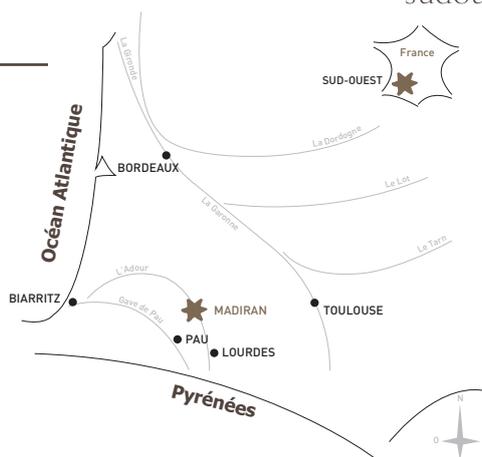




MON ADOUR 2008

AOC MADIRAN

votre contact au 05 59 05 14 66
sudouest@osmin.fr



Profil :

Sur des coteaux est/ouest embrassés par la courbe de l'Adour, l'AOC Madiran propose ce vin essentiellement issu du cépage Tannat. De couleur rubis sombre, dense et long, son style unique lui vient de ce cépage d'exception : riche, frais, puissant avec une remarquable longueur en bouche.

Viticulture :

Cépages : 70 % Tannat, 20 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Terroir : L'appellation est blottie dans un coude formé par l'Adour et ses vignobles s'étendent sur 3 coteaux parallèles orientés Nord-Sud. Ce fleuve qui se jette dans l'océan à Bayonne, représente une frontière géologique car au delà, vers le nord, il n'y a plus de sols "fertiles" issus de l'érosion des Pyrénées, mais des sols de sables. Sur les versants Ouest, les sols sont érodés et présentent souvent des affleurements calcaires.

Les pentes d'Est quant à elles sont protégées des vents dominants et c'est à mi-hauteur que l'on trouve les meilleurs sols. Pour la Cuvée Mon Adour, nous avons retenu des parcelles situées sur les terroirs de Viella et Maumusson-Laguian.

Climat : Micro-climat chaud, à dominante océanique, pour lequel l'Adour joue le rôle de barrière naturelle aux précipitations venant du Nord et de l'Ouest.

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles et mécaniques, au début du mois d'octobre, avec une attention particulière portée au choix la date de récolte car la période de maturité optimale du Tannat est très courte. Macération pré-fermentaire à froid pour augmenter la complexité aromatique et extraire les meilleurs tanins contenus dans les pellicules. Fermentation alcoolique à température maîtrisée (25°C) et macération d'environ 3 semaines. La vinification se fait par cépages séparés et l'extraction se veut douce et maîtrisée. La fermentation malo-lactique en cuve précède un élevage de 10 mois (dont 40 % en barriques) qui affinera les différents lots et donnera des tanins plus soyeux. Assemblage des différentes origines avant cet élevage. Mise en bouteille après 18 mois d'élevage.

Commentaire de dégustation :

Couleur très profonde, noire et brillante. Au nez, on note des arômes de fruits rouges et noirs (myrtille, mûre, cerise) ainsi qu'une pointe de torréfaction. La bouche est concentrée, puissante, mais ses tannins restent soyeux et bien enrobés. On retrouve le même type d'arômes qu'au nez. La finale est persistante.

Conseils de service, association mets & vins :

- Température idéale : 16°C

- Potentiel de garde : 10 ans

- Associations mets & vins : Ce vin rouge corsé et expressif est parfaitement adapté à la cuisine d'automne et d'hiver, aux plats de viandes rouges ainsi qu'à toute la cuisine de canard. Il accompagnera aussi de nombreux plats de la gastronomie française : gigot d'agneau, confit de canard, omelette aux cèpes, coq au vin, terrines de gibier, salmis de palombes, boeuf bouguignon, cassoulet, pont l'évêque, fromage de brebis des Pyrénées...