MADIRAN 2018
Domaine Labranche Laffont

Situation : C'est en 1993, à la sortie de l'école d'Oenologie, 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 de la vigneronne. Elle baisse les rendements, adopte les fermentations malolactiques en fûts et s'essaie à la biodynamie sur 2 ha. Elle souhaite laisser s'exprimer au maximum le Tannat pour arriver à des vins typés riches en fruit, en couleur, des vins profonds à la structure charnue et savoureuse.

Encépagement : Tannat 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 20%.
Terroir : Argilo-limoneux.
Température de Service : 16 à 17°C.
Potentiel de Garde : 2022-2023

Observations : Le vin arbore une belle robe grenat soutenu, aux reflets sombres et intenses. Le nez offre un caractère aromatique riche et profond avec 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 entre acidité, tanins et moelleux, elle promet également un bel avenir. La finale, longue et concentrée, se termine sur les épices.

Accord Gourmand : Confit de Canard, Bécasse aux Cèpes, Cassoulet maison.

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