



Domaine Capmartin « Coucou »



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Madiran | Sud-Ouest



Cépages

Tannat (70%), Cabernet Sauvignon (30%)



Producteur

Famille Capmartin à Maumusson-Laguian (32400)



Commentaire

C'est au confins du Sud-Ouest, dans le département du Gers que débute cette histoire. Dans l'ancien Couvent de Maumusson-Laguian, accroché depuis le XVIII^{ème} siècle à la roche calcaire d'une ancienne carrière, se dresse le Domaine Capmartin. De part et d'autre de la bâtisse imposante, se découvrent des sols riches et révélateurs de grands vins. L'histoire du Domaine Capmartin s'ouvre en 1985, lorsque Guy Capmartin décide de quitter le domaine familial pour créer son propre domaine. En 1987 est née la première cuvée du Domaine Capmartin : « Tradition ». Pas à pas, le domaine s'étoffe et sa notoriété grandit, faisant aujourd'hui du Couvent de Maumusson un rendez-vous incontournable des amateurs de Madiran et Pacherenc authentiques. Au début des années 2000, soucieux d'accroître la qualité de ses vins, Guy Capmartin s'intéresse à une agriculture plus saine, dans la volonté d'un meilleur équilibre avec son environnement. Il trouve une inspiration nouvelle avec les méthodes culturales, issues de l'Agriculture Biologique et la Biodynamie. Après plusieurs années de travail dans la conviction personnelle, il décide en 2010 de faire reconnaître son travail et demande le label « AB » afin de certifier ses productions et de valoriser ses vins et cultures céréalières. Avec le Millésime 2013, le Domaine signe son premier millésime certifié en agriculture biologique, pour le plus grand plaisir de ses clients !



Dégustation

Vin à la robe intense sur un fond noir bleuté au dégradé carmin et pourpre. Le nez exprime avant tout de la gourmandise sur des arômes de fruits noirs macérés, myrtille, sureau, prune rouge et quelques épices à l'aération. Un peu de fraîcheur avec une note de réglisse au bout de quelques instant. La bouche est le miroir du nez avec une matière fruitée et épicée. Un vin gourmand, charnu, sapide, de caractère mais déjà agréable à déguster aujourd'hui.