



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

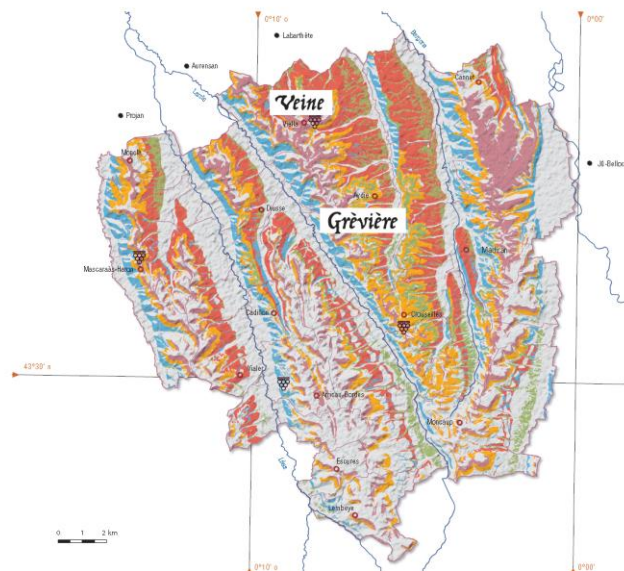
Les expressions du terroir



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.





VIGNOBLES
MARIE MARIA
À MADIRAN - FRANCE

LUTZ 2013
AOC PACHERENC DU VIC-BILH
VIN BLANC « DOUX »

CRITERES PARCELLAIRES

Encépagement : Petit Manseng, Gros Manseng

Densité de plantation (pieds/ha) : 4545

Rendement hl/ha : 40 dont 10 à la 2^{ème} trie.

Terroir : Issu des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire. Exposition sud/sud-ouest, à des altitudes plus élevées, des sols plus pauvres pour favoriser le passerillage. Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.

CONDUITE DU VIGNOBLE



Taille : Guyot double.

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

Le sol est travaillé un rang sur deux pour éviter un stress hydrique prématuré et enherbé un rang sur deux.

Ebourgeonnage : Début mai

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

Effeuilage : 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.

Une seule grappe par rameau pour le Gros Manseng - Suppression de grappes - Etalement et aération de la vendange - Suppression des grappes entassées.

Contrôle de maturité : Septembre

Permet d'atteindre un passerillage des baies encore sur souche dans des conditions idéales pour avoir une concentration du sucre et des arômes tout en gardant la fraîcheur pour la digestibilité.

Vendanges : début novembre, manuelles par tries successives.

VINIFICATION

Eraflage - foulage – macération pelliculaire à l’abri de l’oxygène pour extraire le gras, les arômes, les précurseurs d’arômes présents dans la pellicule – pressurage pneumatique doux – débouillage à froid. 30% en fût et 70% en cuve inox thermorégulée à 17/18°C pour révéler le maximum d’arômes variétaux du cépage.

Elevage à 70% sur lies fines en cuve – 30% sur lies totales pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

Robe lumineuse.

Ce beau vin de passerillage révèle un superbe nez aux arômes d’agrumes confits et de notes épicées.

Loin des grands liquoreux saturants, la bouche fraîche et équilibrée présente une grande vivacité qui lui confère un équilibre digeste. Attaque croquante et gourmande, belle tension en finale.

ACCORDS

Apéritif, saumon fumé, foie gras poêlé, fromages à pâte persillée.

