



Bleu  
Tannat

LA NOUVELLE  
EXPRESSION DU  
**TANNAT DE  
MADIRAN**



MADIRAN ET PACHERENC DU VIC-BILH

CARTE D'IDENTITÉ  
L'ESSENTIEL EN  
UN COUP D'ŒIL



## QUI ?

La Maison des vins de Madiran et un collectif de vignerons soudés et volontaires. Bleu Tannat est une démarche partagée qui s'inscrit au cœur de l'appellation Madiran, territoire historique du cépage Tannat dans le Sud-Ouest.

---

## OÙ ?

À Madiran, dans le piémont pyrénéen, entre océan Atlantique et Pyrénées, sur 37 communes du Béarn, de la Bigorre et de la Gascogne.

---

## QUOI ?

Une nouvelle expression du Tannat de Madiran, identifiée sous le nom Bleu Tannat : des vins rouges signés par le cépage Tannat (85 % minimum), pensés autour du fruit, de la fraîcheur et la gourmandise, pour une consommation plus spontanée.

---

## COMMENT ?

Chaque cuvée candidate est dégustée et validée à l'aveugle par un comité de dégustateurs. Seuls les lots respectant la charte d'engagement Bleu Tannat (profil produit, mix marketing) peuvent revendiquer le nom et l'habillage commun.

---

## QUAND ?

Les Madiran Bleu Tannat sont déjà disponibles, avec une mise en marché dès le 1er mai (nouvelle date officielle de commercialisation des Madiran). Le premier millésime concerné est 2025.

---

## POURQUOI ?

Faire découvrir le cépage du Tannat, séduire de nouveaux consommateurs, accompagner de nouveaux moments de dégustation (apéritif, cuisine végétale, repas informels) et montrer qu'un Madiran peut aussi rimer avec fraîcheur et immédiateté.

Vous connaissez tous Madiran, de nom.  
De goût, vous êtes déjà bien moins nombreux...  
Or le goût, c'est la promesse.

C'est de cette promesse qu'est né **Bleu Tannat**, une nouvelle expression du Tannat de Madiran, fidèle à son terroir mais ouverte à d'autres usages, d'autres envies, d'autres générations.

## MADIRAN, UN TERRITOIRE ENTRE OCÉAN ET PYRÉNÉES

Située dans le piémont pyrénéen, l'appellation Madiran se structure autour de quatre lignes de crêtes orientées nord-sud, qui façonnent paysages, expositions et micro-climats. Entre vallées agricoles et coteaux viticoles, les vignes s'accrochent aux pentes et bénéficient de contrastes thermiques, de vents et d'expositions variées.

Deux appellations cohabitent sur ce territoire :

- **Madiran** pour les vins rouges (environ 1 200 ha)
- **Pacherenc du Vic-Bilh** pour les blancs secs et doux (environ 300 ha)

Au total, **120 familles, 35 domaines et 2 caves coopératives** font vivre ce vignoble rural, attaché à ses cépages autochtones : **Tannat et Manseng**.



## LE CONSTAT DE DÉPART

Longtemps associé à des vins gastronomiques et complexes, parfois sur la puissance, Madiran souhaitait aujourd'hui **ouvrir une autre facette de son identité**.

Car le plaisir ne se limite pas aux grandes tablées hivernales : il existe aussi au printemps, en été, debout, un verre à la main, autour de tapas ou de plats à partager.

Bleu Tannat est né de cette envie d'adaptation : proposer des vins rouges **plus frais, plus accessibles, plus spontanés**, sans renier l'ADN de Madiran.

## QU'EST-CE QUE BLEU TANNAT ?

Bleu Tannat n'est pas une nouvelle appellation, c'est un label qui permet de clairement identifier cette nouvelle expression **au sein de l'AOC Madiran**.

Seuls les vins validés par le comité de dégustation peuvent afficher le nom **Bleu Tannat** sur la face avant de la bouteille.

