

Madiran Pacherenc du Vic-Bilh

DOSSIER DE PRESSE

MARS 2018

Sommaire

Un vignoble millénaire	3
Madiran , au delà d'un cépage, un mode de vie	5
French Paradox par excellence depuis plus de 70 ans	5
Des cépages autochtones et un enracinement historique	5
Madiran vivant	6
Une appellation collective en mouvement	6
Madiran : deux styles, deux moments	6
Un art de vivre 100% Sud-Ouest	7
Pacherenc du Vic Bilh, frais et gourmand	8
Le charme du passerillage	8
Pacherenc sec, l'autre blanc de Madiran	8
Madiran en quelques chiffres	9
Contacts	10

Un vignoble millénaire

Sis au cœur d'une géographie particulière, les appellations s'organisent autour de lignes de crêtes principales orientées Nord/Sud et de coteaux principaux orientés Est/Ouest, le tout avec une altitude oscillant entre 180 et 300 mètres en exposition nord-sud. De telles caractéristiques offrent un certain nombre de combinaisons microclimats/sols au vignoble, ainsi donc qu'une grande diversité de vins.

Côtés sols, ils sont au nombre de 3 dénombrés à Madiran et Pacherenc :

- Argilo-calcaire sur les versants ouest et les flans escarpés. Parmi les meilleurs sols de l'appellation, favorisant des vins à la structure droite et au large potentiel de vieillissement.
- Argileux sur les replats intermédiaires. Des sols légers et filtrants, qui se réchauffent rapidement pour donner des vins souples et gourmands.
- De galets roulés sur les croupes dominantes et les versants raides : bien exposés, ces sols drainants permettent de conserver la chaleur et favoriser des vins soyeux et délicats.

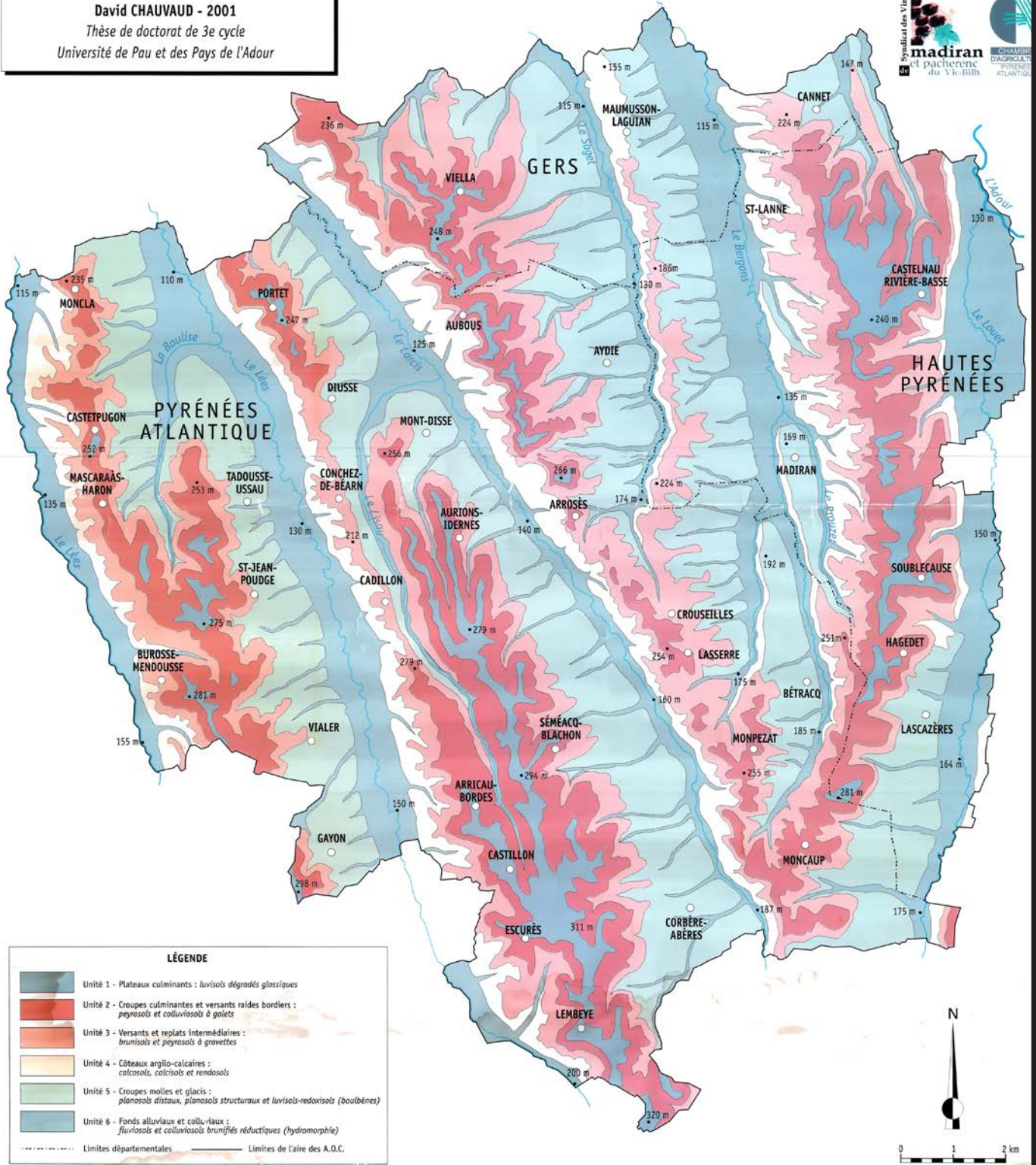
Située à 60 km au nord des Pyrénées et à 80 km à l'est de l'Océan Atlantique, en bordure de Gascogne, la région est également sujette à une certaine complexité climatique, dominée par un climat océanique. Avec une pluviométrie assez élevée, la variation climatique peut se résumer ainsi : beaucoup de pluie au printemps, un été chaud, une arrière-saison de journées encore chaudes combinées à des nuits fraîches idéales créant une amplitude thermique favorisant une pleine maturité des tanins. Dans de telles conditions optimales, il n'est pas rare que les vendanges se prolongent parfois jusqu'à la fin de l'automne pour les Pacherencs du Vic Bilh.

