

# Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" rouge 2016



**Prix du produit :**

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST  
Vigneron(ne): C. Dupuy (LABRANCHE-LAFFONT)  
Millésime: 2016  
Appellation: Madiran  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Vieilles Vignes  
RVF: 15,5/20  
Bettane + Desseauve: 14.5/20  
Guide Hachette: \*\* (remarquable)  
Cépage dominant: tannat  
Alcool (%/vol.): 14,5

## Description brève du produit :

15,5/20 RVF. Hors cuvée exceptionnelle prépylloxérique, voici LA cuvée "haut de gamme" du domaine le plus coté à Madiran, fine et structurée à la fois. Ces vieilles vignes de cépage tannat (>50 ans!) permettent d'atteindre une élégance rare à Madiran.

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DNE LABRANCHE LAFFONT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

## Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" 2016

**Guide Hachette des vins 2021** (oct. 2020) : "2\*/3, vin remarquable". *Robe sombre et dense, rouge grenat. Nez riche et intense, à la fois fruité et boisé : fruits en confiture, à l'eau-de-vie, épices. Attaque charnue, puis une grande matière, puissante et structurée par des tanins de qualité jusqu'en finale. Un madiran généreux.*

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2019** (août 2018) : 15,5/20. *Concentré et dense, plus structuré. Attaque nette, fruité généreux, plus de matière et de densité. Tanin soyeux, belle mâche, fruit intense, plus de fond, très beau potentiel de garde, longueur suave et fruitée. Apogée : 2022-2025.*

**Guide Bettane Desseauve 2019** (août 2018) : 14,5/20. *Nez fruité, bouche stricte, toute la concentration des vieilles vignes qu'il va falloir attendre. Apogée de 2021 à 2026.*

### Fiche technique rédigée par le domaine :

**VIEILLISSEMENT OPTIMUM** : de 5 à 10 ans

**SOLS** : argilo calcaire

**SURFACE DE PRODUCTION** : 4 ha

**AGE DES VIGNES** : 55 ans

**RENDEMENT** : 42 hl/ha

**RECOLTE MANUELLE**

**ENCEPAGEMENT** : 100% Tannat

**VINIFICATION** : Eraflage total. Macération préfermentaire et extraction par pigeage. Cuveaison de 30 jours. Les vins de presse sont écartés. La cuvée est descendue en barrique et élevée sans soufre jusqu'au printemps suivant, où se déclenche naturellement la fermentation malolactique. Cette première partie de l'élevage sans soufre garantit la préservation du fruit et la fermentation malolactique en barrique. Un boisé parfaitement fondu.