



VIGNOBLES
MARIE MARIA

À MADIRAN - FRANCE

Lutz

AOC PACHERENC DU VIC-BILH

Vin blanc doux



« Lutz » lumière en occitan

CRITERES PARCELLAIRES

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.

Encépagement : Petit Manseng, Gros Manseng

Densité de plantation (pieds/ha) : 4545

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

Conduite du Vignoble

Taille : Guyot double.

Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre.

Enherbement un rang sur deux et l'autre rang travaillé pour éviter un stress hydrique prématuré.

Ebourgeonnage : Début mai

Effeillage : Juin - Manuel.

Palissage : Mai-Juillet

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet - début août.

Une seule grappe par rameau pour le Gros Manseng.

Contrôle de maturité : Septembre

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

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 très bel équilibre. Attaque croquante et gourmande, belle tension en finale.

TEMPERATURE DE SERVICE

10°C

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.

