



VIGNOBLES  
**MARIE MARIA**

À MADIRAN - FRANCE

**NOVEL 2013**

**AOC PACHERENC DU VIC-BILH SEC**  
VIN BLANC « SEC »

### CRITERES PARCELLAIRES

**Encépagement :** Gros Manseng, Petit Courbu

**Densité de plantation (pieds/ha) :** 4545

**Rendement hl/ha :** 60

**Terroir :** Issu des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire. Exposition plus fraîche (est) pour bénéficier du soleil levant, plus doux, en évitant le soleil plus violent de fin d'après midi et ainsi favoriser le maintien des arômes et de l'acidité.

Sol plus profond pour une bonne alimentation hydrique et azotée participant à la synthèse des arômes frais et fruités (typé thiol agrume). Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.

### CONDUITE DU VIGNOBLE

**Taille :** Guyot simple en majorité.

**Maîtrise de la vigueur :** Avril à septembre, tout au long de la période végétative.

Pas d'enherbement pour ne pas concurrencer l'alimentation hydrique de la vigne et maintenir une vigueur propice à l'aromatique des vins - travail de l'inter-rang.

**Ebourgeonnage :** Début mai

Suppression de tous les contre-bourgeons - Nettoyage soigné de la tête de souche - Epamprage soigné.

**Effeillage :** Juin - Manuel.

Très précoce (avant fin juin) pour ne pas provoquer de brûlure par le soleil et modéré sur une seule face / la zone fructifère est aérée pour laisser les raisins mûrir à l'ombre des feuilles.

**Palissage :** Mai-Juillet

Soigné avec des rameaux qui ne soient pas couchés sur les fils de palissage - Surface foliaire importante : env. 1,3 à 1,4m. Epaisseur limitée.

**Eclaircissage ou vendange en vert :** juillet-début août.

Si nécessaire pour limiter le rendement - Etalement et aération de la vendange - Suppression des grappes entassées.

**Contrôle de maturité :** Septembre

Equilibre sucre/Acide sans souffrance de la vigne

**Vendanges :** Mi Octobre – Manuelles.



## VINIFICATION

Eraflage - foulage - pressurage - débourage

50 % : fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée pour "capter" tout le potentiel aromatique et conserver la fraîcheur.

50 % : fermentation alcoolique en barriques (225l) avec batonnage sur lies totales pour le volume en bouche, le gras et la complexité aromatique; les fûts sont sélectionnés de manière à avoir un boisé fondu.

6 mois d'élevage sur lies pour le gras, la complexité aromatique et la persistance.

## DÉGUSTATION

Robe jaune brillant intense, reflets argentés.

Nez complexe et élégant, pointe minérale. Quelques notes de fruits secs (amande).

Bouche florale, rafraîchissante, élégante et harmonieuse.

Ce vin blanc sec d'une grande finesse développe des arômes de fruits exotiques et de silex et appelle à de délicieux accords.

## ACCORDS

Apéritif, viandes blanches, fromages de chèvre frais.

### APPELLATION MADIRAN AOC

*Les expressions du terroir*



## UN TERROIR, DES TERROIRS

Les Appellations Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh sont situées dans le pays du Vic-Bilh, dans un coude de la rive gauche de l'Adour, aux confins de trois départements : le Gers, les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées-Atlantiques. Elles couvrent cinq collines parallèles, orientées du nord/nord-ouest vers le sud/sud-est.

Nous travaillons des parcelles issues des trois terroirs principaux de l'appellation Madiran : la nappe de Maucor située sur les plateaux en altitude et composée de galets, des argiles graveleuses, situées sur les coteaux et le long des versants et des argilo-calcaire sur les coteaux abrupts exposés à l'ouest.