Il repose sur :

### UN TRAVAIL COLLECTIF

entre vignerons  
et œnologues

### UN PROFIL SENSORIEL CIBLE

(fruit frais, tanins souples,  
bouche vive)

### UNE SÉLECTION RIGOUREUSE

des cuvées



**Bleu Tannat,**  
c'est la couleur du fruit,  
de l'ancrage territorial  
et du renouveau.

# Bleu Tannat



**LE BLEU,**  
première signature  
du Tannat : ses baies  
bleu-noir, l'expression  
du fruit frais.



**LE BLEU,**  
couleur de la fraîcheur  
et de l'audace.



**LE BLEU,**  
couleur de notre territoire :  
le bleu des Pyrénées à  
l'horizon, le bleu de  
l'Atlantique qui tempère  
notre climat.



**LE BLEU,**  
c'est le "jeune",  
celui qui débute,  
qui ose, celui qui  
regarde  
autrement.

## LE TANNAT, VERSION FRAÎCHE ET GOURMANDE

Cépage emblématique de Madiran, le **Tannat** représente moins de **0,1 % du vignoble mondial**. Ici, il trouve une expression unique grâce à l'association terroir / climat.

Avec Bleu Tannat, les vignerons explorent une **expression plus jeune du cépage** :

- extractions douces,
- priorité au fruit et au plaisir immédiat,
- élevage non systématique.

Le profil aromatique évoque les **fruits bleus** (myrtille, mûre, cassis), soutenus par une fraîcheur acidulée et une texture souple.



## UNE DÉMARCHE COLLECTIVE ET ENCADRÉE

### La promesse Bleu Tannat :

- un Tannat majoritaire (85 % minimum),
- des vins gourmands, frais et salivants,
- une cuvée facilement identifiable grâce au logo Bleu Tannat.

### Les garanties :

- une initiative collective portée par l'AOC,
- une charte d'engagement,
- une dégustation à l'aveugle par un comité d'experts,
- une validation par lot,
- une mise en marché rapide pour préserver le fruit frais.





## ACCORDS ET MOMENTS DE DÉGUSTATION

Bleu Tannat se prête à une grande diversité d'accords, notamment avec :

- les tapas et assiettes à partager,
- les cuisines végétales et épicées,
- les plats du monde.

Quelques accords complices :

- Dahl de lentilles corail au lait de coco
- Haricots noirs mijotés aux épices fumées
- Ragoût de pois chiches, cumin et tomate confite
- Aubergines rôties, miso et cacahuète

Bleu Tannat est une véritable invitation pour les épicuriens, les curieux et tous les amoureux de la bonne vie.

Conseil de service : **30 minutes au réfrigérateur** avant dégustation pour renforcer la fraîcheur et la vivacité.

## OÙ TROUVER LES BLEU TANNAT ?


Les cuvées Bleu Tannat sont disponibles chez :

- les cavistes,
- les bars à vins,
- les restaurants bistrologiques,
- la grande distribution,
- et à la Maison des Vins de Madiran

## BLEU TANNAT ET GRANDS MADIRAN : UNE COMPLÉMENTARITÉ

Bleu Tannat ne remplace pas les Grands Madiran. Il les complète, illustrant la diversité d'expression du Tannat et la richesse du territoire de Madiran.





Avec Bleu Tannat, Madiran invite à la **revoyure** :  
un regard neuf sur un vignoble historique, une manière plus libre  
et contemporaine de partager le Tannat, sans jamais perdre de  
vue ses racines.

---

## CONTACT PRESSE :

Anne MARCON  
Consultante Relations Presse

06 08 86 40 81  
[anne.marcon@clairdelune.fr](mailto:anne.marcon@clairdelune.fr)

Angéline BENOIT  
Responsable communication et marketing  
Appellations Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh

06 89 78 36 27  
[a.benoit@france-sudouest.com](mailto:a.benoit@france-sudouest.com)



MADIRAN ET PACHERENC DU VIC-BILH