APPELLATION MADIRAN AOC

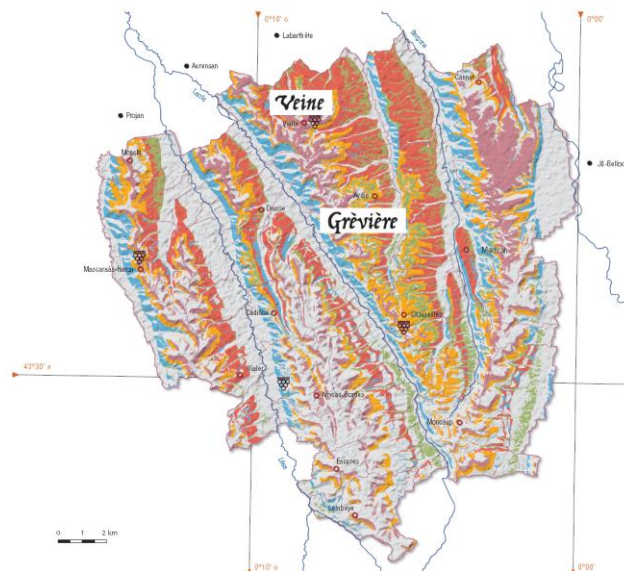
Les expressions du terroir



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.





VIGNOBLES
MARIE MARIA
À MADIRAN - FRANCE

NOVEL 2012
AOC MADIRAN
VIN JEUNE ET GOURMAND

CRITERES PARCELLAIRES

Encépagement : Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Densité de plantation (pieds/ha) : 4545

Rendement hl/ha : 55

Terroir : Issu des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire. 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.

Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre, tout au long de la période végétative. Enherbement un rang sur deux, souvent naturel, sur l'inter-rang pour provoquer une légère contrainte hydrique au cours de la saison estivale, alimentation du végétal ralentie pour privilégier la nutrition des baies et obtenir une meilleure maturité - un rang sur deux travaillé à la sortie de l'hiver - alternance des rangs travaillés/enherbés d'une année sur l'autre.

Ebourgeonnage : Début mai

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

Effeuillage : Juin – Manuel côté Est (soleil levant)

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 pour le Tannat et 1,1 à 1,2 pour les Cabernets - Epaisseur limitée.

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet-début août.

Etalement et aération de la vendange - Suppression des grappes entassées.

Contrôle de maturité : Septembre

Permet d'atteindre une pleine maturité phénolique pour avoir des tanins mûrs sans arriver au phénomène de surmaturation.

Vendanges : Début Octobre

VINIFICATION

Eraflage - foulage

Macération en cuve thermorégulée avec extraction modérée au cours du premier tiers de la fermentation alcoolique pour n'extraire que les tanins mûrs de la pellicule.

Fermentation malo-lactique : en cuve en phase liquide

Elevage : 70 % en cuve en phase réductrice pour conserver les arômes de fruits rouges frais - 30 % en fût pour apporter de la complexité aromatique et du volume en bouche.

DÉGUSTATION

Très belle robe rouge cerise brillant.

Nez complexe, intense, arômes griotte, notes réglissées.

Ce vin tout en tension et en finesse apporte un plaisir immédiat. Il dévoile un joli fruit ainsi qu'une grande fraîcheur et de la gourmandise. Finale soutenue par un léger épicé.

ACCORDS

Volailles rôties, viandes blanches grillées, entrecôte grillée.

APPELLATION MADIRAN AOC

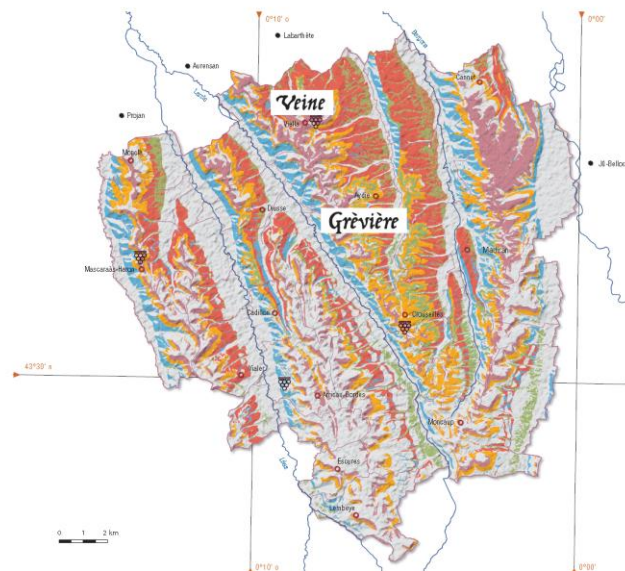
Les expressions du terroir



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.





