



Madiran

Le vin épanoui du Sud-Ouest

CHÂTEAU VIELLA FONTAINA

MADIRAN, ROUGE, 2014

CÉPAGES :	Tannat - Cabernet Sauvignon
VIGNOBLE :	Le vignoble du Château se situe au centre du village de Viella (Gers), dans le quartier dit « Fontaina ». D'un seul tenant, les 5ha de vignes se composent d'un hectare destiné à la production de Pacherenc du Vic-Bilh et de 4ha de cépages rouges. Les cépages blancs (Petit Manseng et Gros Manseng essentiellement), sont plantés sur le plateau au terroir si emblématique : la Nappe de Maucor. Cette veine d'argile recouverte de galets confère des conditions de maturation optimales. Ensuite, les cépages rouges (Tannat et Cabernet Sauvignon) descendent le long du coteau. La présence de la Nappe de Maucor engendre un microclimat particulier qui apporte de la sucrosité aux vins issus des parcelles les plus hautes. A partir du milieu de coteau, les galets se font plus rares et laissent place à de belles argiles qui contribuent à la complexité et à la structure des vins de cette cuvée.
TRAVAIL A LA VIGNE :	Installé en 2001, ce vignoble a la particularité d'être planté avec une forte densité (8300 pieds/ha). Ainsi, la charge par pied est régulée pour atteindre une charge maximale de 3 à 5 raisins par souches. Des travaux de vendange en vert sont également indispensables pour limiter la production. La régulation naturelle de la végétation, due à la concurrence entre les systèmes racinaires des ceps, est appuyée par des travaux manuels d'effeuillage, d'épamprage, de rognage et d'ébourgeonnage. Toutefois, pour ne pas trop contraindre la vigne, les rangs et l'inter-rangs ne sont pas enherbés. La maturité optimale des tanins est attendue pour récolter et ainsi, offrir des vins amples et structurés. Les vendanges manuelles garantissent le respect de l'intégrité des baies jusqu'au chai.
VINIFICATION :	La vinification de la cuvée Viella Fontaina se réalise tous cépages assemblés. Après une macération préfermentaire de 48 heures, la durée de macération totale s'élève à 27 jours avec des extractions très douces par remontages légers pendant 4 jours puis un maintien au chaud (27°C) sans remontages supplémentaires. Après écoulage et mise à l'écart des presses, la fermentation malolactique se déroule naturellement de novembre à février.
ELEVAGE :	Elevé en barrique (1/3 fût neuf, 1/3 fût de un vin, 1/3 fût de 2 vins) pendant 12 mois avant d'être embouteillé.
DEGUSTATION :	Le nez est complexe, très aromatique et mêle les arômes de fruits noirs presque confits à des notes épicées et fraîches. En bouche, l'attaque est ample et tapisse agréablement le palais. La trame de tanins puissants et bien fondus équilibrent le gras et le volume pour constituer une belle harmonie et un équilibre charmeur. Longue persistance aromatique sur les épices et les notes subtilement toastées. Ce vin fin, corsé et généreux accompagnera les viandes savoureuses telles des noisettes de biche sautées au poivre. Les tanins se fondront à merveille avec le poivre alors qu'une purée de céleri viendra adoucir le tout. Ce vin s'accorde également à la saveur fruitée de la pêche de vigne dont les tanins comparables se marieront au cours de la cuisson. Dans une continuité classique, le vin de la cuisson est à servir avec le dessert.
PRIX TTC DEPART CAVE :	12.55€

PRIX TTC REVENDEURS CONSTATE :	
POINTS DE VENTE :	Grande Distribution - GD

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