**CARTE PÉDOPAYSAGÈRE
DE L'AIRE DES A.O.C.
" MADIRAN ET PACHERENC DU VIC-BILH "**
(Échelle : 1/50 000^e)

David CHAUVAUD - 2001
Thèse de doctorat de 3^e cycle
Université de Pau et des Pays de l'Adour

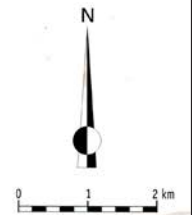


UNIVERSITE DE PAU et des PAYS DE L'ADOUR
C.U.R.S - I.P.R.A.
Laboratoire de Géodynamique
et Modélisation des Bassins Sédimentaires
B.P. 1155 - 64013 PAU CEDEX



LÉGENDE

- Unité 1 - Plateaux culminants : *lvisols dégradés glossiques*
- Unité 2 - Croupes culminantes et versants raides bordiers : *peyrosols et colluviosols à galets*
- Unité 3 - Versants et replats intermédiaires : *brumisols et peyrosols à gravettes*
- Unité 4 - Coteaux argilo-calcaires : *calcosols, calcisols et rendzols*
- Unité 5 - Croupes molles et glacis : *planosols distaux, planosols structuraux et lvisols-redoxisols (boulbènes)*
- Unité 6 - Fonds alluviaux et collu-riaux : *fluviosols et colluviosols brunifiés réductiques (hydromorphie)*
- Limites départementales — Limites de l'aire des A.O.C.



