CROUSEILLES

UN VIGNOBLE SUR LES PYRÉNÉES

MADIRAN AOC

CHATEAU DE MASCARAAS

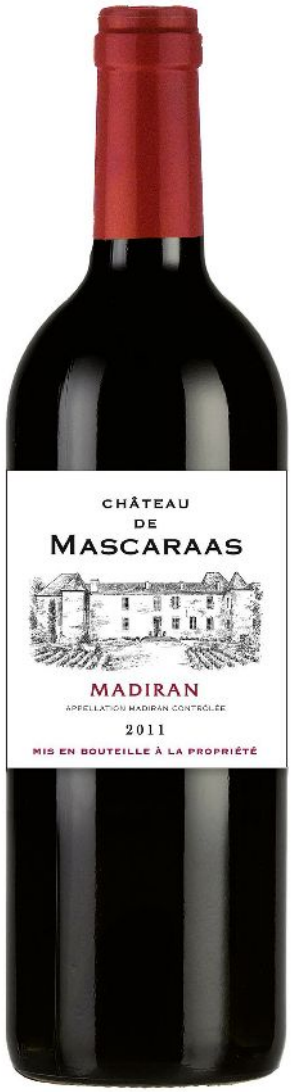
ROUGE 75cl

Crouseilles

Situé en plein coeur de l'AOC Madiran / Pacherenc du Vic-Bilh, le village de Crouseilles est connu pour son prestigieux Château et sa Cave Viticole. Son vignoble remonte à 1737 lorsque Dombidau de Crouseilles racheta au Seigneur de Sadirac une seigneurie composée de l'actuel vignoble du Château de Crouseilles.
Crouseilles et son vignoble 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 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

Construit au 16ème et 17ème siècle, le Château de Mascaraas est un des plus beaux château du Béarn, classé au patrimoine historique français.

Le terroir

Les pentes du vignoble du Château de Mascaraas s'étirent vers les Pyrénées depuis le plateau de la colline occidentale de l'appellation. Sur les hauteurs, les argiles se découvrent alors qu'à mi- coteau, les cours d'eau les ont recouvertes de colluvions plus récentes. Les cinq hectares de vigne bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel sur ces reliefs. D'ailleurs, les vignerons ne s'y trompent pas : presque chaque année, c'est sur ces terroirs que sont observées les maturités les plus avancées. Le banc des vendanges peut alors être ouvert pour débuter les vendanges de Madiran.

Les cépages

Tannat
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc

Conduite du vignoble

Tout au long de l'année, deux vignerons orfèvres travaillent ces vignes selon les critères « Grand Vin » : taille en Guyot, attache, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage… Les étapes s'enchaînent pour dompter ce Tannat si vigoureux, mais qui gagne à subir une légère contrainte hydrique pour mieux nourrir ses baies. D'ailleurs, l'enherbement maîtrisé des rangs de vignes participe à l'équilibre entre végétation et fruit. Les vendanges en vert, pratiquées sous le soleil de juillet, sont indispensables pour diminuer le nombre de grappes par pied et ne laisser que des raisins de qualité. Les temps d'observation et les contrôles de maturité effectués fréquemment à l'approche des vendanges permettent de déterminer la date de récolte optimale de chaque cépage de ce vignoble.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main pour préserver leur intégrité puis conduits dans un chai dédié aux cuvées d'exception de la cave de Crouseilles . Après l'éraflage et le foulage, les raisins sont encuvés pour macérer pendant une journée et laisser les arômes diffuser. Ensuite, les levures opèrent dans les meilleures conditions (température régulée à 25 C, etc.) pour que la fermentation alcoolique se déroule lentement mais complètement. Pendant ce temps, des remontages doux permettent d'extraire la couleur des pellicules des baies et les tanins les plus qualitatifs. Tout le savoir-faire de notre œnologue est mis en œuvre pour préserver l'expression du fruit et de son terroir.

Elevage

Un élevage traditionnel au Grand Vin de Madiran suit la fermentation malolactique. Les vins sont entonnés dans des fûts de chêne français, neufs pour un tiers d'entre eux, pendant une année. Une année durant laquelle les tanins vont s'affiner, les arômes vont s'harmoniser pour parvenir à un équilibre qui ne sera d'autant plus apprécié après quelques années de garde.

Potentiel de garde

8 ans

Dégustation

Le nez expressif et précis de cette cuvée se révèle par des notes de fruits murs, de cerise noires. La bouche, souple et pleine, est une démonstration de la patience des vignerons pour atteindre une pleine maturité des raisins et une extraction maîtrisée de l'œnologue. Maintenue par une acidité correctement équilibrée, la finale soyeuse s'étire tout en longueur.

Accords mets/vin

Un onglet de bœuf à l'échalote, cette viande tendre, grillée ou poêlée s'accommodera à merveille de la générosité de ce vin qui sait garder son potentiel d'arômes et de noblesse. Il révèlera aussi la richesse aromatique des fromages à pâtes dures tels que le Cantal ou les fromages des Pyrénées.

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. »

CROUSEILLES

GRANDS VINS - PIRENÈUS