

Château Laffitte-Teston



PROPRIÉTÉ FAMILIALE
DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS



UNE RÉGION
UN ART DE VIVRE



ESPRIT DE
CONVIVIALITÉ



UNE VÉRITABLE
PASSION



LE "MADIRAN" ET LE "PACHERENC" *vu par* LA FAMILLE LAFFITTE



FICHE TECHNIQUE



LES LAFFITTE EN QUELQUES MOTS

Vins produits AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh sec et mœlleux, IGP Côtes de Gascogne.

Superficie 70 Ha sur 8 îlots

Encépagement : Rouge : 80 % de Tannat, 10 % de Cabernet Franc, 10 % de Cabernet Sauvignon.

Blanc : Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Courbu, Sauvignon, Colombard.



Producteurs des AOP Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh sec et mœlleux, IGP Côtes de Gascogne.

Château Laffitte Teston : Propriété familiale depuis **4 générations**.

Une **qualité de vin** très régulière et une gamme variée où les **cuvées haut de gamme** représentent 60 % de la production.



Age des vignes moyenne de 40 ans.

Densité / rendement Moyenne de 5 000 pieds/hectare. 40 hl/ha pour les Pacherenc, 40 hl/ha pour les Madiran.

Travail taille guyot simple. Ébourgeonnage (manuel). Effeuilage manuel et mécanique. Vendanges manuelles suivies d'un tri sévère.

Cuverie 28 cuves béton et 33 cuves inox de petite contenance thermo-régulées.



Un style de **vin gourmand** et très bien équilibré grâce à une maîtrise du cépage Tannat avec des vignes situées sur des terroirs remarquables et très bien exposés.

Un univers guidé par des valeurs et une **véritable passion**.

Un savoir-faire : Une région, un art de vivre et nos appellations chevillées au corps.

Un travail dans le **plus grand respect** des consommateurs épicuriens qui nous honorent de leur amitié.

Terroir argilo-calcaires, gravette, grepp (tuffau).

Chai d'élevage à température régulée tout au long de l'année. 500 Barriques (1/3 neuves, 1/3 un vin, 1/3 deux vins).

Production annuelle moyenne
280 000 bouteilles en AOP, 120 000 en IGP
Côtes de Gascogne sur le Domaine Teston.



Un site remarquable avec ses chais souterrains et une vue panoramique surplombant un cirque de vignes et un lac collinaire.

Un esprit de **convivialité** et une **qualité d'accueil** qui est notre âme.

Le viticulteur de l'appellation le plus récompensé avec **42 médailles** sur les 40 dernières années au concours général agricole de Paris.



LE "PACHERENC" vu par LA FAMILLE LAFFITTE

ERICKA

AOP Pacherenc du Vic-Bilh - Sec

 **Cépages :** 70 % Petit Manseng, 20 % Gros Manseng
10 % Petit Courbu

 **Sol :** Argilo-calcaire. **Densité :** 5 200 pieds/ha.
Rendement : 60 hl/ha.

 **Vendange :** Manuelle. Le Gros Manseng et la Petit Courbu sont vendangés à maturité, le Petit Manseng, cépage dominant est quand à lui vendangé avant maturité pour garder sa fraîcheur, ses arômes et sa complexité. Macération pelliculaire pré-fermentaire à froid pendant 12h pour extraire le meilleur de ces 3 cépages. Fermentation et élevage 80% en barriques neuves avec bâtonnage 2 fois par semaine sur lies fines pour apporter le gras et l'onctuosité à cette cuvée (4 à 6 mois d'élevage).

 **Robe-Couleur :** Paille claire, brillante, soutenue.
Nez-Bouquet : Flatteur, vanillé, mangue, pain grillé, fruité (ananas, fleurs blanches). **Bouche-Goût :** Riche, consistante, complexe, très belle expression des arômes, longue persistance en finale qui donne envie d'y revenir.

 **Accompagnement :** Fruits de mer, poissons cuisinés, viandes blanches, sauces blanches, charcuterie, fromages discrets. Servir frais (8-10 °C).

 **Garde :** A consommer plutôt entre 1 et 5 ans, mais peut vieillir davantage.



“
Complexité et finesse
pour ce grand blanc
aux vertus
gastronomiques. ”

LE "PACHERENC" vu par LA FAMILLE LAFFITTE

ZESTÉ

AOP Pacherenc du Vic-Bilh - Sec

 **Cépage :** Gros Manseng, Petit Courbu

 **Terroir :** Grepp / Argilo-Calcaire.

 Un appel à la fraîcheur avec des notes d'agrumes, pour partager des moments chaleureux et conviviaux tout au long de l'année, accompagné de produits de saison.

 **Accompagnement :** Apéritif, parillada de poissons, charcuterie, fruits de mer. Servir frais : 8-10°C.

 **Garde :** 2 ans pour garder la même fraîcheur mais peut vieillir davantage (5 ans).

NOUVEAU
NOUVEAU



“
Un concentré
d'élégance
et de fraîcheur. ”

LE "MADIRAN" vu par LA FAMILLE LAFFITTE

RÊVE D'AUTOMNE

AOP Pacherenc du Vic-Bilh

 **Cépage :** Petit Manseng à plus de 95 %

 **Sol :** 50 % Argilo-calcaire, 50 % Grepp ou Tuffau (graves noires du sous-sol). **Densité :** 5 200 pieds/ha.
Rendement : 35 hl/ha.

