

UN VIGNOBLE, DEUX AOC :



Le vignoble de Madiran en automne, les Pyrénées à l'horizon.



Vignoble de Pacherenc en hiver, les filets protègent les dernières baies passerillées.

AOC Madiran

L'Appellation d'Origine Contrôlée Madiran est située au pied de la chaîne pyrénéenne, autour du village médiéval de Madiran qui a donné son nom à l'appellation. Son vignoble remonte à l'Antiquité et sa renommée s'accroît à partir du XIe siècle, époque qui voit la fondation de l'Abbaye de Madiran en

1030 par des moines bénédictins. Du XVI au XVIIIe siècle, les vins de Madiran connaissent un âge d'or : François Ier, roi de France en parle comme "un vin de Seigneur qui vieillit fort bien". Le Tannat est le cépage roi de l'appellation, autochtone, il a forgé l'identité et l'originalité des vins de Madiran.

AOC Pacherenc du Vic-Bilh

Réputée pour ses vins blanc moelleux, l'Appellation d'Origine Contrôlée Pacherenc du Vic-Bilh propose également des vins blanc secs et s'étend sur la même aire géographique que l'AOP Madiran, face aux Pyrénées. Le plus ancien document concernant le Pacherenc date de 1745. Il s'agit d'un édit qui interdisait la récolte des raisins avant le 4 novembre.

Le Pacherenc du Vic-Bilh tire son nom du vieux patois béarnais : les "pachets" qui étaient des échalas, des piquets en

somme. "Renc" signifiait alignés et "vic-bilh" désignait le vieux pays.

De nombreuses châtaigneraies étaient présentes à l'époque sur la zone : sur chaque cep de vigne, un piquet en châtaignier servait de tuteur. Altitude des coteaux et proximité des Pyrénées, succession de journées chaudes et nuits fraîches sans brouillard – et donc sans départ de pourriture – favorisent la conservation de raisins passerillés et confits sur pied.

