

PACHERENC DU VIC BILH

« ADRENALINE » 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 : 100% Gros Manseng

Terroir : Argilo-limoneux à gravettes

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : La robe est d'un or intense, brillant. Le nez laisse s'échapper des arômes de fruits jaunes rôtis et de coing, avec une touche de fumée. La bouche est élancée, énergique, tendue par une acidité laser qu'enrobe une matière dense et mûre, au toucher moelleux, mêlant les notes d'ananas et de pêche séchée. Un filet de gaz souligne le tout, apportant encore plus de fraîcheur et de tonicité.

Quelques accords : Gambas ou lotte au curry ; Gratin de fruits de mer ; Darne de saumon sauce béarnaise