

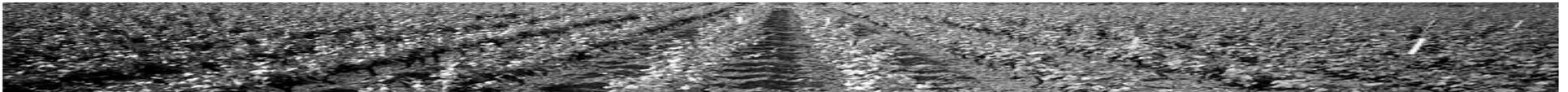


Le Madiran *(Sud-ouest)*

(œnologie 19)

Eric Ovin

10 octobre 2016



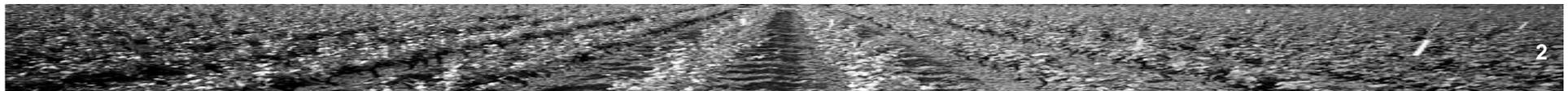


Madiran



Plan de l'Exposé

1. Un peu d'histoire
2. Aire d'appellation - Cartes
3. Géologie
4. Climat
5. Vignoble
 - 5.1. Les cépages
 - 5.2. La taille / Implantation
 - 5.3. Irrigation
6. Vendanges
7. Vinification et élevage
8. Les vins





Madiran



1. Un peu d'histoire

Antiquité

- Epoque gallo-romaine (mosaïque de Taron)

Moyen Âge

- Fondation du monastère de Madiran (1030) (moines de l'abbaye de Marcilhac-sur-Célé)
- Passage des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle

XII^e siècle

- Gascogne "anglaise" : Adour → Bayonne → export

Période moderne

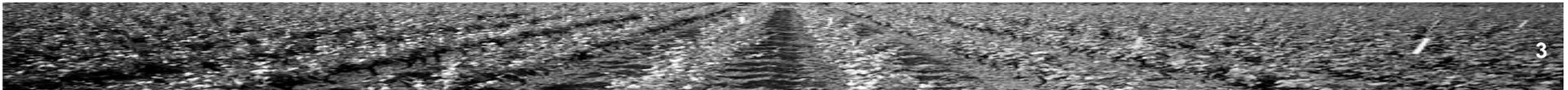
- Début 17^e siècle, le prieuré devient propriété des jésuites de Toulouse
- Phylloxera (quasi disparition)
- Réintroduction, syndicat des vignerons
- Première délimitation (1909)

Période contemporaine

- Classement AOC (1948)

Madiran chevauche 3 départements : Gers, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Atlantiques

→ Rive gauche de l'Adour



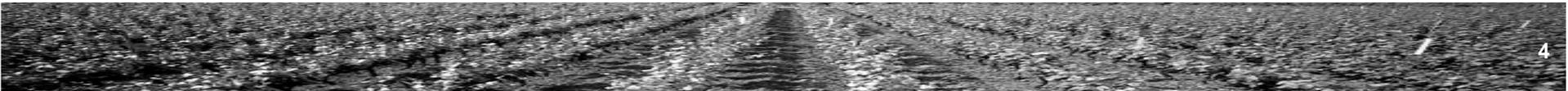


Madiran



2. Aire d'appellation

- Région du sud-ouest
- Environ 1 300 ha
- Production : ± 60 000 hl/an
- A cheval sur 3 départements :
 - Gers : 3 communes
 - Pyrénées-Atlantiques : 28 communes
 - Hautes-Pyrénées : 6 communes
- Comprise dans l'appellation "Chalosse" qui comporte :
 - Saint-Mont (AOVDQS)
 - Tursan
 - Madiran
- Au-dessus de Pau et Tarbes

