

## Un vent de renouveau et de légèreté sur le Madiran de Plaimont...

...qui veut faire redécouvrir la finesse et l'élégance de ce vin réputé



Un vent de renouveau et de légèreté sur le Madiran de Plaimont...

Vexés que le Madiran soit trop souvent l'objet des ondits où il est considéré comme un vin d'homme, un vin qui n'est plus à la mode, les vignerons de Plaimont ont décidé de réagir. En prouvant que, au contraire, ils produisent des madirans fins, élégants et chics. Des vins de l'instant, qui peuvent se boire frais, pour l'apéritif ou toute circonstance festive. Pour cela, ils font effort sur ces nouveaux crus.

Ce sont aussi des vins de l'instant, parce que ce ne sont pas des vins de garde, à la différence des madirans classiques que Plaimont continue à produire pour les amateurs et connaisseurs habitués.

Comment reconnaître ces vins nouveaux ? Les bouteilles portent des étiquettes gentiment provocantes, qui veulent pourfendre les idées reçues sur le madiran (voir photo).

### Quelle est la recette de ces nouveaux madirans ?

Les vignerons et les œnologues de Plaimont, avec leur expérience, ont imaginé des cuvées où ils font s'exprimer les cépages – surtout le tannat – avec des arômes plus fins, tout en gardant leur typicité.

Prenons, par exemple, la cuvée « Idée reçue ». L'assemblage a été fait à partir des terroirs les plus précoces de l'appellation. Tannat, cabernet franc et cabernet-sauvignon sont récoltés à maturité et vinifiés séparément. Puis l'extraction est effectuée par pigeage (1) pour limiter la puissance tannique et développer son fruité.

D'autres crus nouveaux de madiran existent déjà ou vont sortir : le Maestria est depuis longtemps sur le marché, mais sa nouvelle étiquette (voir photo) le met au rang des nouveautés légères et élégantes. « Chez Louiset » en est un autre, qui vient de sortir.

Bref, le madiran, dont les vignes occupent 800 ha chez Plaimont, permet une vraie diversité selon les goûts. Il suffit de choisir !

(1) Il consiste à enfoncer « le chapeau », c'est-à-dire les matières solides qui flottent au sommet de la cuve dans le moût liquide. Ses effets ? Faciliter la macération en optimisant l'extraction en douceur des constituants du raisin qui diffusent dans le moût. Et oxygéner le moût en fermentation. Ces opérations contribuent à l'alchimie de l'élaboration d'un grand vin rouge (La revue du vin de France).



"Idée reçue" : à gauche pour les cavistes et les restaurants, à droite en grande distribution