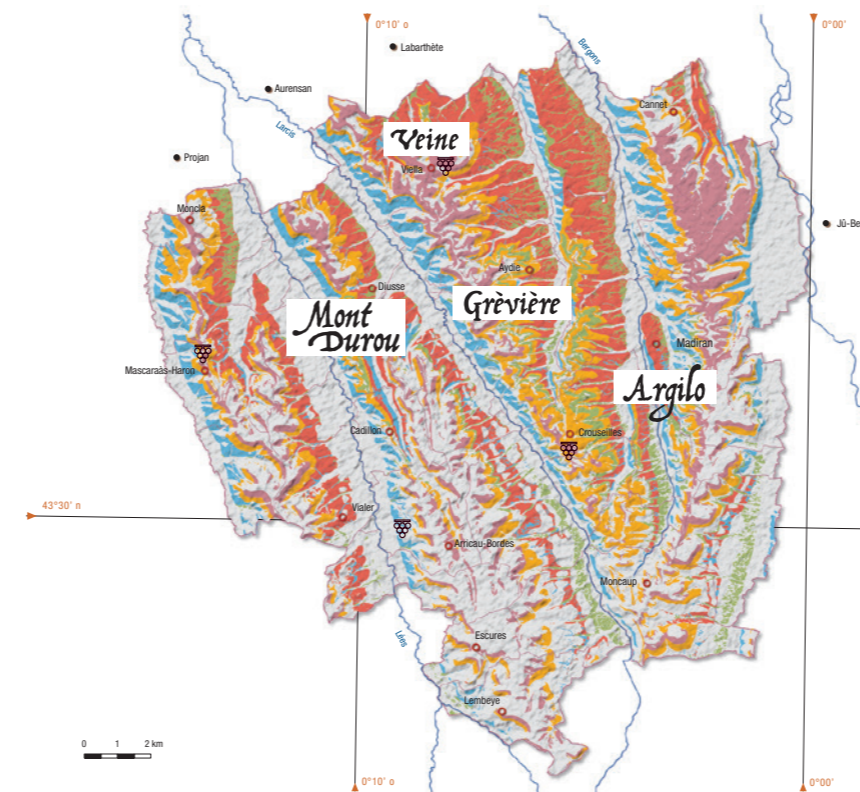


Le Tannat

Le terme Tannat vient de la langue d'oc Tanat, de tan "tannin", c'est-à-dire tanné, ce qui s'explique soit par sa richesse en tannin, soit par la couleur violacée des baies, soit encore par l'aspect basané du feuillage. Le Tannat est un cépage tardif et productif. Il aime les sols graveleux et sableux. Rappelons l'exceptionnelle richesse du Tannat en polyphénols, par nature anti-oxydants et qui font du Tannat le plus bel ambassadeur de ce désormais célèbre "French paradox". Les propriétés antioxydantes du Tannat joueraient un rôle essentiel dans la protection contre les maladies cardio-vasculaires. Dans son livre "The Wine Diet", paru en 2009, le professeur britannique Roger Corder publie les résultats d'une étude scientifique démontrant que la durée de vie moyenne des hommes de plus de 75 ans dans le Sud-Ouest de la France (Gers) est la plus élevée de France. Au menu chaque jour : des produits frais et... un verre de Madiran !

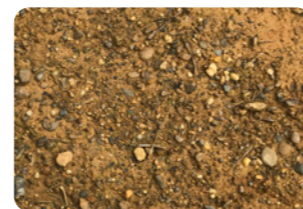
NOTRE TERROIR :

Les Appellations Madiran et Pacherenc (plateaux d'altitude composés de galets), du Vic-Bilh couvrent cinq collines parallèles, orientées du nord/nord-ouest vers le sud/sud-est. Nous travaillons des parcelles issues des trois terroirs principaux : la nappe de Maucor

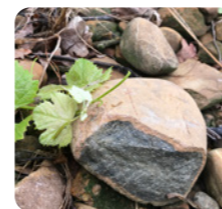


APPELLATION MADIRAN AOC
Les expressions du terroir

Argiles calcaires Argiles graveleuses Colluvions sur grep Argiles bigarrées Nappe de Maucor



Argiles graveleuses.



Galets roulés (Nappe de Maucor).



Argiles calcaires.



CONTACT :

Route de Madiran, 64350 Crouseilles
www.marie-maria.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VIGNOBLES
MARIE MARIA
À MADIRAN - FRANCE

NOTRE HISTOIRE :

« Maridan », le nom originel du village de Madiran, vient du latin « **Maria Dona** », **Sainte Marie**, patronne de l'église de Madiran et du Grand Monastère. Une plaque à l'extérieur de l'église indique « Eglise Sainte Marie XI^{ème} siècle ».

Au XI^{ème} siècle, ce sont les moines Bénédictins qui firent connaître le vin de Madiran en le faisant goûter aux pèlerins voyageurs de la route de Saint Jacques de Compostelle. Les vins de Madiran avaient une importance considérable dès le XIV^{ème} siècle.



UNE IDENTITÉ SYMBOLE DE NOTRE HISTOIRE



Notre logo est composé de 3 éléments symboliques forts :

- L'église Sainte-Marie de Madiran, stylisée, rend hommage à nos racines géographiques et historiques.
- La coquille fait écho aux pèlerins de Saint Jacques de Compostelle qui ont goûté aux vins de Madiran sur leur chemin.
- Enfin l'étoile, allégorie de l'humanité, veille sur nos vins en donnant du temps au temps.

NOS VINS D'ASSEMBLAGE :



Vin jeune et gourmand **NOVEL** SANS SOUFRE AJOUTÉ AOC Madiran

Terroir : Parcelles issues des 3 terroirs principaux de l'Appellation (nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire).
Cépages : Tannat, Cabernet Sauvignon.
Dégustation : Plaisir immédiat, joli fruit, digestibilité, souplesse, finesse, fraîcheur et gourmandise.
Accords mets et vins : Volailles rôties, viandes blanches grillées, entrecôte grillée... steak.

