Les Cuvées

Le terme « Cuvée » prend ici le sens de sélection :

- soit parcellaire, c’est le cas du Vitatge Vielh (vieilles vignes) :

  parcelles de vignes plus que cinquantenaires.

- soit sélection du cépage Petit Manseng, il s’agit alors de vendanges tardives par tries successives sur les parcelles les mieux exposées pour le passerillage : c’est LA MAGENDIA ("le meilleur" en occitan)

La Magendia de Lapeyre

C’est depuis 2001, la nouvelle dénomination de la cuvée Sélection.

La Magendìa, qui vient du mot mage (mageur) en occitan, est la prééminence des vendanges passerillées de Petit Manseng.

Ces raisins sont cueillis en novembre, généralement en deux, trois ou quatre tries; les dernières ont lieu certaines années en décembre.

Les grains dorés et roussis sont alors flétris en partie, ils ont perdu une partie de leur eau.

Les autres constituants, notamment les sucres et l’acidité, se concentrent grâce au beau temps et à l'action des vents chauds du Sud : c’est le mystère du passerillage.

Le pressurage se fait alors en cycle long, le jus est plus difficile à extraire. Les fermentations en fûts peuvent durer de 2 à 3 mois, l’élevage de 12 à 18 mois.

Idéal avec un foie gras, un fromage de brebis des Pyrénées, une andouille béarnaise, un roquefort,…

"100% Petit Manseng. Nez riche, épicé, avec du miel, des fruits exotiques confits, de la nèfle, de la vanille. Bouche suave, bien équilibrée par une acidité citronnée. Jolie finale fraîche, tout en délicatesse, marquée par de la minéralité. Vin très élégant.

Note : 18/20"

Extrait du n°528 de la Revue des Vins de France de février 2009.

© lacave.facecile.com