

À LA SANTÉ DES MÉCRÉANTS !



LE PÈRE, LE FILS ET L'ESPRIT DU COUVENT

A Maumusson-Laguian, le vieux couvent veille depuis le XVIII^e siècle sur les terroirs de ce coin de Madiranais en surplomb de l'Adour. C'est là que Guy Capmartin, issu d'une des plus vieilles familles viticoles locales, a choisi de créer en 1987 son propre domaine, enrichi d'expériences bourguignonnes et de la conviction que le bio est l'avenir de la vigne. Avec son fils Simon, ils exploitent aujourd'hui 20 hectares dont une roche-mère argilo-calcaire située sur une ancienne carrière qui donne un "Vin du Couvent" à la vinification minutieuse, entre pigeage et élevage sous marc et malolactique en fût et vinification intégrale en barrique pour 20% du moût. Résultat : un vin aromatique, rond, aux tanins soyeux, qui illustre que le bio est une façon de mettre la vigne dans les meilleures conditions pour produire les meilleurs vins possibles.

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

Une belle pièce de bœuf sur une belle braise. Variante : un mariage avec la cuisine asiatique, tanins et structure répondant harmonieusement aux épices.

OÙ LE BOIRE ?

Près d'un feu de bois, pour se faire plaisir.

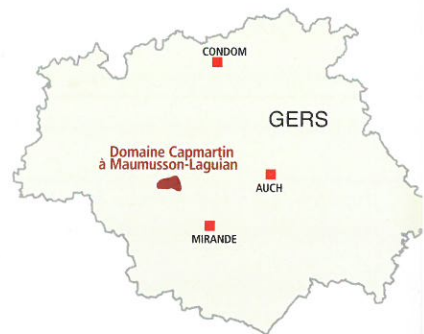
COMMENT L'APPRÉCIER

Ne jamais servir un Madiran trop froid, ce qui fait ressortir les tanins. Donc on carafe 1 ou 2 heures à 18-20°C

LE PITCH À FAIRE EN L'AMENANT

Un vin du Couvent qui n'est pas réservé aux bonnes sœurs : encore fougueux aujourd'hui mais il deviendra plus suave et séducteur avec les années. Une cuvée très travaillée, issue de deux procédés de vinification pour obtenir le meilleur d'un terroir d'exception.

Texte : Alexandra Foissac



LE DOMAINE

- Domaine Capmartin à Maumusson-Laguian
- Guy et Simon Capmartin
- www.domaine-capmartin.com

MEMO VIN

Cuvée du Couvent, Rouge Bio 2014
Madiran
Cépage : 100 % tannat
Culture : label Bio certifié, vignes à forte densité
Prix moyen : 11,50 €

Garde
Jusqu'à 20 ans mais dès maintenant si on aime la fougue ou dans 3-5 ans pour des tanins plus suaves.

SECRET DES ÉTOILES 2016



LE MEILLEUR DE LA NÉGRETTE

Au nord de l'appellation Fronton, Château Boujac s'étend sur quelque 30 hectares et a pris le virage du bio dans les années 2000 après avoir pris celui de la monoculture viticole dans les années 90, sous l'impulsion de Philippe Selle, 3^e génération. Parce qu'il n'aime pas les vins mous, Philippe travaille ses vins, rouges, rosés et quelques blancs hors AOP, pour qu'ils associent gras et acidité en jouant notamment sur la maturité du raisin. Son "Secret des Etoiles" est un rosé de saignée élevé sur lies, qui associe nez floral, attaque aromatique, gras en bouche et finale longue. « Tirer le meilleur de vendanges bien mûres et de vignes bien équilibrées, tel est le secret du bio », affirme le vigneron qui a redécouvert son métier et la volonté de préserver sa terre et les valeurs de partage du Sud-Ouest.

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

Tout simplement sur des grillades d'été et des légumes à la plancha.

OÙ LE BOIRE ?

Dans un jardin, sans se prendre la tête, dès que des copains arrivent !

COMMENT L'APPRÉCIER

Ce vin, pure et meilleure expression de la Négrette, se boit de l'apéritif à la table.

LE PITCH À FAIRE EN L'AMENANT

Un vin bio produit par un ex-"anti-bio" ! Tombé très tôt dans le métier, Philippe a connu la "magie" des désherbants jusqu'au jour où il a eu le déclic : une parcelle oubliée qu'il a retravaillée à l'ancienne pour constater que moins on apporte, mieux c'est !

Texte : Alexandra Foissac



LE DOMAINE

- Château Boujac à Campsas
- Michelle et Philippe Selle
- www.chateauboujac.com

MEMO VIN

Secret des Etoiles 2016
Fronton
Cépage : 100 % négrette
Culture : en bio, rosé de saignée
Prix moyen : 10,50 € à la propriété

Garde
À boire dans l'année.