VIGNOBLES
MARIE MARIA
À MADIRAN - FRANCE

VEINE 2013
AOC MADIRAN
TERROIR ORIGINAL

CRITERES PARCELLAIRES

Encépagement : Tannat, Cabernet Sauvignon

Densité de plantation (pieds/ha) : 4545

Rendement hl/ha : 45

Terroir : Issu d'un terroir qui constitue une originalité géologique de Madiran, la nappe de Maucor. Une étendue de galets déposés par les cours d'eau que l'on retrouve sur les plus hautes altitudes de l'appellation. Exposition sud/sud-ouest pour profiter d'un ensoleillement maximal sur ce terroir précoce. 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.

Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre, tout au long de la période végétative. Enherbement un rang sur deux, souvent naturel, sur l'inter-rang pour provoquer une légère contrainte hydrique au cours de la saison estivale, alimentation du végétal ralentie pour privilégier la nutrition des baies et obtenir une meilleure maturité - un rang sur deux travaillé à la sortie de l'hiver - alternance des rangs travaillés/enherbés d'une année sur l'autre.

Ebourgeonnage : Début mai

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

Effeuilage : Juin – Manuel côté Est (soleil levant)

Palissage : Mai-Juillet

Soigné avec des rameaux qui ne soient pas couchés sur les fils de palissage - Surface foliaire importante : env. 1,3 à 1,4 m pour le Tannat et 1,1 à 1,2 m pour le Cabernet Sauvignon - Epaisseur limitée.

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet-début août.

Une seule grappe par rameau - Etalement et aération de la vendange - Suppression des grappes entassées.

Contrôle de maturité : Septembre

Permet d'atteindre une pleine maturité phénolique pour avoir des tanins mûrs sans arriver au phénomène de surmaturation.

Vendanges : Début Octobre – Manuelles.



VINIFICATION

Eraflage - foulage

Macération en cuve thermorégulée avec extraction modérée au cours du premier tiers de la fermentation alcoolique pour n'extraire que les tanins mûrs de la pellicule.

Fermentation malo-lactique : en fût en phase liquide

Elevage : 12 mois en fûts dont 1/3 neufs, 1/3 de 1 vin et 1/3 de 2 vins pour conférer complexité aromatique et volume.

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat très dense, reflets violacés.

Nez exubérant ouvert sur des notes poivrées , aromatique.

Attaque gourmande sur des arômes de fruits noirs intenses qui évolue en finale sur des tanins soyeux et élégants.

ACCORDS

Volailles rôties, viandes rouges grillées, magret de canard.

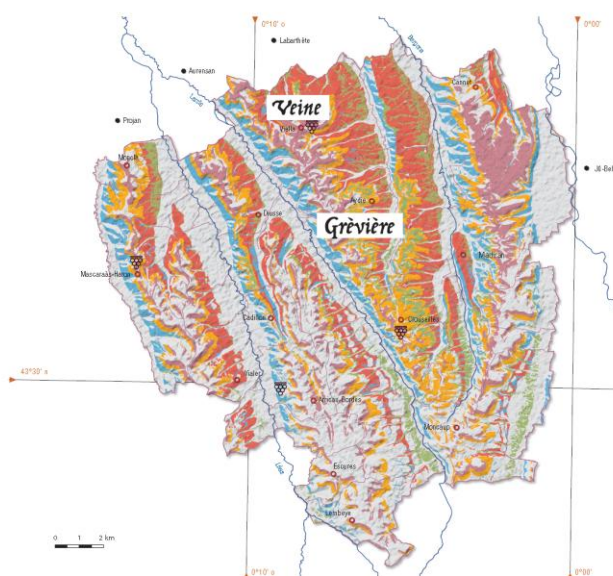
APPELLATION MADIRAN AOC *Les expressions du terroir*



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.





