

COTES DE GASCOGNE

« PIMPANT » 2022

Domaine Capmartin



Situation : C'est au confins du Sud-Ouest, dans le département du Gers que débute l'histoire du domaine Capmartin. Dans l'ancien Couvent de Maumusson-Laguian, accroché depuis le XVIII^{ème} siècle à la roche calcaire d'une ancienne carrière.

C'est en 1985 que Guy Capmartin décide de quitter le domaine familial pour créer son propre domaine. Pas à pas, le domaine s'étoffe et sa

notoriété grandit, faisant aujourd'hui du Couvent de Maumusson un rendez-vous incontournable des amateurs de Madiran et Pacherenc authentique

Au début des années 2000, soucieux d'accroître la qualité de ses vins, Guy Capmartin s'intéresse à une agriculture plus saine, dans la volonté d'un meilleur équilibre avec son environnement. Aujourd'hui aidé par son fils Simon, ils trouvent ensemble une inspiration nouvelle avec les méthodes culturales, issues de l'Agriculture Biologique et la Biodynamie.

Encépagement : Syrah, Merlot et Malbec

Terroir : galets roulés et argiles rouges, parcelles orientées au Nord et à l'Est.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Avec sa robe burlat et brillante, cette cuvée a un nez de cerises noires et de fleurs délicates. La bouche, surprenante de caractère, ne triche pas. On y retrouve l'intensité aromatique accompagnée par des tannins très veloutés. Cette cuvée appelle à grignoter, à saucissonner et soutient remarquablement la conversation.

Quelques accords : Parmentier de Canard, Hampe « Blonde d'Aquitaine » grillée, Cannelle de Challans aux Griottes...

