MADIRAN
« VIEILLES VIGNES » 2022
Domaine Labranche Laffont



Situation : C'est en 1993, à la sortie de l'école d'Œnologie, que Christine Dupuy reprend les 6 ha de vignes familiales et devient alors la plus jeune viticultrice de l'appellation. 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. La base c'est le terroir... Un terroir avec de l'argile, des galets qui permettent de garder la chaleur et une bonne exposition… et ensuite vient le travail du vigneron. Elle baisse les rendements et s'essaie à la biodynamie sur 2 ha. Elle souhaite laisser s'exprimer au maximum les cépages pour arriver à des vins typés riches en fruit, en couleur, des vins profonds à la structure charnue et savoureuse.

Encépagement : Tannat 100% d'un âge moyen de 50 ans.
Terroir : Argilo-limoneux.
Température de Service : 16 à 17°C. Passage en carafe recommandé.
Potentiel de Garde : 2026 à 2031 voir plus dans de bonnes conditions…



Observations : Le vin arbore une belle robe grenat soutenue aux reflets sombres. Le nez offre un caractère aromatique riche et profond qui exhale des notes épicées, des arômes de mûre, de cassis et de prune sur un joli boisé sous-jacent. La bouche impressionne par sa densité, sa richesse et sa concentration. Les tanins sont bien présents, de même que l'intensité aromatique de fruit noir. Une pointe d'acidité conforte cette belle structure et donne au vin un bel équilibre. Elle promet également un bel avenir ! La finale, longue et concentrée, se termine sur les épices et évoquera le réglisse.

Quelques accords : Confit de Canard, Cassoulet maison, Gibiers…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com