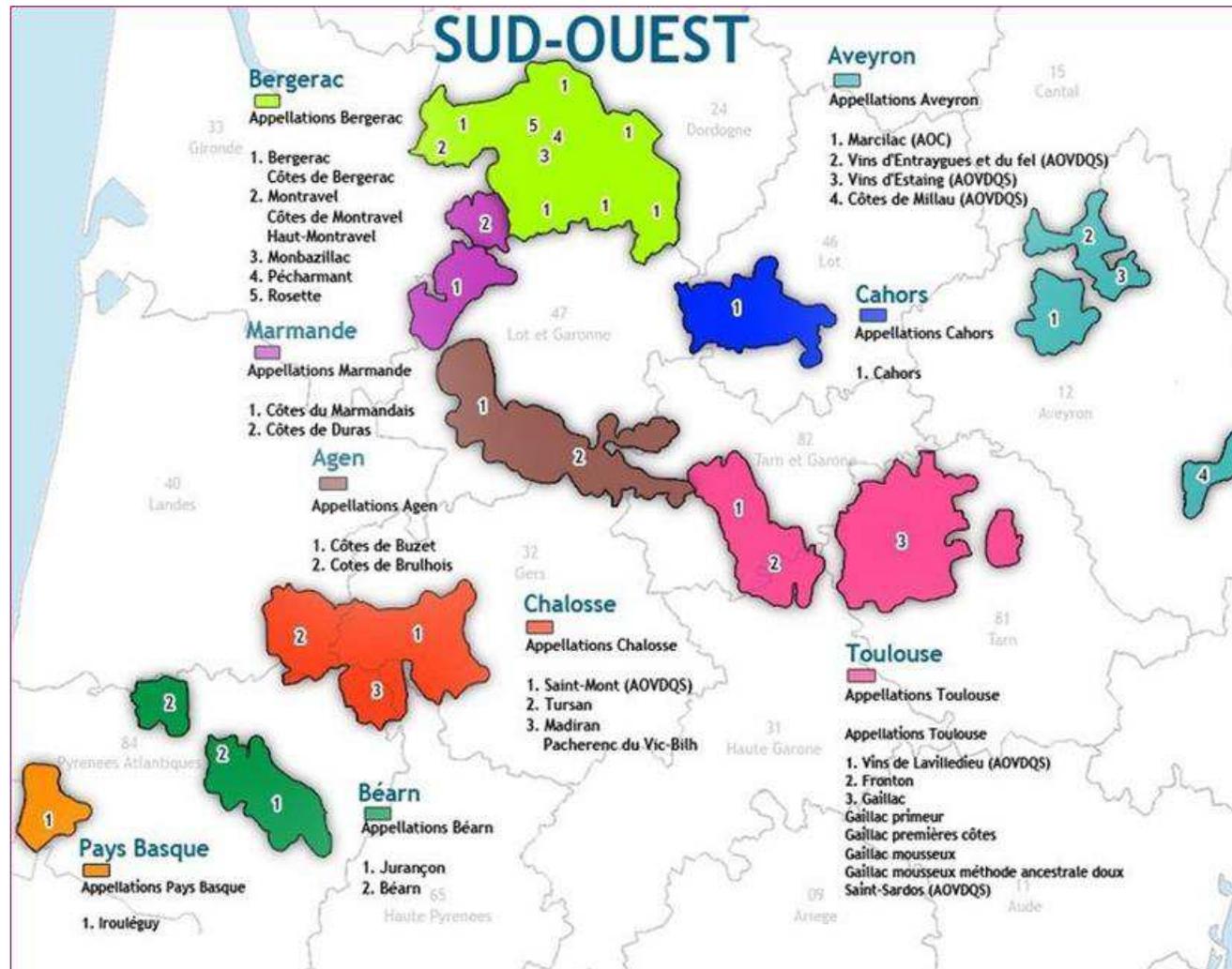




Madiran