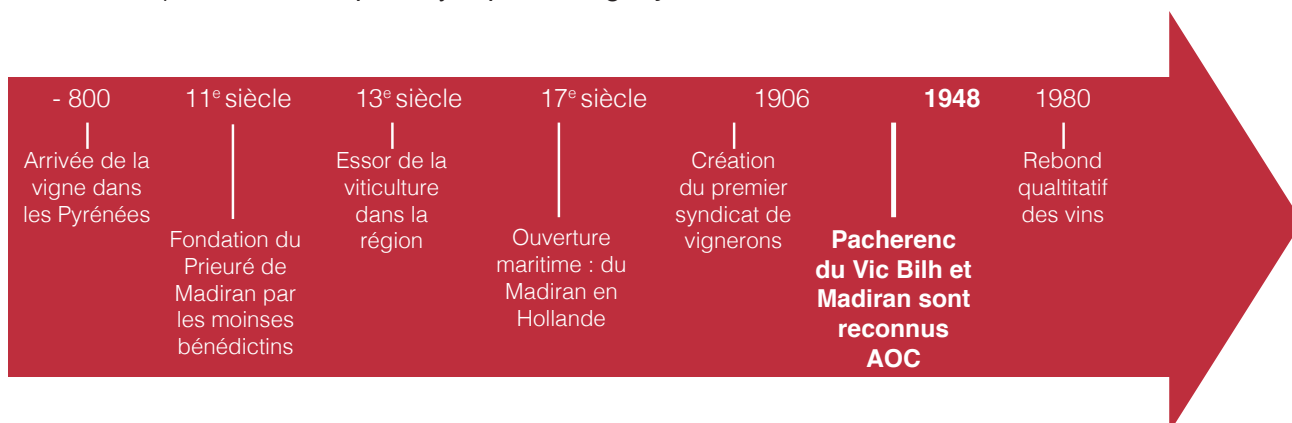
Madiran , au delà d'un cépage, un mode de vie

French Paradox par excellence depuis plus de 70 ans

Avec une longévité démontrée scientifiquement comme étant la plus élevée de France, le régime des gersois, constitué de produits frais et d'un verre de Madiran est une ordonnance journalière clairement éprouvée. Riche en polyphénols par nature anti-oxydants, le cépage Tannat affirme sa singularité jusqu'au travers de sa constitution, il est de loin le plus riche en anthocyanes et en tanins de tous les cépages connus. De son héritage historique, de ses paysages à couper le souffle, de ses vins à l'identité prononcée, de ses vigneron engagés, Madiran peut s'enorgueillir de posséder des vignes pré-phylloxériques et de fêter en 2018 ses 70 ans, tout en se tournant plus que jamais vers l'avenir.

Des cépages autochtones et un enracinement historique

Si le vin coule à Madiran depuis 800 avant JC, l'arrivée des moines bénédictins au XI^{ème} siècle a largement contribué à l'essor de la culture de la vigne, et leur Prieuré abrite désormais la Maison des Vins de Madiran ainsi qu'un hôtel-restaurant. Il faudra attendre le XX^{ème} siècle pour que les choses se structurent et c'est en 1906 que le premier syndicat des vigneron a vu le jour, suivi, en 1948 par la reconnaissance en AOC du Madiran et du Pacherenc du Vic Bilh par l'INAO. Madiran avait adopté dès le Moyen-Age le Cabernet Franc ainsi que le Pinenc (autre nom du Fer Servadou) comme cépages phares, mais la robustesse du Tannat a fini par s'imposer plus tardivement démontrant une certaine capacité d'adaptation pour faire face à un climat local parfois très humide. De la famille des Cotoïdes, au même titre que le Prunelard, la Négrette, ou encore le Manseng, la genèse du Tannat a pu être retracée jusqu'à l'ère romaine. Il a su depuis lors gagner avec parcimonie d'autres zones d'appellations du Sud-Ouest (Irouléguy, Cahors, Brulhois, Tursan, Saint-Mont, Saint-Sardos) et même s'exporter jusqu'en Uruguay.



Le décret d'appellation de Madiran impose un encépagement minimal de 60 à 80% de Tannat pour obtenir l'agrément. Alors que les cuvées mono-cépages sont autorisées dans le cahier des charges de l'appellation, il n'en demeure pas moins que bon nombre de cuvées sont le fruit d'assemblages avec du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon.

Un élevage d'un an minimum (jusqu'au 15 octobre de l'année suivant la récolte) est une obligation pour obtenir l'AOP.

