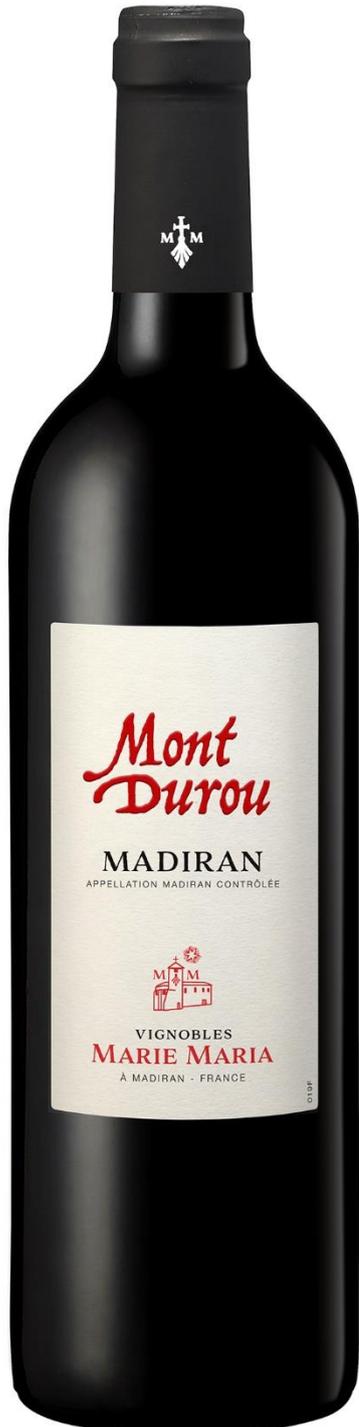
VIGNOBLES
MARIE MARIA

À MADIRAN - FRANCE

**Mont
Duroou**

AOC MADIRAN

Grand vin d'Altitude



VIGNERON

Charles Pelanne.

Parcellaire : Mont Duroou, altitude 260m.

Village de Mont Disse, 64 Pyrénées Atlantiques.

CRITERES PARCELLAIRES

Terroir : Sur un flot de 5 Ha à l'exposition remarquable Sud/Sud-Est ; sélection d'un peu plus d'1.5 ha du flanc le plus abrupt du Mont Duroou, au sommet de l'appellation, sur un terroir exceptionnel d'argiles surmontées de galets.

Abandonnées lors de la reconstruction post-phylloxérique à la fin du XIXème siècle du fait des difficultés de mise en culture, ces pentes vertigineuses ont été replantées par la famille Pelanne au début des années 2000.

Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers et printemps tempérés et humides et des arrières saisons chaudes et sèches.

Encépagement : Tannat

Densité de plantation (pieds/ha) : 4500

Rendement hl/ha : 40

Superficie : 1.6189ha

Age moyen : 15 ans

Conduite du Vignoble

Taille : Guyot simple.

Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre.

Pour limiter l'érosion sur ces pentes escarpées tous les rangs sont enherbés

Ebourgeonnage : Début mai

Effeuilage : Juin – Manuel côté Est (soleil levant)

Palissage : Mai-Juillet

Eclaircissage ou vendange en vert : Juillet-début août.

Contrôle de maturité : Septembre

Vendanges : Début Octobre – Manuelles.

Vinification

Eraflage – foulage

Macération en cuve pendant plus de 30 jours. Extraction douce par trempage.

Fermentations en cuve avant écoulage « à chaud » en fûts.

Elevage : 12 mois en fûts dont 1/3 neufs, 1/3 de 1 vin et 1/3 de 2 vins.

Dégustation

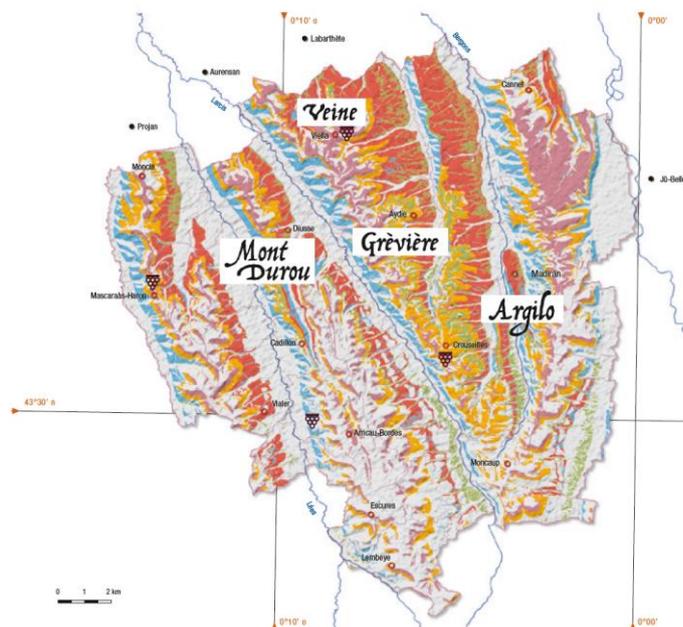
Fraîcheur, élégance et densité. Fruits rouges (mûre, cassis). Finesse et boisé discret, belle longueur, jolie sucrosité.

Température de service : 16°C à 18°C

Accords : Filet de canette et ses navets, betterave et orange ; filet de bœuf à la moelle, carottes et échalotes. (recettes du Restaurant « Le Prieuré » à Madiran) ; magret de canard grillé, 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.



Parcelle "Le Mont Durou", sommet de l'appellation. Altitude 260 m