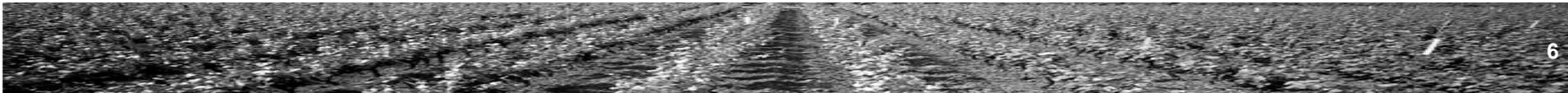
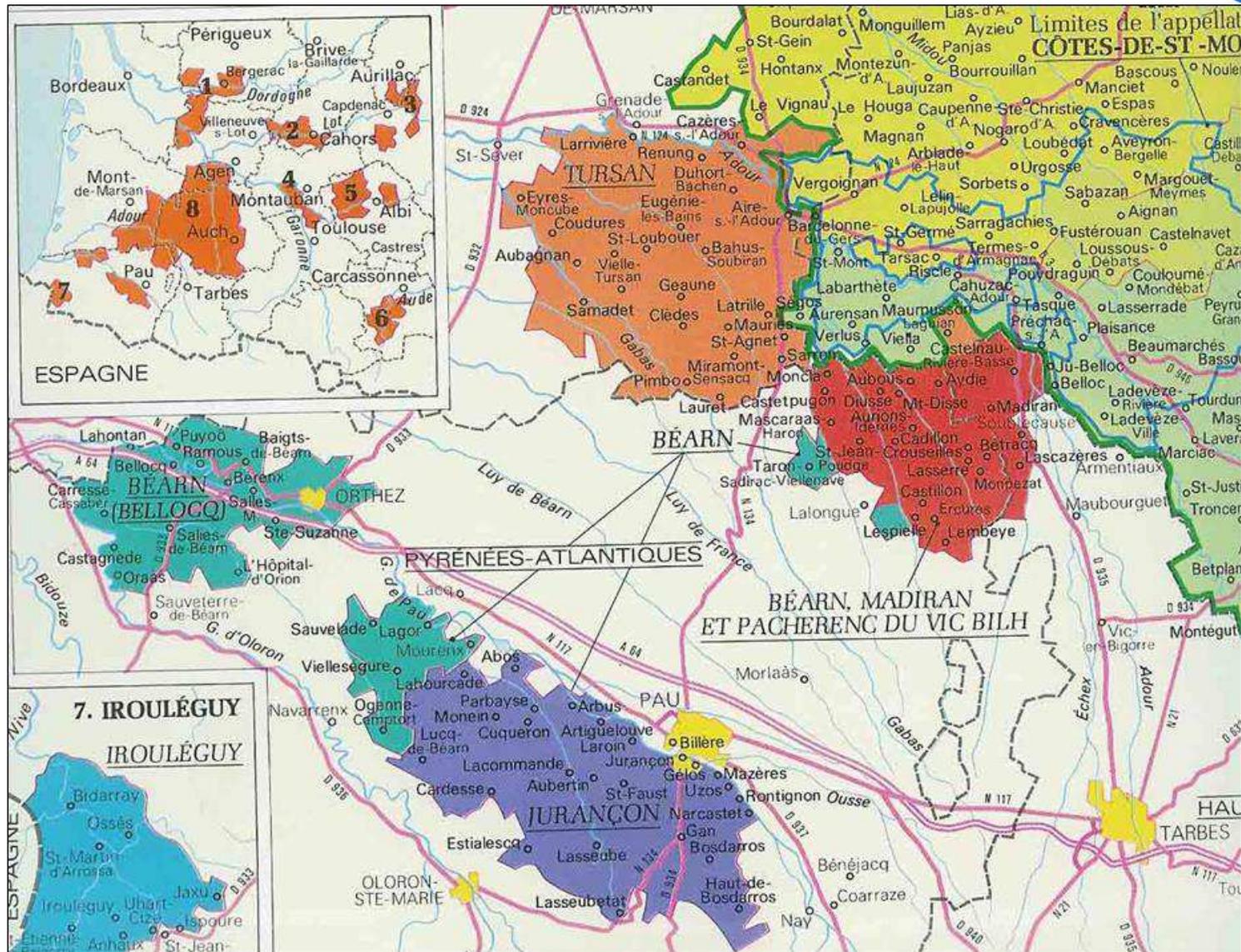


