

ALCOOLS

# Les vins de la semaine



PHOTO TIRÉE DU SITE DE LA SAQ

Domaine Labranche Laffont Madiran Tradition 2019

**On me demande souvent ce qui fait un bon vin. Ce n'est vraiment pas une question facile, il y a beaucoup trop de variables. Une chose est certaine, ce n'est pas l'appellation, la région, le millésime ou le cépage qui déterminent la qualité d'un vin. Votre meilleure garantie restera toujours le vigneron ! En voici trois qui travaillent de façon irréprochable pour nous offrir des vins de qualité, reflets de leurs terroirs.**

Mis à jour le 26 août



**VÉRONIQUE RIVEST**

SOMMELIÈRE, COLLABORATRICE INVITÉE



## Abordable : enfant du Piémont pyrénéen

Dans le Piémont pyrénéen, à 100 kilomètres de l'Atlantique, l'appellation Madiran est le fief du cépage tannat. Enfant du pays, c'est un cépage très tannique. Une viticulture irréprochable et des vinifications en douceur sont nécessaires pour l'amadouer. Au Domaine Labranche Laffont, Christine Dupuy cultive ses vignes en bio, pratique des pressurages doux et de longs élevages, afin d'élaborer des vins équilibrés, reflets de leur terroir. Son Tradition 2019 est d'un excellent rapport qualité-prix. D'une couleur profonde, il s'ouvre sur un nez timide, avec des notes de terre noire, de mûre et d'encre. La bouche est solide avec une acidité fraîche et des tannins bien présents, fermes mais mûrs. Une impression minérale se développe en bouche et s'étire en finale. Un passage en carafe de quelques heures lui fera le plus grand bien. À servir avec un confit de canard ou une côte de bœuf.

**Domaine Labranche Laffont Madiran Tradition 2019, 19,50 \$ (919100), 14 %, bio**

**Garde : de 3 à 5 ans**