Récompenses :
- Guide Hachette 2021 - 1 étoile (2018)
- Wine Enthusiast - 91 points (2018)
- Decanter - 92 points (2018)
- Concours vins du Sud-Ouest 2021 - médaille d'Or (2019)
- Wine Enthusiast 2024 - 90 points (2020)



Vin blanc « sec » **NOVEL** AOC Pacherenc du Vic-Bilh Sec

Terroir : Parcelles issues des 3 terroirs principaux de l'Appellation (nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire).
Cépages : Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu.
Dégustation : Arômes de fruits exotiques et agrumes, grande finesse; belle fraîcheur et gourmandise.
Accords mets et vins : Apéritif, viandes blanches, fromages de chèvre frais...

Récompenses :
- Guide Hachette 2021 - 2 étoiles (2019)
- Guide Hachette 2022 - 1 étoile (2020)
- Concours vins du Sud-Ouest 2021 - médaille d'Or (2020)
- Jancis Robinson 2024 - 16/20 (2020)
- Decanter 2024 - 92 points (2021)



Vin blanc « doux » **LUTZ** AOC Pacherenc du Vic-Bilh

Terroir : Parcelles issues des 3 terroirs principaux de l'appellation (nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire).
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng.
Dégustation : Superbe nez aux arômes de fruits exotiques, notes de truffe, belle matière avec une grande fraîcheur, de la vivacité.
Accords mets et vins : Saumon fumé, foie gras poêlé, fromages à pâte persillée...

Récompenses :
- Sakura Women Awards 2020 - Double médaille Or - « Best Dessert Wine »
- Guide Hachette 2018 - 2 étoiles (2016)
- Guide Hachette 2019 - 1 étoile (2017)
- Guide Hachette 2021 - 1 étoile (2019)
- Guide Hachette 2022 - 1 étoile (2020)
- Jancis Robinson 2024 - 15,5/20 (2018)



Notre grand vin **BONIFICAT** AOC Madiran

Terroir : Parcelles issues d'un terroir argilo-calcaire.
Cépage : 100% Tannat.
Dégustation : Choix d'un millésime de pleine maturité, révélant l'expression subtile et épanouie du Tannat, qui se bonifie magnifiquement au fil des années. Fondu et souple aux arômes d'évolution comme le cuir noble, la boîte à cigares et le sous-bois. Belle longueur.
Accords mets et vins : Volailles rôties, viandes en sauce, gibiers à plumes...

Millésimes sélectionnés - Quantités limitées.



Notre grand vin blanc « liquoreux » **BONIFICAT** "L'HINERNAI" AOC Pacherenc du Vic-Bilh

Terroir : Sélection parcelle particulière sur le millésime.
Vendanges le jour de l'hiver.
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng.
Dégustation : Cette cuvée d'exception est issue d'un passerillage tardif. Superbe nez aux arômes de fruits confits et truffe blanche. La bouche est fraîche et dynamique.
Accords mets et vins : Apéritif, poissons fumés d'excellence, foie gras frais poêlé, fromages à pâte persillée, desserts peu sucrés...

Récompenses :
- Guide Hachette 2017 - 2 étoiles (2015)
- Guide Hachette 2018 - 2 étoiles (2016)
- Guide Hachette 2019 - 2 étoiles (2017)
- Guide Hachette 2020 - 2 étoiles (2018)
- Jancis Robinson 2024 - 17/20 (2018)



LE COLLECTIF :

Les vigneron **MARIE MARIA** : Sébastien LABORDE (cuvée Veine), Georges LASCABANNES (cuvée Argilo), Jean Claude DARRODES (cuvée Argilo), Hervé CAZENAVE (cuvée Grèvière), Emmanuel et Vincent LAGRAVE (cuvée Grèvière), Clément BOUSQUET (cuvée Grèvière), Charles PELANNE (Mont Durou), Roland PODENAS (vigneron ambassadeur).