Vins du sud-ouest





Madiran



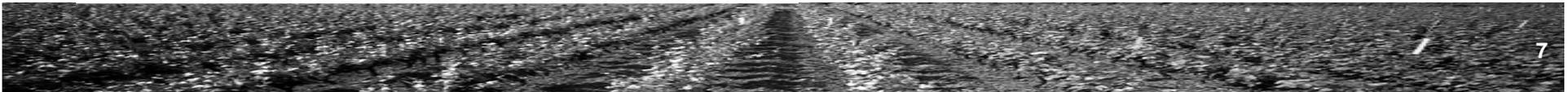
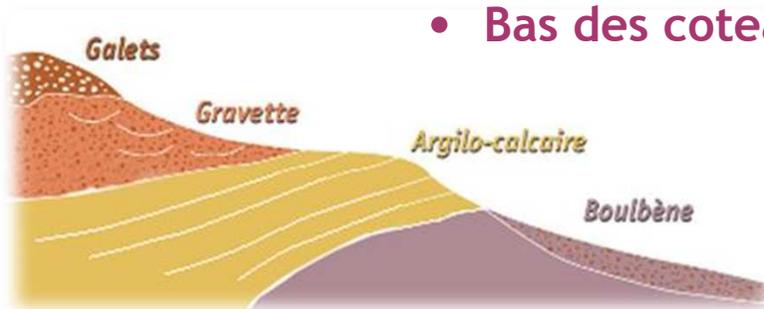


Madiran



3. Géologie

- Sols détritiques et sédimentaires
- Vallées du Bergons, du Saget et du Léez séparées par des collines
 - Haut des collines : Sols siliceux avec galets roulés (terrain drainant, chaud et sec)
 - Flancs des collines : Sols argilo-calcaires sur sous-sols calcaires et molasses (bonnes réserves d'eau)
 - Bas des coteaux : Sols limono-argileux "boulbène" (peu perméables)



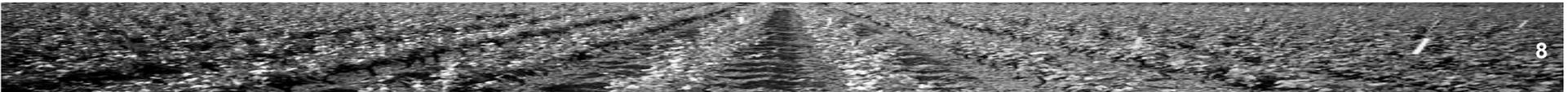


Madiran



4. Climat

- **Principalement climat océanique (océan Atlantique)**
- **Hivers doux : 5 à 2 °C**
- **Etés chauds : 20 à 26 °C**
- **Ensoleillement élevé : - 100 à 170 h/mois (hiver)
- 175 à 200 h/mois (été)**
- **Précipitations moyennes (mm) : - 100 à 115 (hiver)
- 60 à 80 (été)**





Madiran



5. Vignoble

5.1. Les cépages

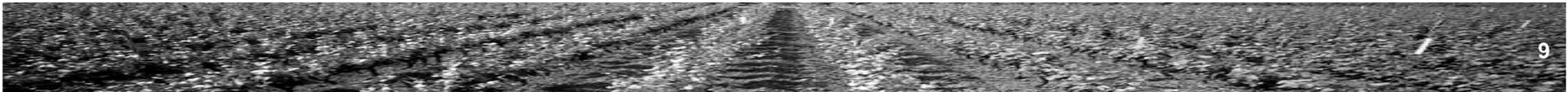
- Principalement : Tannat
- Accessoirement :
 - Cabernet franc
 - Cabernet sauvignon
 - Fer servadou (manseng noir)



Tannat

5.2. La taille de la vigne / Implantation

- Guyot simple / double
- Cordon de Royat
- 10 à 12 "yeux" maximum après épamprage (avant floraison)
- Densité de plantation : 4 000 pieds/ha
- Distance entre les rangs : 2,50 m
- Distance entre les pieds : 0,80 m





