

# A.O.C. MADIRAN

## ■ Situation :

Aux confins des Hautes Pyrénées (65), du Gers (32) et des Pyrénées Atlantiques (64), l'aire A.O.C. se confond avec celle du Pacherenc du Vic-Bilh et entre également dans l'aire AOC Béarn.

## ■ Historique :

Le vignoble présent dès le I<sup>er</sup> siècle avec les romains s'est développé avec l'installation de congrégations religieuses. Sa renommée s'est propagée avec les pèlerins de Saint Jacques de Compostelle de passage à l'abbaye fondée en 1030. Largement exporté en Angleterre, sa réputation croît avec les siècles et devient le "vin de seigneurs" sous François I<sup>er</sup>. La crise phylloxérique réorganise le vignoble et le Syndicat est créé en 1906. L'AOC est obtenue le 10 juillet 1948. Précurseur dans le contrôle de la qualité de la vigne à l'agrément, le Syndicat continue avec rigueur son travail pour faire progresser les Vins de Madiran.

## ■ Climat :

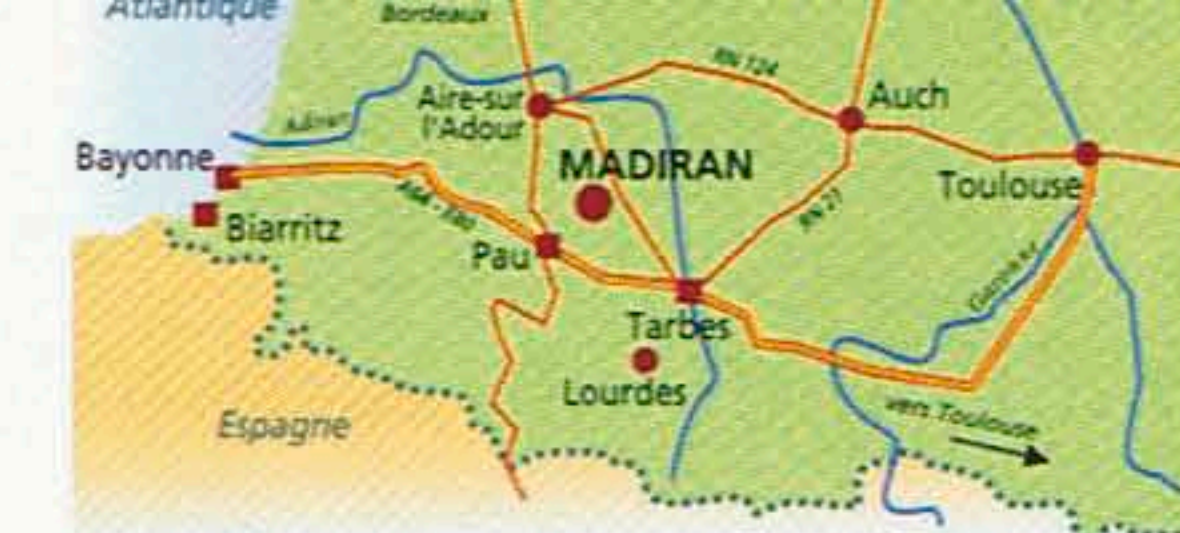
Situé dans un coude de l'Adour, le climat océanique et la proximité des Pyrénées donnent un hiver et un printemps doux et pluvieux, un été chaud (T<sup>o</sup> moy > 20°C) et un superbe automne très ensoleillé et aux températures moyennes supérieures à 15°C.

## ■ Sols :

Quatre côtes orientées nord-sud présentent des sous-sols à base d'argiles plus ou moins calcaires. Les versants sud-est présentent des sols à grepps (alios), concrétion ferro-magnésifères surmontées de boubènes pauvres. Les versants sud-ouest sont composés de zones d'argiles à galets bien drainants. Les hauts-coteaux peuvent être argilo-calcaires ou argilo-siliceux favorables aux blancs de Pacherenc du Vic Bilh.

## ■ Les Cépages

En 2005 : Tannat (60% de l'encépagement), cabernet franc (31%), cabernet sauvignon (8%) et fer servadou (1%)



## ■ Les spécificités :

Des délestages en milieu aqueux pour extraire juste ce qu'il faut de tanins ronds, des cuvaisons souvent longues et des températures de fermentation maîtrisées. Elevage d'un an minimum en cuve ou fût selon le type de vin recherché. Assemblage final avant l'agrément constitué d'une analyse chimique et organoleptique par un jury d'experts.

## ■ Les chiffres :

Superficie en production = 1300 ha  
Production moyenne = 65 000 hl - densité ≥ 4000 pieds/ha  
Rendement de base = 55 hl/ha.

## ■ Les producteurs :

Equivalence des surfaces exploitées par environ 300 viticulteurs coopérateurs pour 2 caves coopératives et une cinquantaine de vigneronniers particuliers.

## ■ Commentaire de l'œnologue :

Le Madiran est un vin corsé et chapenté qui présente dans sa jeunesse des arômes de fruits bien mûrs (cassis pour le tannat), ses tanins et sa richesse en alcool emplissent la bouche et lui donnent un relief exceptionnel. Dès 3 ans de bouteille les tanins deviennent velours et ses arômes plus épicés avec des notes de torréfaction et de fruits noirs. Concentration, force, texture, associés à élégance, rondeur, soyeux, tactiles et pulpeux sont les termes les plus utilisés pour qualifier les sensations rencontrées en dégustant un Madiran. Grande capacité de garde (+ de 10 ans).

## ■ Avis du sommelier :

Conseillé avec toutes les spécialités du Sud-Ouest, le Madiran s'accorde plus simplement avec les viandes grillées ou rôties d'agneau, de bœuf, de porc et le canard. Adaptez le millésime à la complexité de votre recette.

## ■ Idée recette :

Un foie gras frais, juste poêlé et doré sur chaque face, salez légèrement et quelques moutures de poivre Szechuan (poivre chinois).

Bonne dégustation et bon appétit !



MAISON des VINS  
Place de l'Eglise - 65700 Madiran  
Tel. 05.62.31.90.67 - Fax 05 62 31 90 79  
e-mail : madiran@civso.com

