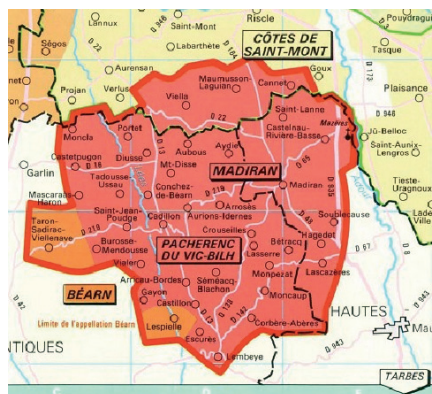


LE VIGNOBLE DE *MADIRAN*: DES ROUGES, MAIS AUSSI DES BLANCS SECS OU DES MOELLEUX...

■ Située à 60 km au Nord des Pyrénées et à 100 km à l'Est de l'Océan Atlantique, Madiran est une appellation de 1 400 hectares qui s'étend sur 37 communes réparties sur les départements du Gers, des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées.

Sur la même aire de production, on produit aussi des vins blancs sous l'appellation Pacherenc-du-Vic-Bilh avec une production de 300 hectares.



Le vignoble de Madiran est très ancien. A l'époque gallo-romaine, les vignes sont très présentes et le vin également, comme en témoignent les vestiges locaux de l'époque. Le commerce du vin est également florissant mais demeure surtout local. La véritable structuration débute avec la fondation du monastère de Madiran en 1030. Très vite, la renommée du vin de Madiran sera assurée par les

pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle empruntant la route de Saint-Mont et de Madiran. Il est donc devenu naturellement un vin des pèlerins et un vin de messe.

AOP Madiran

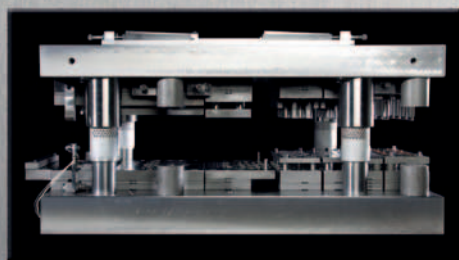
C'est un vin intense élaboré à partir du cépage Tannat, pourvu d'une belle richesse aromatique, on y trouve des arômes de fruits noirs tels que la cerise, la mûre et le cassis. Ample et dense il est caractérisé par une belle fraîcheur, des tannins soyeux et des notes d'épices. Les rouges tanniques après quelques années de bouteille, sublimeront les viandes rouges, les gibiers ainsi que les fromages relevés.

Probablement originaire du Béarn, le Tannat, est présent dans le Sud-Ouest depuis les Romains, il est à la base de l'identité et de l'originalité des vins de Madiran. Peu répandu, pas plus de 3 500 ha dans le monde, il représente aujourd'hui près de 70 % de l'encépagement de l'appellation.

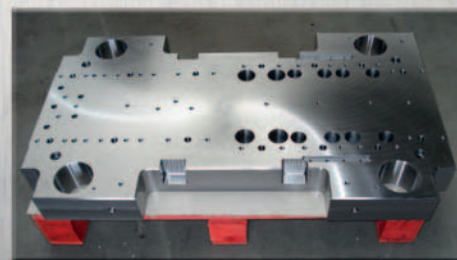


Pacherenc-du-Vic-Bilh est le nom donné aux vins blancs de la région, secs ou moelleux, ces vins frais et élégants sont élaborés à partir de cépages locaux:

- Le Gros Manseng, vigoureux et résistant, typique par sa structure. Il apporte corps, vivacité et charpente.
- Le Petit Manseng, cépage aromatique aux caractères floraux et fruités intenses.



PTS
PRESS TOOLS & SERVICES
www.ptsmachining.be



Usinage de précision - Chassis mécano-soudés - Rectification plane

16 A Rue de la Légende • 4141 Louveigné • Tél: 0032 4 360.73.03 • Email: info@ptsmachining.be

- Le Petit Courbu, cépage traditionnel, aromatique. On lui doit puissance et longueur.
- L'Arrufiac, le cépage emblématique local qui est le garant de la finesse et de l'élégance de ce vin.

Le décret de l'appellation impose un encépagement minimum de 60 % à 80 % en Petit ou Gros Manseng et Petit Courbu.

Pacherenc-du-Vic-Bilh, tire son nom du gascon: bi de bits pacherads qui signifie vin de vigne en échalas, de la région du Vic-Bilh (vieux pays).

AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh sec

Désigne les vins blancs secs, 1/3 de la production sur les 300 hectares de l'aire d'appellation générale. Le terroir qui oscille entre Aquitaine et Midi-Pyrénées présente donc les mêmes caractéristiques de sols et de climats que les vins blancs moelleux. Les vins blancs secs sont en général bien

équilibrés et aromatiques. Il est préférable de les boire jeunes. Ils se servent avec les fruits de mer, les poissons en sauce et pourquoi pas avec un carpaccio de Saint Jacques.



AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh

Les automnes chauds et secs sur l'aire d'appellation sont propices aux vins moelleux car ils favorisent une concentration lente des raisins. Les raisins séchés sur pieds sont concentrés en sucre mais conservent leur acidité, support de fraîcheur. Cette concentration naturelle des raisins par le vent et le soleil est connue sous le nom de passerillage: déshydrata-

tion du raisin qui surmûri sur pied et nécessite d'être vendangé manuellement à l'automne.



Tous ces vignobles sont aujourd'hui en plein renouveau sous l'impulsion de propriétaires passionnés ...

Vinicolement vôtre

Philippe Berger
Vice-Champion du Monde
de Dégustation
2014 et 2015

Delbecq



Seraing

Le plaisir
de conduire



NOUS NOUS MOBILISONS POUR VOTRE MOBILITÉ.

Depuis plus de 20 ans, nous n'avons cessé de relever pour nos clients tous les défis. Défis techniques pour maintenir nos équipements au sommet de leur forme. Défis humains pour accueillir dans un esprit convivial et efficace une clientèle de plus en plus nombreuse. Défis financiers pour offrir à nos clients un maximum de service. La flexibilité des heures d'ouverture et l'agrandissement de notre nouveau showroom et de l'espace dédié à BMW Premium Selection en sont un bel exemple. La vente de motos BMW neuves, le développement du Quick Service et la création de la Business Lounge en sont un autre. Toute notre équipe en est fière, et toujours prête à relever de nouveaux challenges. Pour vous et pour votre plaisir de conduire.

VISITEZ NOTRE SITE WWW.DELBECQ.BMW.BE

c&c

Delbecq

Des exploits au quotidien.

Delbecq s.a.
Boulevard Pasteur 15
4100 Seraing
Tél. 04 337 65 00
info@delbecq.net.bmw.be

Donnons priorité à la sécurité.

Informations environnementales (AR 19/03/04) : www.bmw.be