



VIGNOBLES
MARIE MARIA
À MADIRAN - FRANCE

GREVIÈRE 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

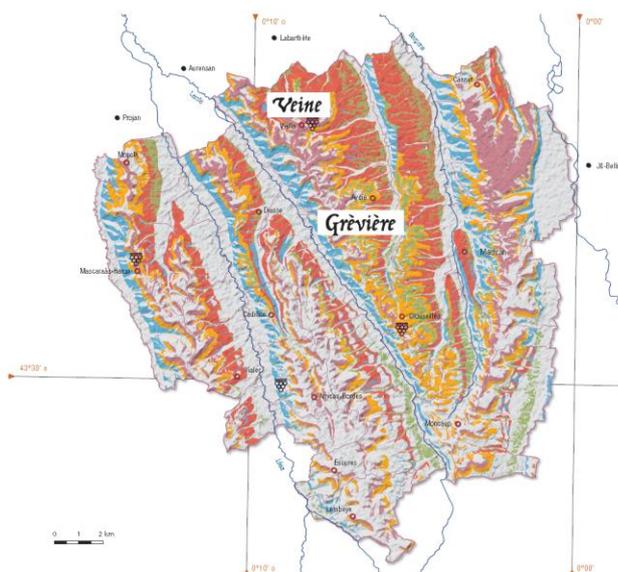
Les expressions du terroir



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