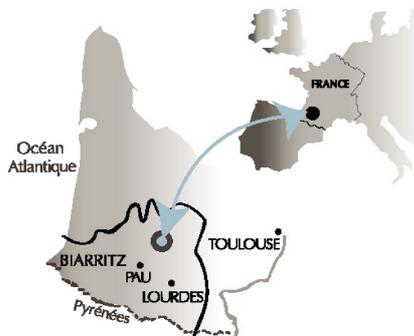


## MADIRAN AOC

## CHÂTEAU DE CROUSEILLES

## ROUGE 75cl



### Crouseilles

Situé en plein coeur de l'AOC Madiran / Pacherenc du Vic-Bilh, le village de Crouseilles est connu pour son prestigieux Château et sa Cave Viticole. Son vignoble remonte à 1737 lorsque Dombidau de Crouseilles racheta au Seigneur de Sadirac une seigneurie composée de l'actuel vignoble du Château de Crouseilles. Crouseilles et son vignoble sur les Pyrénées sont aujourd'hui un haut lieu des vins du Sud-Ouest.

### L'appellation

Au pied de la chaîne pyrénéenne, l'Appellation d'Origine Contrôlée Madiran est située dans le pays du Vic-Bilh (Vieux Pays). A 40 Km de Pau, le village médiéval de Madiran donne son nom au vignoble de Madiran dont l'origine remonte à l'Antiquité.

Sa renommée s'accroît à partir du XI<sup>e</sup> siècle, époque qui voit la fondation de l'Abbaye de Madiran en 1030 par des moines bénédictins puis sa transformation en 1060 en Prieuré. Du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, les vins de Madiran connaissent un âge d'or : François 1<sup>er</sup> en parle comme "un vin de Seigneur qui vieillit fort bien" et Henri IV le fait découvrir à ses hôtes français et étrangers les plus prestigieux dans son Château de Pau.

Hivers relativement doux, étés chauds et orageux, automnes secs et très ensoleillés sont propices à une bonne maturation des raisins.

Le Tannat, cépage autochtone, est à la base de l'identité et de l'originalité des vins de Madiran.

La surface cultivée de 1400 hectares s'étend sur trois départements : le Gers, les Pyrénées-Atlantiques et les Hautes-Pyrénées.

### L'histoire du vin

Au 14<sup>e</sup> siècle, la seigneurie de Crouseilles ("Domen jadures de Croselhes" en occitan béarnais) se situe en Basse-Navarre, partie nord du royaume de Navarre, de part et d'autre de la chaîne pyrénéenne. Cette seigneurie est composée d'une tour de défense et de murailles en pierre, jouant un rôle défensif face aux prétentions françaises de la frontière toute proche. En 1589, Henri IV, roi de Navarre, devient roi de France, la seigneurie de Crouseilles appartient alors au Chevalier et Seigneur de Sadirac. Ce dernier décide d'y planter les premiers pieds de vignes. En 1737, le vignoble s'étend sous l'impulsion de son nouveau propriétaire : Jean de Dombidau.

Enrichi par le négoce, originaire d'Oloron-Sainte-Marie, il donne au Château de Crouseilles son aspect actuel et permet au vignoble de Crouseilles d'établir sa renommée. Bien introduit auprès du Roi de France, la Seigneurie de Crouseilles devient "baronnie" en 1753 par lettre patente du roi. Fin 19<sup>e</sup>ème, le Château et son vignoble vont perdre de leur lustre d'antan. En 1979, la Cave coopérative de Crouseilles décide de racheter un Château de Crouseilles et un vignoble en très mauvais état, laissé à l'abandon. Avec la volonté de redonner au vin du château ses lettres de noblesse, les vignerons de Crouseilles replantent le vignoble en 1981. Le Château de Crouseilles est restauré et le premier millésime de "l'époque moderne" est lancé en 1986.