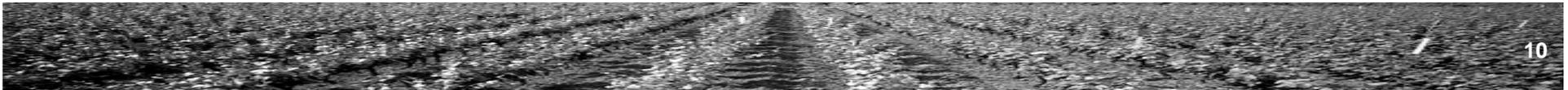
Madiran



5. Vignoble (suite)

5.3. Irrigation

- Interdite du 1^{er} mai à la récolte
- Exception : si sécheresse aiguë (INAO)
 - Entre 15 juin et 15 août
(fermeture de la grappe à la véraison)
[déclaration / visite d'inspection / irrigation non enterrée]





Madiran



6. Vendanges

▪ Maturité du raisin

- Tannat : 198 g/l "sucre"
- Autres : 189 g/l "sucre"
→ Vins 11,5 ° volumétrique

▪ Bans de vendanges

- Vignerons → INAO

▪ Vendanges

- A la main
- A la machine



▪ Interdiction

Utilisation de remorques "autovidantes" avec pompes à palettes (destruction du raisin)



Madiran



7. Vinification et élevage

- **Eraflage**
- **Macération / fermentation alcoolique**
 - 30 °C (dissolution des polyphénols)
 - 15 à 40 jours
- **Fermentation malolactique**
Acide malique → acide lactique (acide malique : 0,4 g/l max.)



- **Elevage**
 - En cuves (vins jeunes)
 - En barriques (vins de garde)
 - Minimum 1 an
 - 40 mois (exemple : cuvée XL de Château Montus)

Utilisation du microbullage (oxygène)

[céramique poreuse]

[inventeur : Patrick Ducourneau]



Madiran



8. Les Vins

- 55 hl/ha
- Couleur rouge sombre, rubis
- Extrêmement tannique
- Très charpenté
- **Vin rouge contenant le plus de polyphénols (procyanides vasoactives)**
- Servi idéalement entre 14 et 16 °C
- Vins de garde





Madiran



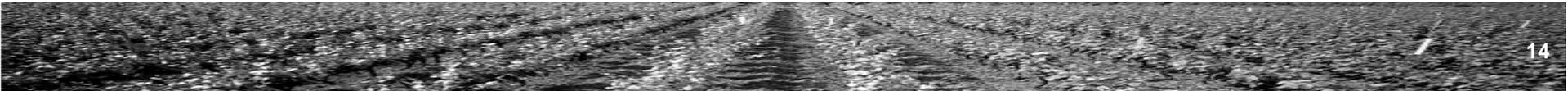
8. Les Vins (suite)

▪ Quelques références

- Château Montus
- Château Bouscassé
- Château d'Aydie
- Domaine Berthoumieu
- La Chapelle Lenclos

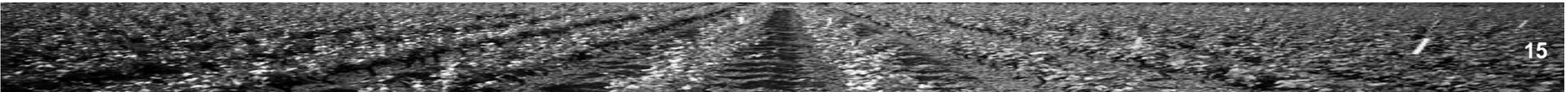
▪ Années de référence

- 2005 : Millésime du millénaire
- 2009 / 2011 : Très grands millésimes
- 2006 / 2007 : Grands millésimes