Une appellation collective en mouvement

La maîtrise et la maturité des tannins est une des priorités des vigneronns de Madiran: juste maturité des raisins, durée de cuvaison, modes d'extraction ou encore expérimentations sur des macérations courtes ou longues sont opérées et repensées (remontage, délestage, pigeage...) dans une démarche de partage de compétence et de mutualisation des moyens. La solidarité madiranaise n'est pas une légende, transparence et entraide priment sur les intérêts personnels et œuvrent pour un même dessein : la valorisation de l'appellation. Tous ces efforts ont clairement porté leurs fruits avec une reconnaissance qualitative reconnue par les acheteurs.

Du côté du travail à la vigne, les vigneronns de l'appellation ont su remettre en question depuis plusieurs années les modes de culture conventionnels pour évoluer vers une agriculture raisonnée, certains ayant même franchi le pas de l'agriculture biologique. Par ailleurs, depuis 2010, on voit émerger un foisonnement de cuvées d'un nouveau style, issues de modes de fermentation et d'élevages différents et opérant sur des vignes plus jeunes : la preuve que l'appellation est sans cesse en mouvement !



Madiran : deux styles, deux moments

Madiran ne se résume pas à un seul profil de vins, ils sont multiples même si la signature de l'appellation et sa gourmandise n'en demeurent pas moins reconnaissables immédiatement. On dénombre ainsi deux styles de vins correspondants chacun à leurs moments.

- **Les « cœurs de gamme »** : véritables vins de plaisir, leur fraîcheur est un allié de poids pour les voir s'épanouir sur les tables estivales. Ils possèdent la fougue de la jeunesse et le fait de les servir légèrement frais les place en compagnons idéaux d'apéritifs dinatoires à base de tapas en lien avec les produits iconiques du Sud-Ouest (chorizo, lard chorizo ou charcuterie d'une manière plus générale, poivron...). A table cap sur des viandes rouges grillées, ou la simplicité d'un plat de pâtes al dente ou d'un risotto chantant : ce sont des Madirans de tous les jours et qui se découvrent dans leur jeunesse.

- **Les « hauts de gamme »** : ils passent par un élevage en fût de chêne de plusieurs mois pour offrir des vins de gastronomie supportant les mets de caractère. Servis entre 16 et 18° ils tiendront le pavé à de belles pièces du boucher, des fromages ou encore des desserts à base de cacao intense.

Les vins de Madiran n'ont également pas peur du voyage et trouvent leur pleine dimension en accord avec une cuisine épicée et riche en saveurs emprunte d'influences indiennes (curry ou tandoori), ou encore de mets sucrés-salés type canard laqué ou tajine d'agneau aux pruneaux...

Un art de vivre 100% Sud-Ouest

Véritables ambassadeurs de leur région, les vins de Madiran portent haut et fort les couleurs de leur identité Sud-Ouest. Généreux, gourmands et vivants ils sont le reflet des hommes et des femmes qui les élaborent et présentent une diversité semblable à celle des paysages qui composent leur berceau de production, au confin de trois départements : le Gers, les Pyrénées Atlantiques et les Hautes Pyrénées.

Chaque année, de nombreux visiteurs ou pèlerins viennent découvrir la richesse de ces terroirs qui courent le long du chemin de Saint-Jacques au travers de festivités où la convivialité règne en souveraine.

Parmi les festivités à ne pas manquer aux alentours de Madiran, « Tempo Latino » à Vic Fezensac en juillet et « Jazz in Marciac » en août, deux festivals connus à l'international pour la qualité de leurs programmations.

Au chapitre vin, la Fête du vin se déroule chaque année mi-août et les traditionnelles portes ouvertes dans les chais opèrent également tous les ans le 3ème week-end de novembre.

Pacherenc du Vic Bilh, frais et gourmand

Sis sur la même aire de production que l'AOP Madiran, l'AOP Pacherenc du Vic Bilh est son pendant en blanc et ses vins sont élaborés à partir d'un encépagement minimum de 60 à 80% en Petit ou Gros Manseng et Petit Courbu – assemblés parfois avec des cépages plus minoritaires de l'appellation comme l'Arrufiac ou encore le Sauvignon. Des vins qui viennent une fois de plus témoigner du fait que le Sud-Ouest est un formidable bassin de production de Grands Blancs.

