

MADIRAN

Crouzeilles-Côte Abeilles



APPELLATION MADIRAN
CONTRÔLÉE

MILLÉSIME 2015

HISTOIRE ET PERSONNALITÉ

CETTE CUVÉE « AU SOMMET » EST L'ABOUTISSEMENT DE 70 ANS DE CRÉATIVITÉ VIGNERONNE, CELLE DES VIGNERONS PIONNIERS DE LA CAVE DE CROUSEILLES, FONDÉE EN 1950.

« UN INCROYABLE VOYAGE DANS LE TEMPS »



1906 est l'année de la fondation du « Syndicat des viticulteurs de Madiran ». Celui-ci permet la défense des « Vins de Madiran » mais aussi l'élargissement de cette appellation aux vins récoltés sur les communes voisines à Madiran, dont Crouzeilles, qui s'écrivait alors Crouzeilles.

Des étiquettes de cette époque ont été retrouvées. Dans un esprit sobre et intemporel, elles faisaient toutes référence à la commune d'abord, puis au nom de la côte menant aux parcelles.



L'étiquette de « Crouzeilles – Côte Abeilles » fait renaître ce passé et honore aussi une terre d'orchidées sauvages - dont l'espèce *Ophrys Abeille* - qui poussent sur les coteaux de ce vignoble d'exception.

Le voyage dans le temps se poursuit jusqu'à la création de l'AOC MADIRAN par décret en 1948, suivie deux ans plus tard de la naissance de la coopération à Crouzeilles. Ernest Bergerot, élu premier président, permet à la Cave de Crouzeilles de devenir référente sur le vignoble de Madiran.



Au-delà d'un design « retour aux origines », Crouzeilles-Côte Abeilles se distingue avec une bouteille à la forme bourguignonne, identique à celles des premières mises en bouteilles de la cave en 1950.

CRITERES PARCELLAIRES

Terroir :

Les coteaux prestigieux, historiquement dédiés aux cépages blancs car considérés comme frais et tardifs, nous entraînent dans la redécouverte de l'appellation Madiran dans une version digeste et élégante qui fait aujourd'hui la fierté de notre vignoble de Piémont.

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 : 90% Tannat 10% Cabernet Sauvignon

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
- **Effeuilage** : juin - manuel côté Est (soleil levant)
- **Palissage** : mai - juillet
- **Eclaircissage ou vendange en vert** : juillet - début août
- **Contrôle de maturité** : septembre
- **Vendanges** : mi-octobre, 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 barriques, 0% fût neuf, fûts de 1 à 2 vins pour préserver l'expression aromatique des Tannats sur calcaire

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2015

Robe rouge grenat, intense et profonde

Nez complexe et élégant, arômes fruits noirs

En bouche, attaque sur la fraîcheur puis la tension et élégance laissent deviner l'équilibre et l'opulence naturelle du Madiran. Longue finale persistante

Vin de garde par excellence, néanmoins très flatteur sur la jeunesse.

ACCORDS

Gigot d'agneau de sept heures ou épaule d'agneau rôti à la fleur de thym, ris de veau braisé aux morilles, cœur de filet de bœuf à la crème de cèpes, magret de canard juteux sauce aux mûres sauvages.

MAÎTRE DE CHAI : Loïc DUBOURDIEU