*Merci de votre attention
et bonne dégustation !*





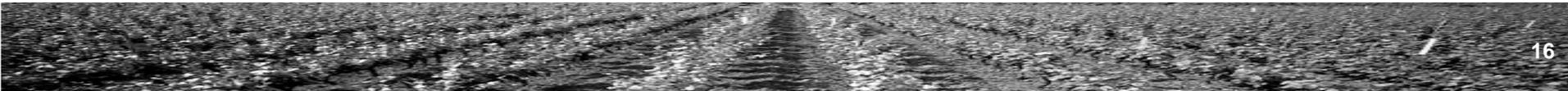
Madiran



En dégustation

1. Les sens de la vie 2014

- **Clos les Mets d'âmes**
Vin en conversion vers l'agriculture biologique.
Vin de plaisir.
- **Cépages** : Tannat (70 %), Cabernet sauvignon (20 %), Cabernet franc (10 %).
- **Age moyen de la vigne** : entre 26 et 18 ans.
- **Rendement** : 27 hl/ha.
- **Elevage** : Travail en méthode douce sur les fruits, fermentations naturelles, vin non collé, très faible teneur en sulfites.
Elevage en foudre bois tronconique bourguignon - élevage d'un an.
- **Robe** : Belle robe pourpre et dense. Couronne violette.
- **Nez** : Fruité.
- **Bouche** : Fruitée, fraîche et gourmande.
Présence de tanins fins et élégants.





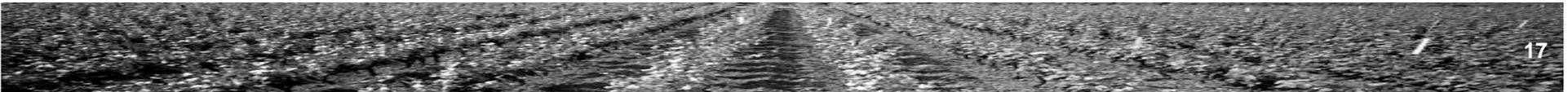
Madiran



En dégustation (suite)

2. Château Lafitte-Teston 2011

- Issu de très vieilles vignes, c'est un bon exemple du vin de madiran ancien.
- Cépages : 100 % Tannat.
- Age moyen de la vigne : 70 ans.
- Rendement : 30 à 50 hl/ha.
- Elevage : 13 mois en fûts de chêne neufs.
- Robe : Grenat, profonde, soutenue.
- Nez : Fin, harmonieux, arômes de torréfaction (café-chocolat), de vanille, de pruneaux et de petits fruits noirs.
- Bouche : Très belle attaque au palais.
Vin charpenté, concentré, charnu, généreux, gras.
Superbe fin de bouche.





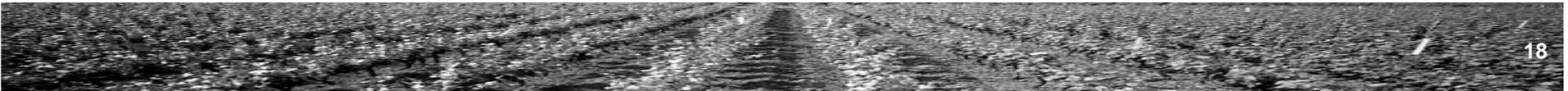
Madiran



En dégustation (suite)

3. Château Bouscassé 2007 “Argile rouge”

- Situé à proximité des villes de Pau et Tarbes et face aux Pyrénées. Fait partie, avec Château Montus, des vignobles Alain Brumont qui s'est distingué en appliquant des méthodes innovantes de sélection et de culture.
- **Cépages** : Tannat, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Fer servadou.
- **Elevage** : En fûts (30 % neuf et 70 % un et deux vins) pendant 12 à 14 mois sur lies.
- **Robe** : Belle robe pourpre.
- **Nez** : Fruits noirs (myrtilles).
- **Bouche** : Beaucoup de fruits, tanins fins et croquants.





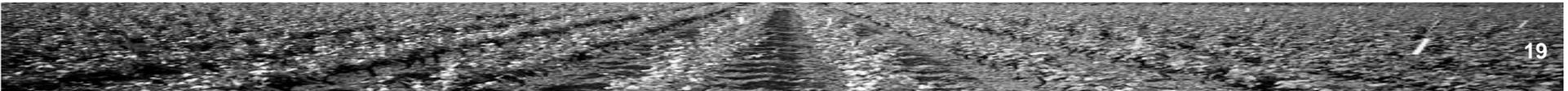
Madiran



En dégustation (suite)

4. Château Montus 2010

- Vph
- Cépages : 80 % Tannat, 20 % Cabernet sauvignon.
- Elevage : Sur lies en fûts pendant 12 à 14 mois (70 % de fûts d'un vin, 30 % de fûts neufs).
- Robe : Pourpre.
- Nez : Grande maturité de raisin.
- Bouche : Charnue et pleine, chaleureuse, complexe.
Matière dense.
Très long en bouche.





