PACHERENC SEC 2022 BLANC

DOMAINE LABRANCHE LAFFONT

Région viticole Sud-Ouest AOP Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh

La cuvée phare du domaine qui surprend par sa tension et sa complexité aromatique. Un grand blanc sec de gastronomie avec un beau potentiel de garde.

Accords mets et vins

Huitres, tourteau vapeur, sushis, aile de raie aux câpres, bar grillé au fenouil, raclette, chabichou du Poitou…

Détails

Région : Sud-Ouest
Nom du vigneron : Christine Dupuy
Appellation : Pacherenc du Vic Bihl Sec AOP
Domaine : Domaine Labranche Laffont
Millesime : 2022
Couleur : Blanc
Contenance : 75 cl
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Bio : Oui
Viticulture : Biologique
Degrès : 14,5% vol

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire et argilo-limoneux à gravette
Cépage : 70% Gros-Manseng, 30% Petit-Manseng
Vendange : Manuelles fin-septembre
Viticulture : Biologique
Vinification : Egrappage, tri, pressurage directe, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 litres de 3 et 4 vins, pas de fermentation malolactique.
Elevage : 9 mois sur lies dans ces mêmes fûts, sans sulfites ajoutés avec bâtonnages réguliers. Mise en bouteille après collage à la bentonite et filtration tangentielle.

Dégustation

Robe : Or reflets verts, brillant
Nez : Complexe et frais sur les agrumes (pamplemousse rose et orange), notes toastées légèrement fumées
Bouche : Ample mais équilibrée, belle matière, ronde en attaque sur des notes de zestes d'orange séchés et de cédrat confit.
Finale : Tendue et saline sur des amers fins.
Garde : 6 ans
Température de service : 8°C

HIstoire du domaine

C'est en 1993, à la sortie de l'école d'oenologie, que Christine Dupuy reprend les 6 hectares de vignes familiales et devient alors la plus jeune viticultrice de l'appellation. Adoptée et soutenue par la profession, elle abat un travail étonnant, et parvient à augmenter considérablement la superficie du domaine, tout en allant plus loin dans le travail de la vigne et sa recherche de vins précis et d'une grande pureté. Baisse des rendements, vinifications parcellaires, pressurage doux, levures indigènes..Son objectif est simple : élaborer des vins reflets de leurs terroirs, sur le fruit et la souplesse, et lutter contre une mode de vins stéréotypés dont souffre la réputation des vins de Madiran. Derrière une immense humilité, Christine est de ces vigneronnes qui font bouger les lignes, avec douceur et ténacité !

A BISTO DE NAS
le pifomètre de l'excellence