Tradition, 2021

Domaine Labranche-Laffont

FRANCE, SUD-OUEST, MADIRAN

Christine Dupuy maîtrise bien le cépage tannat. Les tanins sont enrobés et le fruit est préservé.

CODE SAQ
919100

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml

PRIX PAR BOUTEILLE
20.90 $

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	70% Tannat, 20% Cabernet franc, 10% Cabernet-sauvignon
ÂGE MOYEN DES VIGNES	45 ans
RENDEMENTS	42 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,6 g/l
SUPERFICIE	10 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le domaine est situé au pied des Pyrénées, au cœur de l'appellation Madiran
EXPOSITION	Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-limoneux à gravettes
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Égrappage total. Cuvaison de 18 jours à températures contrôlées de 28 à 30 ºC.
ÉLEVAGE	24 mois en cuves de béton.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Situé au pied des Pyrénées, le Domaine Labranche Laffont est un des fleurons de l'appellation Madiran. Ce domaine familial a été repris en 1993 par Christine Dupuy, première femme viticultrice à Madiran. Adoptée et soutenue par la profession, elle abat un travail étonnant dès le début. Son objectif est simple, élaborer des vins de qualité et lutter contre cette mode de vins stéréotypés. Afin de préserver l'environnement et d'aller encore plus loin dans l'expression du terroir, le Domaine se convertit à l'agriculture biologique. Elle baisse les rendements, adopte les fermentations malolactiques en fûts et s'essaie à la biodynamie sur 2 ha. Elle souhaite laisser s'exprimer au maximum le tannat pour arriver à des vins typés et riches en fruit. Elle sait maîtriser son tannat et elle pratique un long élevage partiellement en fûts, qui permet d'obtenir des tanins bien enrobés tout en préservant le fruit. Les roses sont l'emblème du domaine. Elles symbolisent l'élégance et la finesse que l'on retrouve dans chaque vin du domaine. « La base c'est le terroir, un terroir avec de l'argile, des galets qui permettent de garder la chaleur, une bonne exposition... Et ensuite vient le travail du vigneron. »