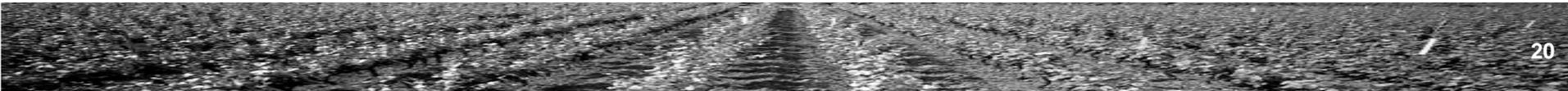
Madiran



Pour le repas

Entrée : Château Peyros 2010 "Tradition"

- Propriété du XVII^e siècle.
"Peyros", en gascon, signifie endroit pierreux, forte caractéristique du terroir.
- **Cépages** : 60 % Tannat, 40 % Cabernet franc.
- **Age moyen de la vigne** : 40 à 50 ans.
- **Rendement** : 45 hl/ha.
- **Elevage** : Macération longue (20 jours).
Elevage en fûts (50 % neufs) pendant 12 mois.
- **Robe** : Rouge sombre, intense, brillante et soutenue.
- **Nez** : Puissant, fruits noirs.
- **Bouche** : Attaque souple, suave, assez dense.
Les tanins sont présents et bien enrobés.
On retrouve les arômes de cerises kirschées avec de la fraîcheur.





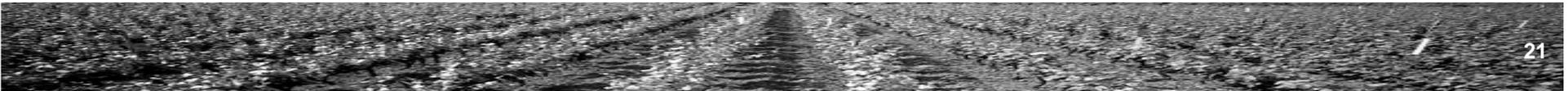
Madiran



Pour le repas (suite)

Plat : Château Peyros 2010 “Vieilles vignes”

- Vph.
- Cépages : 80 % Tannat, 20 % Cabernet franc.
- Age moyen de la vigne : 40 à 50 ans.
- Rendement : 45 hl/ha.
- Elevage : Macération longue (20 jours).
Elevage en fûts (40 % neufs) pendant 12 mois.
- Robe : Rouge cerise, brillante et soutenue.
- Nez : Puissant, fruits noirs, légèrement confituré, avec des notes épicées (curry, muscade).
- Bouche : Attaque souple, élégante, évoluant vers une structure bien marquée mais très fondue.
Les tanins sont présents et bien enrobés.





Madiran



Pour le repas (suite)

Dessert : Floc de Gascogne - Domaine de Joÿ

- Le floc (langue d'Oc : bouquet de fleurs) de Gascogne est un vin de liqueur élaboré par mélange de moût de raisin et d'armagnac jeune. Hérité d'une recette (2/3 de jus de raisin, 1/3 d'armagnac) du XVI^e siècle. Le floc de Gascogne blanc est élaboré à partir de jus de raisin issu d'une légère pressée.
- **Cépage** : 33 % Colombard, 33 % Gros Manseng, 33 % Ugniblanç. Ajout de Blanche d'Armagnac d'un an (1/3 du volume total).
- **Elevage** : Un an en cuve inox.
- **Robe** : Jaune pâle avec des reflets dorés.
- **Nez** : Subtil, élégant, complexe avec des notes fruitées (ananas, abricot), de fleurs et une pointe de miel.
- **Bouche** : Souple, ronde, suave, équilibrée. Finale fraîche.

