



FOLIE DU ROI

MADIRAN, ROUGE, 2014

CÉPAGES :	Tannat - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon
VIGNOBLE :	Caractérisées par des expositions sud/sud-ouest, les parcelles retenues pour cette cuvée rassemblent les plus belles expressions des terroirs de Madiran. Les argiles bigarrées (blanches ou jaunes), lourdes et compactes, permettent une contrainte hydrique modérée nécessaire pour exprimer pleinement le potentiel qualitatif de la vigne. A plus haute altitude, les parcelles d'argiles à gravettes sélectionnées bénéficient d'expositions offrant des conditions de maturation exceptionnelles pour les cépages rouges, particulièrement pour le Tannat.
TRAVAIL A LA VIGNE :	<p>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.</p> <p>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.</p>
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 en début de fermentation. Les températures sont maîtrisées tout au long de la fermentation alcoolique. Démarrant à 22°C, l'activité des levures engendre une hausse maîtrisée des températures jusqu'à 26°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 le Cabernet sauvignon et le Cabernet franc. 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 à 14 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.
DEGUSTATION :	Un concentré de madiran pour ce vin puissant et charnu au boisé flatteur et équilibré. Magnifique expression du tannat pour cette cuvée complète, longue, fruitée et jûteuse. Un onolet de boeuf 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 révélera aussi la richesse aromatique des fromages à pâtes dures tels que le Cantal ou les fromages des Pyrénées.
PRIX TTC DEPART CAVE :	8.20€

PRIX TTC REVENDEURS CONSTATE :	
POINTS DE VENTE :	<i>Café Hôtel Restaurant - CHR</i>

Plaimont Producteurs – 32400 SAINT-MONT
05 62 69 62 87 – www.plaimont.com – j.legrand@plaimont.fr