



PLAIMONT

TERROIRS & CHÂTEAUX

MADIRAN
AOC

CHÂTEAU ARRICAU-BORDES

ROUGE 75cl



Plaimont

Situé au coeur du Sud-Ouest, le vignoble de Plaimont s'étend depuis les contreforts pyrénéens jusqu'aux collines ondulantes de la Gascogne, sur des terroirs d'une richesse unique. Un millier de vignerons, défendant l'esprit coopératif, se sont engagés dans une conduite précise de leur vigne tout en respectant au mieux l'environnement et leurs traditions séculaires. Avec leurs différents cépages autochtones, leur savoir-faire et leur exigence, ils sont parvenus à sublimer les terroirs des appellations Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Saint Mont et Côtes de Gascogne.

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 de Madiran dont l'origine remonte à l'Antiquité. 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 puis sa transformation en 1060 en Prieuré. Du XVI au XVIIIe siècle, les vins de Madiran connaissent un âge d'or : François 1er en parle comme "un vin de Seigneur qui vieillit fort bien" et Henri IV le fait découvrir à ses hôtes français et étrangers les plus prestigieux dans son Château de Pau. Hivers relativement doux, étés chauds et orageux, automnes secs et très ensoleillés sont propices à une bonne maturation des raisins. 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

Le Château d'Arricau Bordes a contribué à écrire les lettres de noblesse de l'appellation Madiran. Son vignoble ancestral, aujourd'hui rénové, s'étend sur 12 parcelles (14 has), constituées en majorité de "Tannat". La main de 6 vignerons orfèvres permet à ce cépage de se sublimer sur sa terre natale.

Le terroir

La cuvée du Château Arricau-Bordes est issu de la sélection de deux des plus grands terroirs du madirannais avec un sol argilo-calcaire répartis sur trois communes Vialer, Cadillon et Conchez de Béarn et des galets roulés sur la commune d'Arricau-Bordes.

Les cépages

Tannat
Cabernet Sauvignon

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 dernière génération permettent de raisonner la protection du vignoble. L'enherbement est piloté de manière à assurer une alimentation hydrique satisfaisante pour la plante et optimiser le potentiel aromatique des raisins. 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 associés à des pigeages et un délestage assurent l'extraction. Les températures sont maîtrisées tout au long de la fermentation alcoolique. Démarrant à 22°C, l'activité des levures engendre une hausse jusqu'à 28°C. Afin de favoriser la diffusion des arômes et des tanins les plus qualitatifs, la macération des Tannat n'excède pas 25 jours et 20 jours pour les Cabernets et Pinenc. Après écoulage, les vins de presse sont écartés. La fermentation malolactique s'opère naturellement participant ainsi à l'équilibre et la rondeur de ces vins. Elle se déroule de novembre à mars suivant les cuves.

Elevage

Après la fermentation malolactique, un assemblage est réalisé. Le vin est élevé en barriques de chêne français renouvelées par tiers (30% fût neuf) durant 11 mois. Environ trois soutirages sont effectués au cours de cette période qui se poursuit par 4 mois d'élevage en cuve inox pour apporter de l'harmonie à cette cuvée.



Potentiel de garde

15 ans

Dégustation

La robe d'un rouge profond à reflets mauves est mise en valeur par la délicatesse de la palette aromatique : les notes de fruits noirs (mûres, cassis) sont associées à des notes épicées (poivre noir, clou de girofle). L'attaque en bouche est très soyeuse, souple et évolue vers un équilibre harmonieux et fondu. La sucrosité enrobe les tanins fins qui soulignent la finale longue et délicieuse de cette grande cuvée.

Accords mets/vin

Servir sur un magret de canard, une viande rouge comme un palet de boeuf accompagné de ses haricots tarbais, un grand gibier ou encore du fromage des Pyrénées.

Température de service

14/16°C

Le maître de chai

Christine Cabri



« A 5 ans, sur le domaine familial, j'allais goûter le jus de raisin directement à la sortie du pressoir ... Une véritable gourmandise ! »

Œnologue des Grands Vins de Plaimont, Christine a affirmé son expertise dans les assemblages, qui doivent refléter tout le caractère des terroirs de nos appellations.

Les grands vins de Madiran sont de très beaux vins de garde.



PLAIMONT
TERROIRS & CHÂTEAUX