Paul Dabadie,
Président et vigneron



Florian Dupuy,
Maître de Chai



Loïc Dubourdieu,
Directeur

NOS VINS PARCELLAIRES :



Terroir original **VEINE** AOC Madiran - 1,97 hectare

Terroir : « Nappe de Maucor », étendue de galets déposés par les cours d'eau que l'on retrouve sur les plus hautes altitudes de l'appellation (220-250 mètres).
Cépages : Tannat, Cabernet Sauvignon.
Dégustation : Arômes de fruits noirs intenses, notes boisées subtiles, tanins souples et soyeux.
Accords mets et vins : Volailles rôties, viandes rouges grillées, magret de canard...

Récompenses :
- Wine Enthusiast - 90 points (2016)
- Wine Enthusiast - 91 points (2018)
- Wine Enthusiast - 92 points (2018)
- Decanter - 92 points (2018)
- Wine Enthusiast 2020 - 91 points (2017)
- Jancis Robinson 2024 - 16,5/20 (2018)



Terroir original **ARGILO** AOC Madiran - 2,45 hectares

Terroir : « Argilo-calcaires », ce terroir d'exception se retrouve au pied des coteaux les plus abrupts de l'appellation (20 à 40% de pente).
Cépage : 100% Tannat.
Dégustation : Nez subtil, sur la minéralité, le cassis et la réglisse froide. Aromatique épicée, longue finale crayeuse dans laquelle on devine l'évolution de truffe noire qui signera la cuvée pour les 20 prochaines années.
Accords mets et vins : Côte de bœuf maturée, épaule d'agneau des Pyrénées, canard col vert rôti...

Récompenses :
- Wine Enthusiast - 90 points (2017)
- Wine Enthusiast - 91 points (2018)
- Decanter - 90 points (2018)
- Jancis Robinson 2024 - 17/20 (2018)
- Wine Enthusiast 2022 - 93 points « Cellar Selection » (2019)



Terroir original **GRÈVIÈRE** AOC Madiran - 3,68 hectares

Terroir : « Les argiles graveleuses anciennes », on les retrouve au cœur des coteaux très pentus de l'Appellation.
Cépage : 100% Tannat.
Dégustation : Intense et puissant, aux arômes de fruits noirs, tanins veloutés et élégants, belle fraîcheur.
Accords mets et vins : Gibiers à plumes, magret de canard en cocotte, gigot d'agneau de sept heures...

Récompenses :
- Sakura Women Awards 2020 - Médaille Argent (2016)
- Wine Enthusiast - 92 points « Cellar Selection » (2017)
- Wine Enthusiast - 93 points (2018)
- Jancis Robinson 2024 - 16/20 (2018)
- Wine Enthusiast 2022 - 92 points (2019)
- Wine Enthusiast 2024 - 90 points (2020)



Terroir original **GRÈVIÈRE** AOC Pacherenc du Vic-Bilh Sec - 5 hectares

Terroir : « Les argiles graveleuses anciennes », sur parcelles ombragées exposées Est.
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng.
Dégustation : Élégant et harmonieux avec des notes florales et des arômes de fruits exotiques et de silex.
Accords mets et vins : Apéritif, viandes blanches, poissons, fromages de chèvre frais...

Récompenses :
- Jancis Robinson 2024 - 16,5/20 (2020)



« notre grand vin issu d'une parcelle unique »

Grand vin d'altitude **MONT DUROU** AOC Madiran - 1,5 hectare

Terroir : Argiles surmontées de galets, sur le flanc le plus abrupt du Mont Durou, au sommet de l'appellation à 260 mètres d'altitude.
Cépages : 100% Tannat.
Dégustation : Fraîcheur, élégance et densité. Fruits rouges (mûre, cassis). Finesse et boisé discret, belle longueur.
Accords mets et vins : Filet de canette et ses navets, filet de bœuf à la moelle, carottes et échalotes ; magret de canard grillé...

Récompenses :
- Wine Enthusiast - 92 points (2016)
- Wine Enthusiast - 93 points « Cellar Selection » (2018)
- Jancis Robinson 2024 - 16,5/20 (2018)
- Wine Enthusiast 2022 - 92 points (2019)