VIGNOBLES
MARIE MARIA

À MADIRAN - FRANCE

GREVIERE 2012

AOC MADIRAN
TERROIR ORIGINAL

CRITERES PARCELLAIRES

Encépagement : Tannat, Cabernet Sauvignon

Densité de plantation (pieds/ha) : 4545

Rendement hl/ha : 45

Terroir : Issu d'un terroir qui constitue une originalité géologique de Madiran, les argiles graveleuses anciennes. Ces argiles contiennent des gravettes qui améliorent le drainage de l'eau et l'assainissement des sols. On les retrouve au cœur des coteaux très pentus de l'appellation, exprimant le classicisme madiranaise dans ce qu'il représente de plus noble. 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.

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

Enherbement un rang sur deux, souvent naturel, sur l'inter-rang pour provoquer une légère contrainte hydrique au cours de la saison estivale, alimentation du végétal ralentie pour privilégier la nutrition des baies et obtenir une meilleure maturité - un rang sur deux travaillé à la sortie de l'hiver - alternance des rangs travaillés/enherbés d'une année sur l'autre.

Ebourgeonnage : Début mai

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

Effeuilage : Juin – Manuel côté Est (soleil levant)

Palissage : Mai-Juillet

Soigné avec des rameaux qui ne soient pas couchés sur les fils de palissage - Surface foliaire importante : env. 1,3 à 1,4 m pour le Tannat et 1,1 à 1,2 m pour le Cabernet Sauvignon - Epaisseur limitée.

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet-début août.

Une seule grappe par rameau - Etalement et aération de la vendange - Suppression des grappes entassées.

Contrôle de maturité : Septembre

Permet d'atteindre une pleine maturité phénolique pour avoir des tanins mûrs sans arriver au phénomène de surmaturation.

Vendanges : Mi Octobre – Manuelles.



GREVIERE 2012

AOC MADIRAN

TERROIR ORIGINAL

VINIFICATION

Eraflage - foulage

Macération en cuve thermorégulée avec extraction modérée au cours du premier tiers de la fermentation alcoolique pour n'extraire que les tanins mûrs de la pellicule.

Fermentation malo-lactique : en cuve en phase liquide

Elevage : 12 mois en fûts dont 1/3 neufs, 1/3 de 1 vin et 1/3 de 2 vins pour conférer complexité aromatique et volume.

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat intense et profonde.

Nez élégant et puissant, notes de cassis.

Tannins charpentés, fraîcheur en bouche, finale généreuse sur des notes de bâton de réglisse.

Belle représentation du terroir classique de Madiran.

ACCORDS

Gibiers à plumes, gigot d'agneau de sept heures.

APPELLATION MADIRAN AOC

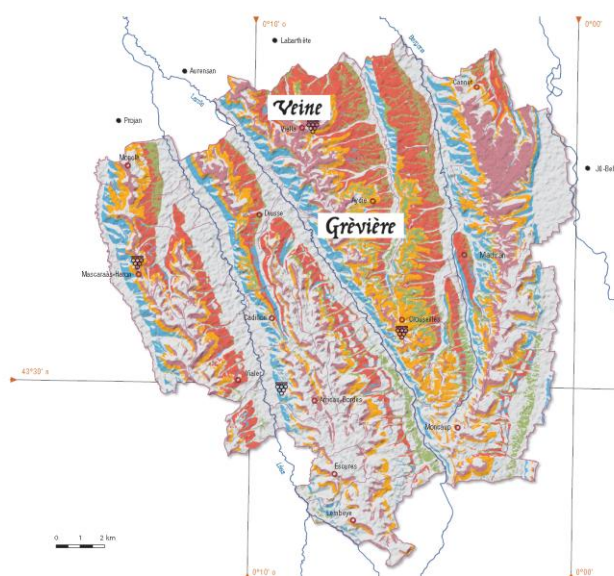
Les expressions du terroir



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.



