



VIGNOBLES
MARIE MARIA

À MADIRAN - FRANCE

Argilo
Un terroir

AOC MADIRAN

Terroir Original



CRITERES PARCELLAIRES

Terroir : Issu d'un terroir qui constitue une originalité géologique de Madiran, les argilo-calcaires de piémont. Ce terroir d'exception se retrouve au pied des coteaux les plus abrupts de l'appellation (20 à 40% de pente) en exposition fraîche (Ouest à Sud-Ouest) et offre les conditions optimales pour l'expression juteuse et puissante du cépage Tannat.

Climat tempéré de piémont à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux, des étés chauds à épisodes orageux et une arrière-saison ensoleillée.

Encépagement : 100% Tannat

Densité de plantation (pieds/ha) : 4000 à 5000

Rendement hl/ha : 40

Conduite du Vignoble

Taille : Guyot simple et double à 8 yeux.

Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre.

Enherbement un rang sur deux, 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

Effeuillage : Juin - Manuel côté Est (soleil levant)

Palissage : Mai-Juillet

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet-début août.

Contrôle de maturité : Septembre

Vendanges : Mi-October - Manuelles.

Vinification

Eraflage - foulage

Macération préfermentaire à froid (3 jours).

Extraction douce (2 remontages légers en début de fermentation alcoolique)

Macération longue par trempage de 4 semaines.

Mise à l'écart des presses.

Fermentation malolactique en cuve avant entonnage « à chaud ».

Elevage : 15 mois en fûts dont 1/3 neufs, 1/3 de 1 vin et 1/3 de 2 vins.

Dégustation

Robe jeune, profonde et dense.

Nez subtil, sur la minéralité, le cassis et la réglisse froide (Zan)

Bouche puissante et digeste tenue par des flots de tannins fins et serrés arrivant tôt dans la dégustation.

L'aromatique réglissée et épicée emmène le vin jusqu'à une longue finale crayeuse dans laquelle on devine l'évolution de truffe noire qui signera la cuvée Argilo tout au long des 20 prochaines années.

Accords

Côte de bœuf maturée, épaule d'agneau des Pyrénées, canard col vert rôti, terrine de porc noir gascon, carpaccio de bœuf au poivre et olives noires.

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.