Le charme du passerillage

Les vendanges passerillées ont construit la renommée de Pacherenc. Ces doux sont intenses et d'une belle complexité. Équilibrés, ils se définissent non seulement par leur richesse aromatique mais également par une belle fraîcheur. C'est la lente concentration naturelle en sucre des raisins qui préserve l'acidité nécessaire à cet équilibre. Côté palette aromatique on retrouve dans les Pacherenc des arômes caractéristiques de fruits confits comme l'abricot, l'ananas ou encore l'écorce d'orange, mais également des arômes de fruits secs tels que noisettes, noix ou encore miel. Des vins faciles à marier qui font la grandeur d'accords traditionnels tels que foie-gras, fromages à pâte persillée, cuisine sucrée-salée ou encore exotique, desserts aux fruits cuits ou confits.

Pacherenc sec, l'autre blanc de Madiran

Moins connu, le Pacherenc sec revêt un caractère plus confidentiel. Avec sa fraîcheur comme maître mot, son caractère fruité, léger à la fois vif et frais, en font des vins faciles à vivre, et à accommoder. Marqués par des notes d'agrumes, de fruits exotiques ou de fruits à chair blanche tels que la pêche ou l'abricot, certains d'entre eux offrent des profils plus complexes évoluant sur des notes florales comme la glycine. Ils feront un sans-faute à l'apéritif et révèlent poissons crus ou grillés, viandes blanches ou encore fromages de brebis.



Madiran en quelques chiffres

Environ 200 vigneron

50 vigneron indépendants, 150 viticulteurs coopérateurs répartis en 3 caves coopératives

Production annuelle moyenne :

- En Madiran : entre 55 000 et 65 000 hectolitres
- En Pacherenc du Vic Bilh : entre 8 000 et 10 000 hectolitres (répartition : 1/3 de sec, 2/3 de doux)

Répartition de la surface A.O.P selon le département (37 communes au total)

- Gers (3 communes) 40,5%
- Pyrénées Atlantiques (28 communes) 41,5%
- Hautes Pyrénées (6 communes) 18%

Superficie : 1 700 hectares

- 1400 ha en Madiran
- 300 ha en Pacherenc du Vic Bilh

Encépagement :

- Encépagement en Tannat : 71%
- Encépagement en Cabernet Franc : 19%
- Encépagement en Cabernet-Sauvignon : 9%
- Encépagement en Fer Servadou : 1%

Densités & rendements :

- Densité de plantation minimum : 4 000 pieds/hectare
- Rendement maximum Madiran: 55 hectolitres/hectare
- Rendement maximum Pacherenc doux : 40 hectolitres/hectare
- Rendement maximum Pacherenc sec : 60 hectolitres / hectare

Chiffre d'Affaires estimé : plus de 30 millions d'euros

Répartition des ventes : France : 80% Export : 20% UK, Belgique, Allemagne puis Québec, Japon, USA ...

- 50% en Grande Distribution
- 24% en CHR (cafés, hôtels, restaurants)
- 20% en Vente Directe
- 6% via réseaux cavistes

Contacts

Marine Soulard

Chargée de communication
Section Interprofessionnelle des vins
de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh
Maison des Vins – 4, rue de l'église - 65700 Madiran
Tél : +33 (0)5 62 31 90 03
Port : +33 (0)6 89 78 36 27
m.soulard@france-sudouest.com

CONTACT PRESSE

OZCO

Laurène Bigeau

18, avenue Franklin D. Roosevelt - 75008 Paris
Tél : +33 (0)1 47 34 40 60
Port : +33 (0)6 80 66 65 16
E-Mail : laurene.bigeau@ozco.eu

LETTRES DE CHÂTEAUX

Hortense Cardineau

12 rue d'Enghien - 33000 Bordeaux
Tél. : +33 (0)5 56 44 63 50
Port : +33 (0)6 08 26 82 02
E-Mail : h.cardineau@lettres-de-chateaux.com