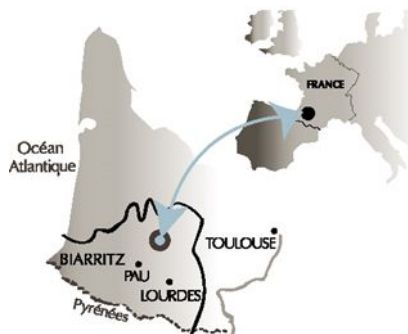


MADIRAN AOC

GRAINS DE ROY

ROUGE 2015 75cl



Crouseilles

Situé en plein coeur de l'AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, le village de Crouseilles est connu pour son prestigieux Château et sa Cave Viticole. Crouseilles et son vignoble né en 1737 sur les Pyrénées, sont aujourd'hui un haut lieu des vins du Sud-Ouest.

L'appellation

Au pied de la chaîne pyrénéenne, l'Appellation d'Origine Contrôlée Madiran est située dans le pays du Vic-Bilh (Vieux Pays). A 40 Km de Pau, le village médiéval de Madiran donne son nom au vignoble dont l'origine remonte à l'Antiquité.

Sa renommée débute au XIe siècle, époque qui voit la fondation de l'Abbaye de Madiran en 1030. Du XVI au XVIIIe siècle, les vins de Madiran connaissent un âge d'or grâce à François 1er qui en parle comme "un vin de Seigneur qui vieillit fort bien" et à Henri IV qui le sert à la table du château de Pau.

Le Tannat, cépage autochtone, est à la base de l'identité et de l'originalité des vins de Madiran.

La surface cultivée de 1400 hectares s'étend sur trois départements : le Gers, les Pyrénées-Atlantiques et les Hautes-Pyrénées.

L'histoire du vin

Cette cuvée est issue d'une sélection de parcelles idéalement exposées. Elle rend hommage aux rois François 1er et Henry IV qui ont permis à ce vignoble d'acquiescer ses lettres de noblesse.

Le terroir

La diversité des terroirs de l'appellation s'expriment dans une complémentarité unique au travers de cette cuvée. Les parcelles de pied de coteaux offrent une vendange privilégiant l'expression aromatique des cépages de l'appellation (fruits noirs, épices) alors que les vignes situées en haut de coteaux, avec une présence régulière de galets, contribuent grandement à la richesse de ce vin.

Les cépages

Tannat
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc

Conduite du vignoble

Le mode de taille (Guyot ou Royat) est adapté en fonction des caractéristiques des cépages qui sont conduits traditionnellement. Différents travaux en vert (suppression des contre-bourgeons, épamprage, effeuillage et vendange en vert) contribuent à maintenir un bon état sanitaire tout en optimisant le potentiel qualitatif de la vendange. Un suivi régulier et des outils de dernières générations permettent de raisonner la protection du vignoble.

Les rangs sont généralement enherbés pour limiter la vigueur sauf dans les zones plus stressantes ou le travail d'un rang sur deux réduit la contrainte hydrique.

Les cépages les plus délicats, comme le Tannat, sont vendangés à la main pour respecter l'intégrité des baies jusqu'au chai

Vinification

Les différents cépages sont récoltés à pleine maturité phénolique puis vinifiés séparément. Une macération préfermentaire de 48h favorise la diffusion des arômes et de la couleur. Des remontages légers et/ou des pigeages et délestages assurent une extraction maîtrisée jusqu'à mi-fermentation. Au départ de la fermentation alcoolique, la température est maintenue autour de 26°C. La macération des Tannat n'excède pas 28 jours et 21 jours pour le Cabernet franc et le Cabernet sauvignon afin de conserver la rondeur et l'équilibre des tanins. Après avoir écarté les vins de presses, la fermentation malolactique s'opère naturellement. Les vins sont ensuite assemblés.

Elevage

Les vins sont élevés pendant 1 à 2 ans en cuve inox pour préserver les arômes du fruit. Micro-oxygénation si besoin d'ouvrir et arrondir les vins.

Potentiel de garde

5 ans



Dégustation

Une jolie couleur sombre, nez puissamment fruité avec une matière en bouche riche et onctueuse. Belle tenue en finale avec beaucoup de rondeur.
Un madiran moderne et bien équilibré.

Accords mets/vin

Idéal avec de l'agneau, du boudin noir ou des viandes grillées.

Température de service

14/16°C

Le maître de chai

Denis Degache



Denis, œnologue de formation est en charge de la vinification de vins de Madiran depuis 1999. Le cépage Tannat n'a désormais plus de secrets pour lui.

« Les grands terroirs de Madiran révèlent avec le temps un équilibre et une richesse de trame inégalables. »