### Le terroir

Entourant la bâtisse, le vignoble du Château de Crouseilles est composé de 14 hectares, divisés en 14 parcelles. 5 vignerons s'attachent à façonner des parcelles situées sur un coteau à forte pente, d'un même type de sol d'argiles à gravettes (les argiles apportent la structure au vin ; les gravettes ou petit cailloux favorisent une bonne gestion hydrique et des vins sur la fraîcheur). Faisant face aux Pyrénées, elles s'exposent d'est en ouest sur les flancs de la colline. Cette situation entraîne un bon drainage naturel et un bon ensoleillement qui favorisent l'obtention d'une maturité optimale des grappes de raisins.

### Les cépages

Tannat  
Cabernet Sauvignon

### Conduite du vignoble

La moyenne de plantation de ces parcelles est dense (4500 ceps/hectare). Le rendement fait partie des plus faibles de l'appellation afin de favoriser la maturité des raisins. Conduite traditionnelle rigoureuse, taille guyot simple et double, ébourgeonnage, palissage, effeuillage manuel précoce, vendanges en vert (5 à 6 grappes par cep) sont autant de travaux effectués patiemment à la main. Ces opérations manuelles se poursuivent par les vendanges dont la date de récolte est déterminée à l'issue de contrôles de maturité quotidiens. Les parcelles du Château de Crouseilles sont cultivées en restant attentif à l'impact sur la nature, à la préservation de la biodiversité : par exemple, depuis plusieurs années, les sols sont enherbés et travaillés un rang sur deux afin de permettre une concurrence hydrique modérée et l'installation en profondeur du système racinaire.

### Vinification



Seules les grappes de raisins issues des parcelles classées en Grand Vin intègrent la cuvée. Au chai, l'égrappage est intégral. Chacune des 14 parcelles est vinifiée, élevée de manière séparée afin de conserver la personnalité de chacune jusqu'à l'assemblage final. Après une macération préfermentaire à froid de 24 heures, la vendange est vinifiée de manière artisanale et traditionnelle afin d'obtenir une qualité optimale de couleur, de structure et de composés aromatiques : remontages légers, température contrôlée de 26°C, 25 à 30 jours de macération et de fermentation alcoolique, fermentation malolactique, dégustations quotidiennes.

## Elevage

L'élevage est effectué en fût de chêne français (40% en barriques neuves, le reste en barriques de 1 à 2 ans provenant de diverses forêts du Centre de la France). Afin de parfaire son profil qualitatif, le Château de Crouseilles est élevé dans notre chai 12 mois, pour affiner ses tanins et harmoniser son expression aromatique.

## Potentiel de garde

10 ans

## Dégustation

La robe brillante, d'un rouge pourpre à reflets rouges, est mise en valeur par la complexité aromatique. Les notes fruitées (cassis, mûre) sont associées à des notes épicées (poivre noir, clou de girofle), réglissées et vanillées. La bouche est à la fois puissante, soyeuse et équilibrée. Les tanins souples et agréables accompagnent une finale d'une extraordinaire longueur et intensité.

## Accords mets/vin

Grâce à un élevage long dans notre chai, le Château de Crouseilles peut s'apprécier immédiatement tout en conservant une très bonne longévité. A déguster pour des occasions spéciales sur des viandes en sauce, une souris d'agneau de Barèges (Pyrénées), une pièce de boeuf Blonde D'Aquitaine, du fromage de brebis Ossau-Iraty, un dessert au chocolat sur coulis de fruits rouges (idéal sur un vieux millésime).

## Température de service

16°C

## Le maître de chai

Denis Degache



"Le Château de Crouseilles est le vin icône de Crouseilles. Ce vin d'exception est issu d'un des plus beaux terroirs de l'appellation Madiran. C'est une valeur sûre, d'un profil classique dans l'univers Madiran qui remporte chaque année de nombreuses récompenses. Je suis sincèrement honoré de pouvoir élaborer l'un des plus grands vins de l'appellation!"



**CROUSEILLES**

GRANDS VINS - PIRENÉUS