VIGNOBLES MARIE MARIA - ROUTE DE MADIRAN - 64350 CROUSEILLES - FRANCE

T : +33 (0)5.62.69.67.48 - WWW.MARIE-MARIA.COM



VIGNOBLES
MARIE MARIA

À MADIRAN - FRANCE

BONIFICAT 2001

AOC MADIRAN
NOTRE GRAND VIN

CRITERES PARCELLAIRES

Encépagement : Tannat, Cabernet Sauvignon

Densité de plantation (pieds/ha) : 4545

Rendement hl/ha : 45

Terroir : sélection de parcelles implantées sur les micro-terroirs caractéristiques du vignoble : nappe de Maucor, argiles graveleuses anciennes, argilo-calcaire.

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.

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

Enherbement un rang sur deux, souvent naturel, sur l'inter-rang pour provoquer une légère contrainte hydrique au cours de la saison estivale, alimentation du végétal ralentie pour privilégier la nutrition des baies et obtenir une meilleure maturité - un rang sur deux travaillé à la sortie de l'hiver - alternance des rangs travaillés/enherbés d'une année sur l'autre.

Ebourgeonnage : Début mai

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

Effeuilage : Juin – Manuel côté Est (soleil levant)

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 pour le Tannat et 1,1 à 1,2 pour le Cabernet Sauvignon - Epaisseur limitée.

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet-début août.

Une seule grappe par rameau - Etalement et aération de la vendange - Suppression des grappes entassées.

Contrôle de maturité : Septembre

Permet d'atteindre une pleine maturité phénolique pour avoir des tanins mûrs sans arriver au phénomène de surmaturation.

Vendanges : Mi Octobre – Manuelles.



BONIFICAT 2001

AOC MADIRAN

NOTRE GRAND VIN

VINIFICATION

Eraflage - foulage

Macération en cuve thermorégulée avec extraction modérée au cours du premier tiers de la fermentation alcoolique pour n'extraire que les tanins mûrs de la pellicule.

Fermentation malo-lactique : en cuve en phase liquide

Elevage : 12 mois en fûts dont 1/3 neufs, 1/3 de 1 vin et 1/3 de 2 vins pour conférer complexité aromatique et volume.

DÉGUSTATION

A la fois fondu et frais, ce grand vin de Madiran offre des arômes d'évolution comme le sous-bois, le cuir noble et la boîte à cigares. Il présente une longueur en bouche qui rivalise avec les plus grands crus français.

ACCORDS

Volailles rôties, viandes en sauce, gibiers à plumes.

APPELLATION MADIRAN AOC

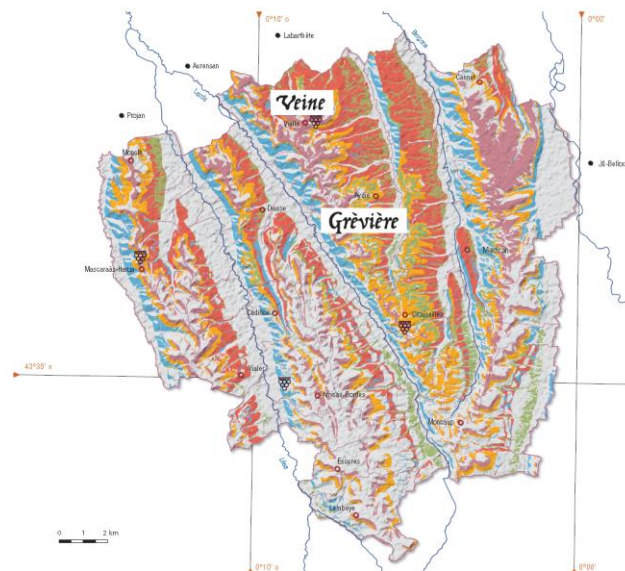
Les expressions du terroir



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.



VIGNOBLES MARIE MARIA - ROUTE DE MADIRAN - 64350 CROUSEILLES - FRANCE

T : +33 (0)5.62.69.67.48 - WWW.MARIE-MARIA.COM