

# Domaine Labranche Laffont Pacherenc blanc sec 2019



Prix du produit :

**84,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): C. Dupuy (LABRANCHE-LAFFONT)

Millésime: 2019

Appellation: Pacherenc du Vic-Bilh

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Guide Hachette: \*\*\* (exceptionnel)

Cépage dominant: petit manseng

**Description brève du produit :**

Un blanc sec qui nous a impressionnés et immédiatement été sélectionné. Seule l'appellation plutôt méconnue peut faire peur. Le vin, lui, est vraiment très complet pour son prix.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Labranche Laffont Pacherenc du Vic-Bilh blanc sec 2019**

---

**Guide Hachette 2022** (oct. 2021) : **3\*/3**. *Le domaine familial remonte à la Révolution. Jeune oenologue, Christine Dupuy s'installe en 1992 sur l'exploitation. Elle porte sa superficie de 6 à 21 ha et, surtout, s'impose comme l'une des valeurs sûres des appellations madiran et pacherenc. Son trésor : 50 ares de vignes préphylloxériques. Vignoble en bio certifié depuis 2014. Chatoyante est la robe à reflets d'or et d'argent. Puissant est le nez de fruits à chair blanche (pomme, poire, coing) et jaune (abricot), de fruits compotés, ainsi que de tilleul et d'épices douces (vanille, cannelle). L'attaque est explosive, minérale et fraîche, puis le palais évolue vers une sensation de velours. La longue finale sur les agrumes confits offre aussi une savoureuse minéralité. Un vin complexe et déjà magnifique, que l'on peut encore laisser en cave. Un accord avec du riz au lait soufflé, au caramel et à l'orange est bien tentant.* **Apogée 2021-2025**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021) : **92/100**. *La paire de petit et gros mansengs s'accorde malgré la chaleur de 2019 pour exprimer le plus clairement possible le tempérament du Piémont pyrénéen et laisse ce blanc sous l'emprise d'une fraîcheur intense. C'est l'effet "Kiss Cool" du madiranais. Apogée 2021-2028.*

**La Revue du Vin de France** (K. Valentin et J. Baudouin - sept. 2021) : **90/100**. *Beaucoup de relief pour ce blanc sec du piémont pyrénéen, qui conserve un joli fruit au nez comme en bouche. Parfait pour accompagner un poisson de rivière, comme la truite.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : 70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng.

**Terroir** : Bas de pente orientée sud-est avec sol argilo-limoneux à gravettes.

**Vinification** : traditionnelle.

**Élevage** : en barrique de 2 à 4 vins pendant 2 mois sur lies fines avec batonnage, sans ajout de soufre.