



F A M I L L E
LAPLACE





Notre cépage Roi : « le Tannat »

«Tannat» est l'un des premiers mots qui vient à l'esprit lorsque l'on évoque les vins de Madiran. Ce cépage exigeant est devenu un emblème de l'appellation. Il y a trouvé un terroir et un climat qui lui permettent de s'épanouir pleinement. C'est au printemps que l'apport d'eau doit se faire abondant. Et si les étés peuvent être chauds et assez secs, c'est surtout l'arrière-saison qui apporte les conditions idéales.

Le vin sera expressif et gourmand, jouant sur la mûre ou la cerise. Dans les situations dites contraignantes (sols pauvres, terroirs chauds et ensoleillés), il donnera des vins puissants et concentrés. C'est de ces derniers terroirs que sont nés les grands vins de Madiran.



l'Origine

AOP MADIRAN

80% TANNAT
20% CABERNET

Déjà reconnu à l'époque pour son « Château d'Aydie, Pierre Laplace, grand père de l'actuelle génération, avait décidé de produire un vin plus sur le fruit, adapté aux besoins de la restauration. L'introduction dans l'assemblage du cépage Cabernet avait alors ravi les consommateurs. Aujourd'hui, notre Madiran « Origine » est un clin d'œil à ce pionnier qui a travaillé toute sa vie pour positionner en bonne place l'appellation Madiran dans le cœur de tous les amateurs de bons vins.

La vinification se fait par parcelles et cépages séparés avec une fermentation entre 22°C et 24°C et une macération de 10 à 20 jours selon les cépages.

Un élevage de 12 à 15 mois en cuves est ensuite pratiqué.

Sa robe est rouge foncé, limpide et brillante, son nez complexe avec des arômes de fruits (mûre, cerise), des nuances florales (violette) et des épices (poivre, vanille) s'accompagne d'une bouche ample et agréable qui révèle des tannins tout en rondeur. La finale est très fruitée. Un vin subtil et généreux.

Ode d'Aydie

AOP MADIRAN

100% TANNAT

La vinification se fait par parcelles. Après une macération pré-fermentaire à froid 10 à 12 °C de 3 à 5 jours en cuve de bois, une macération longue de 30 jours. Les vinifications se font à 25°C puis, extraction par remontage.

L'élevage est de 24 mois en cuves bois et cuves béton.

La robe, intense, est d'un rouge profond. Le nez est fin, où les arômes de fruits noirs (myrtille et mûre) et fruits frais (framboise et crème de cassis) dominent les nuances épicées. Un vrai vin de charme, où puissance rime avec élégance.

Ode d'Aydie

AOP PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC

70% PETIT MANSENG 30% GROS MANSENG

Après un pressurage lent et doux, une stabulation à basse température pendant 10 à 15 jours, un débourage par le froid et une longue fermentation en fût de chêne, ce vin est élevé 16 mois en barriques et en cuve.

La robe, d'un jaune intense, possède des reflets argentés. Le nez est puissant et complexe avec des notes de citron, de pamplemousse, d'ananas et de fruit de la passion. L'attaque très moelleuse est relayée par une fraîcheur très vive. Ce vin, aromatique et structuré, rappelle que les Pacherenc peuvent être de grands vins blancs secs.





CHÂTEAU D'AYDIE

AOP MADIRAN

100% TANNAT
40 mois d'élevage

En 1759 la famille Laplace décide de s'installer à Aydie, en plein cœur du Piémont pyrénéen sur 3 parcelles immédiatement plantées en vignes. Ces mêmes parcelles produisent toujours aujourd'hui le « Château d'Aydie ».

Exposées plein sud et composées majoritairement d'argiles et de gravette, ce terroir révèle tout particulièrement les qualités de notre cépage phare le TANNAT.

Les vendanges sont manuelles, la macération pré-fermentaire à froid (10-12° C) de 5 jours est faite en cuve de bois tronconique, suit une macération longue de 25 à 30 jours à une température de vinification de 25°C à 30°C. Extraction par pigeage et remontage. Ce vin est élevé 40 mois en cuves bois et cuves béton.

Sa robe est profonde et intense avec une teinte rouge rubis. Le nez est fin, élégant et complexe où se mêlent des arômes de fruits noirs et de café.

En bouche, les tannins sont soyeux soutenus par un boisé fin et précis.

C'est un Madiran exceptionnel, fait de puissance et de complexité qui possède un potentiel hors norme. Un vieillissement de 7 à 10 ans révélera tout son potentiel.



PACHERENC

CHATEAU D'AYDIE

AOP PACHERENC-DU-VIC-BILH

100% PETIT MANSENG

Exposé à l'ouest du château d'Aydie, cette parcelle est uniquement composée d'argiles, ce qui permet d'avoir des jus fins et d'une belle acidité.

Les vendanges sont manuelles, le pressurage lent et le débourageage léger. Suit une stabulation à froid de 10 à 15 jours.

Vinification et élevage sur lies en barriques d'acacia pour une partie pendant 10 mois. La mise en bouteille est faite au terme de l'élevage.

La robe, d'un jaune argenté, est d'un brillant parfait. Au nez, les arômes d'ananas et d'abricots côtoient de délicates notes miellées. La finale est une caresse d'agrumes et une longue douceur vanillée, caractéristique des raisins passerillés.



MAYDIE

VIN DE LIQUEUR

100% TANNAT

Les raisins sont éraflés puis mis en cuve de bois, où ils vont macérer à froid pendant quelques jours afin d'extraire un maximum d'arômes et de couleur. La fermentation alcoolique qui se déroule ensuite pendant 3 à 4 jours est stoppée par mutage sur grain avec de l'alcool vinique à fort degré. Après une macération supplémentaire de 20 à 30 jours, le vin est écoulé en foudre de chêne de 60 Hl où il va passer de 24 à 36 mois.

Ce vin de liqueur à la robe rouge profonde, propose de puissants arômes de fruits noirs, rouges frais et de délicates nuances de fruits secs (noix et amandes grillées). En bouche, la délicatesse de son fruité vient équilibrer la puissance des tannins.



64330 Aydie

Tél. 05 59 04 08 00 - contact@famillelaplace.com
www.famillelaplace.com

LAPLACE