

PACHERENC MOELLEUX 2023 BLANC 50 CL

DOMAINE LABRANCHE LAFFONT



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

Les vendanges du Petit Manseng sont tardives. Elles ont lieu en octobre. Grâce au vent chaud du Sud, qui concentre les sucres et l'acidité (passerillage), cette cuvée est d'une incroyable gourmandise.

Accords mets et vins

Foie gras mi-cuit, Poulet à l'orange et coco, cuisine thaïlandaise, Roquefort, tarte aux abricots, bavarois à la fraise...

Détails

Nom du vigneron : Christine Dupuy
Région : Sud-Ouest
Appellation : Pacherenc du Vic Bihl AOP
Domaine : Domaine Labranche Laffont
Millesime : 2023
Couleur : Blanc
Contenance : 50 cl
Cépages : Petit Manseng
Bio : Oui
Viticulture : Biologique
Degrès : 13% vol

Dégustation

Robe : Paille doré
Nez : 1er nez s'ouvrant sur les fruits blancs (pomme, poire), puis évoluant vers l'abricot sec et l'ananas mûr enveloppé par des notes d'épices chaudes (safran, curcuma).
Bouche : Frisante en attaque, suave et ronde sur les fruits mûrs (abricot, ananas), équilibrée.
Finale : Longue et fraîche
Garde : 5-6 ans
Température de service : 8°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Petit Manseng
Vendange : Manuelles mi-octobre par tri successifs sans botrytis. Rendements 20 hl./ha.
Viticulture : Biologique
Vinification : Egrappage, tri, pressurage directe, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 litres dont 30% de neufs, pas de fermentation malolactique.
Elevage : 8 mois sur lies fines en fûts de 500 litres (30% de neufs) avec bâtonnages réguliers. Mise en bouteille en juillet 2024 après collage à la bentonite et filtration tangentielle.

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 reflète 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 !

