



Plaimont

Situé au cœur du Sud-Ouest, le vignoble de Plaimont s'étale 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

Les parcelles de notre cuvée Chênaie du Tilh ont été soigneusement sélectionnées pour privilégier l'expression aromatique ainsi que la richesse en bouche.

Le terroir

La diversité des terroirs de l'appellation s'expriment dans une complémentarité unique au travers de cette cuvée. Les parcelles de pied de coteaux offrent une vendange privilégiant l'expression aromatique des cépages de l'appellation (fruits noirs, épices) alors que les vignes situées en haut de coteaux, avec une présence régulière de galets, contribuent grandement à la richesse de ce vin.

Les cépages

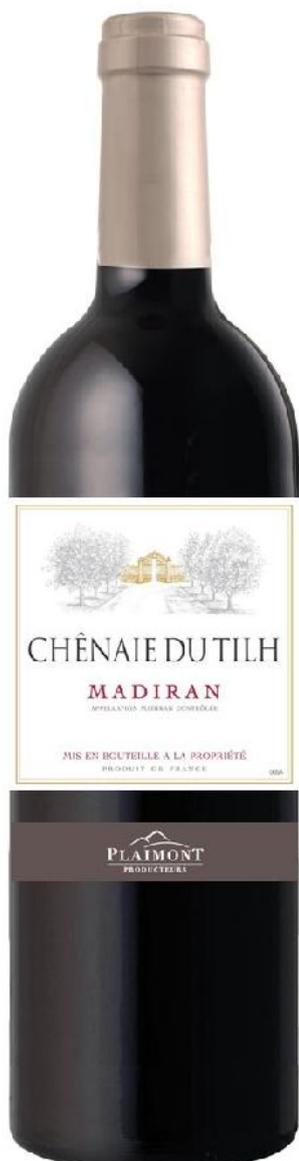
Tannat
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Pinenc

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 dernières générations permettent de raisonner la protection du vignoble. Les rangs sont généralement enherbés pour limiter la vigueur sauf dans les zones plus stressantes ou le travail d'un rang sur deux réduit la contrainte hydrique. 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 une extraction maîtrisée jusqu'à mi-fermentation. Au départ de la fermentation alcoolique, la température est maintenue autour de 22 C puis elle augmente jusqu'à 26 C. La macération des Tannat n'excède pas 25 jours et 20 jours



pour le Cabernet franc et le Cabernet sauvignon afin de conserver la rondeur et l'équilibre des tanins. Après avoir écarté les vins de presses, la fermentation malolactique s'opère naturellement. Les vins sont ensuite assemblés.

Elevage

Après la fermentation malolactique, une partie des vins est élevée en fûts pendant 11 à 14 mois au cours desquels plusieurs soutirages, généralement trois, sont effectués. Seules des barriques de chêne français de 2 vins sont sélectionnées pour préserver l'équilibre du fruit. L'autre moitié est élevée en cuve béton pour laisser s'exprimer le fruit. Afin d'apporter du liant à la cuvée, les lots de vin sont ensuite assemblés pour s'harmoniser pendant 4 à 6 mois en cuve inox.

Potentiel de garde

6 ans

Dégustation

Une jolie couleur sombre, nez puissamment fruité avec une matière en bouche riche et onctueuse. Belle tenue en finale avec beaucoup de rondeur. Un madiran moderne et bien équilibré.

Accords mets/vin

Idéal avec de l'agneau, du boudin noir ou des viandes grillées.

Température de service

14/16 C

Le maître de chai

Thomas Troulay



Oenologue en charge des vins d'Appellation, Thomas a toujours baigné dans la culture du vin : "Mes premiers souvenirs, les vendanges avec mes cousins, quand nous étions enfants, et les travaux aux chais avec mon grand-père".

