

Château Peyros Madiran Vieilles Vignes 2019

Humus, fruit noir, mûre, prune, suie, quel nez! Qui fait espérer beaucoup de la bouche; celle-ci ne déçoit pas: une structure tannique comme on n'en fait plus, une belle acidité, et pourtant une sensation de plénitude.

Ce vin majestueux demande un plat riche, un plat mijoté type daube ou tripes à la catalane.

Coup de



Château Peyros Madiran « Cuvée 100 » 2020

Il est intéressant de comparer les deux cuvées selon l'ordre de passage, les impressions peuvent d'ailleurs varier. Ce deuxième vin paraît un peu plus épicé, au nez comme en bouche (coriandre, poivre noir); à mesure qu'il remplit le palais, il devient plus gourmand, les tannins s'ornent de gentiane et d'herbes aromatiques, très fraîches. Nous avons longuement discuté sur le point de savoir lequel des deux avait l'attaque la plus souple. En tout cas, nous avons adoré les arômes de vieil armagnac (c'est de famille, comme on va le voir) et de pruneau plus régional que ça...

Et côté accords? une joue de porc aux haricots et aux ceps, un canard aux fruits et au piment d'Espelette.



Coup de



Domaine fondé au XVII^e siècle, le château Peyros (pierreux, en béarnais) appartient aujourd'hui à la famille Lesgourgues, également réputée pour ses Armagnacs (Laubade) et ses Graves (Château de Selve). Mais Peyros est un « cas », à Madiran. Les 21 hectares de Vignes sont en effet situés sur un terroir très particulier: « issu des moraines pyrénéennes et situé sur un amas géologique, contourné durant la grande déglaciation, il est aujourd'hui le seul vignoble du Madiran avec une orientation plein Sud pour une parcelle et Sud-Est pour l'autre ». Et pour conclure, ce cri du cœur de notre sommelier Daniel: « C'est chouette de retrouver cette belle structure tannique à Madiran, dans un style solaire, en plus! »