

Première mondiale dans le Vieillissement du vin d'AOC Madiran sous 800m de roches



*Une savoureuse idée naît d'une rencontre entre
Albert Ross (Grottes de Bétharram)
et Jean-Marc Laffitte (Château Laffitte-Teston):
Faire l'expérience de vieillissement de Madiran
en Fûts de chêne, sous 800 m de roches
dans les Grottes de Bétharram*

*Avec des conditions idéales : la fraîcheur, la température et
l'hygrométrie constantes, tranquillité du vin.*

*Dans ce décor insolite la «cave» sera visible par les touristes lors de
leur visite aux Grottes de Bétharram (à 10 mn de Lourdes)*

Le Château LAFFITTE-TESTON, dont les propriétaires sont, Jean-Marc et Nicole LAFFITTE, est un Domaine familial de 40 ha de vignes en appellation AOC :
- **MADIRAN (30 ha) cépage phare le « tannat »**
- **PACHERENC (10 ha)**

Le château LAFFITTE-TESTON est situé sur les meilleurs terroirs argilo-calcaire de l'appellation à 32400 – Maumusson (dans le Gers).

C'est un des trois principaux Château phare de Madiran.

La qualité de ses vins est reconnue tant en France qu'à l'étranger et sont exportés dans 22 pays.

Ils engendrent régulièrement récompenses, éloges, citations, coup de cœur...

Un exemple : 28 médailles sur les 30 derniers Concours Agricole de Paris (le concours le plus prestigieux dont tout le monde rêve).

Après avoir terminé leurs études viti-oeno le frère et la sœur, Ericka et Joris LAFFITTE (28 et 27 ans) sont venus rejoindre le dynamisme et la passion du Château familial.

Ils représentent aujourd'hui, la 5ème génération...

Le « Château Laffitte-Teston » c'est bien-sûr le nom d'un vin. Mais pour qui longe la route

des vins, on aperçoit le Château depuis la plaine en bas, « Château Laffitte-Teston » est aussi un site exceptionnel, d'une architecture élégante et de bonne facture, une prestance sans doute augmentée par l'écrin de vignes qui l'entoure.

Il se visite toute l'année, offre une vue panoramique sur les derniers contreforts des Pyrénées et sur une nature généreuse. Le Château Laffitte-Teston surplombe également un lac d'agrément.

POURQUOI FAIRE VIEILLIR DU MADIRAN EN FUTS DE CHENE SOUS 800 M DE ROCHES DANS LES GROTTES DE BETHARRAM ?

C'est à l'occasion d'une rencontre inopinée que Mr Albert ROSS a proposé à Mr Jean-Marc LAFFITTE, l'idée de faire vieillir du MADIRAN (qu'il adore) dans les Grottes de Betharram... Jean-Marc LAFFITTE ravi et séduit par cette superbe idée, adhère immédiatement.

En effet Jean-Marc LAFFITTE veut comparer le comportement de son Madiran entre le vieillissement effectué dans son chai souterrain à Maumusson et celui effectué dans les Grottes de Betharram.

D'après Jean Delfaud, Professeur Emérite de sciences de la Terre, les Grottes sont situées

sur la rive gauche du Gave, à l'intérieur d'un puissant massif calcaire creusé de cavités (karst).

L'environnement karstique est un milieu très calme avec une très forte hygrométrie et une température constante de 13°.





Ce système très tamponné peut avoir une influence sur le vieillissement des vins. Ce qui n'est pas le cas dans le chai où il y a peu d'hygrométrie et des températures variables.
Le tester sera le but de l'expérimentation.



Le vin sera suivi, dégusté, comparé, étudié toute l'année avec l'appui d'un œnologue conseil de renom : Mr Hervé ROMAT (sa clientèle est composée d'une grande partie des ténors Bordelais). Les analyses seront effectuées au Laboratoire Départemental d'Eauze (Gers).

A la fin de l'élevage, un Concours d'étiquettes sera proposé et une récompense significative sera attribuée au gagnant.

Si l'expérience est concluante, ce sera une originalité de plus à l'actif des vins de MADIRAN déjà si typés grâce à leur sol, à la climatologie et surtout aux cépages.

Les visiteurs des Grottes de Bétharram pourront, dans ce décor extraordinaire découvrir ce « chai » aménagé et contempler ces fûts de chêne de Madiran vieillissant dans ces Grottes multi-millénaires.





Descente des Barriques dans le Gouffre

Ce voyage au centre de la terre, nous fait découvrir des concrétions, des salles gigantesques, des stalactites, des stalagmites...
(Explications sonorisées en 9 langues)



Passage de la Faille

MERVEILLE DE PYRENEES



Le Gouffre



La Salle des Lustres

Sortie de la grande faille



Transport par Train



L'installation des fûts dans les Grottes s'est effectuée au moyen du train à traction électrique pour ceux installés dans la partie basse des grottes.

Les fûts installés au plus profond ont été amenés à dos d'hommes à travers les galeries des Grottes.

Les barriques vides, une fois installées, ont remplies d'AOC Madiran in situ par M Laffitte, le vigneron.

Transport par Bateau



Viellissement du Vin à l'ombre des concrétions



Pour des raisons pratiques, sur les 20 barriques entreposées sur le parcours emprunté par les 200 000 visiteurs annuels, 7 ont déjà été remplies d'AOC Madiran. Chaque mois, monsieur Laffitte vient contrôler le bon déroulement des opérations de vinification comme il le fait dans son chai.

Chargement sur le Train



**GROTTES DE BETHARRAM
ALBERT ROSS
65270 ST PE DE BIGORRE**

**Tél : 05 62 41 80 04
Fax : 05 62 41 87 25**

**Site Internet : www.betharram.com
Courriel : contact@betharram.com**

**CHÂTEAU LAFFITTE TESTON
JEAN-MARC LAFFITTE
32400 MAUMUSSON-LAGUIAN**

**Tél : 33-5-62-69-74-58
Fax : 33-5-62-69-76-87**

**Site Internet : www.laffitte-teston.com
Courriel : chateaulaffiteteston@32.sideral.fr**