 **Vendange :** Manuelle au tout 1^{er} froid de novembre par tris successifs. Le Petit Manseng en extraira par cette date, son potentiel optimal d'équilibre, entre arômes et fraîcheur. Macération pelliculaire pré-fermentaire à froid pendant 12h pour extraire le meilleur. Fermentation et élevage 80% en barriques neuves avec bâtonnage 2 fois par semaine sur lies fines pour apporter le gras et la complexité à cette cuvée (4 à 6 mois d'élevage).

 **Robe-Couleur :** Brillante, jaune paille, séduisante.
Nez-Bouquet : Très fin, vanillé, abricot, pain d'épices, concentré, très élégant. **Bouche-Goût :** Charmeur, groumand, pêche, raisin de Corinthe, fruits secs, très bon équilibre acidité-sucre-alcool.

 **Accompagnement :** Foie gras, fromages puissants (Roquefort, brebis...), apéritif, dessert. Servir frais (7-9°C).

 **Garde :** A consommer plutôt entre 1 et 6 ans, mais peut vieillir davantage.

“
Un moelleux
qui sait garder
sa fraîcheur pour
une gourmandise
incomparable. ”



“
La sincérité
d'un grand vin. ”



PRESTIGE

AOP Madiran

 **Cépage :** 100 % Tannat

 **Terroir :** Argilo-calcaire. **Densité :** 5 000 pieds/ha.
Rendement : 45 hl/ha

 **Vendange :** Manuelle. Issu de sélection parcellaire. Macération douce et fermentation à température de 28°C en cuves bétons, pour extraire les arômes de fruits noirs, complexité et les tanins les plus élégants. Cuvaion de 25 jours. Après 12 mois d'élevage dans notre chai souterrain à température et hygrométrie naturelles, cette cuvée est issue des meilleures barriques neuves.

 **Robe-Couleur :** Rubis, profonde. **Nez-Bouquet :** Fruits noirs, toasté, vanillé. **Bouche-Goût :** Tanins élégants, explosion de fruits noirs, de torrification. L'équilibre et la finesse par excellence.

 **Accompagnement :** Viandes maturées, truffes, sauces noires, fromages puissants, chocolat noir.

 **Garde :** L'apogée de cette cuvée se situe entre 5 et 15 ans, mais peut vieillir davantage.

LE "MADIRAN" vu par LA FAMILLE LAFFITTE

REFLET DU TERROIR

AOP Madiran



Cépages : 80 % Tannat, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon



Sol : Argilo-calcaire, Grepp ou Tuff. **Densité :** 5 200 pieds/ha. **Rendement :** 60 hl/ha.



Vendange : Manuelle. Macération et fermentation en cuves bétons, à basse température (23°C) pour conserver les arômes de fruits rouges et extraire les tanins les plus soyeux. Cuvaison de 15 jours. Elevage en fûts de chêne merrain de 1 et 2 vins durant 12 mois dans notre chai souterrain à température et hygrométrie naturelles.



Robe-Couleur : Franche, vive, intense, profonde avec quelques reflets violacés surtout dans sa jeunesse. **Nez-Bouquet :** Élégant, développé, franc et fruité (cassis, mûre) puis évolution vers des arômes de petits fruits rouges. **Bouche-Goût :** Très bon équilibre, gourmand, et très agréable. Son élégance est la force et la réussite de cette cuvée.



Accompagnement : Viandes rouges, grillades, garbure, magrets, fromages... Servir à température ambiante (17-18°C).



Garde : A consommer plutôt entre 2 et 8 ans, mais peut vieillir davantage.



Accessible, élégant et gourmand, une certaine idée du cépage Tannat. »



Château Laffitte-Teston



AOP MADIRAN
AOP PACHERENC DU VIC-BILH

PROPRIÉTÉ FAMILIALE
DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS



VIEILLES VIGNES

AOP Madiran



Cépage : 100 % Tannat



Sol : Argilo-calcaire. **Densité :** 5 200 pieds/ha. **Rendement :** 60 hl/ha.



Vendange : Manuelle. Issu de vieilles vignes et de la sélection des plus grands terroirs du Château font de ce vin notre cuvée phare. Macération et fermentation à température de 26°C en cuves bétons pour conserver les arômes de fruits noirs et extraire les tanins les plus fins. Cuvaison de 20 à 25 jours suivant les millésimes. Elevage en fûts de chêne merrain neuf durant 12 mois dans notre chai souterrain à température et hygrométrie naturelles.



Robe-Couleur : Grenat, profonde, soutenue. **Nez-Bouquet :** Fin, harmonieux, arômes de torréfaction (café, chocolat), de petits fruits noirs et de pruneaux dus à son élevage en fûts de chêne neufs. **Bouche-Goût :** Très belle attaque en bouche, charnu, généreux, gras, très bon équilibre.



Accompagnement : Rôtis, cassoulet, viandes rouge, sauces noires, fromages, chocolat noir. Servir à température ambiante (17-18°C).



Garde : A consommer entre 3 et 15 ans, mais peut vieillir plus. C'est le vin de garde par excellence.



VIGNERONS
LES PLUS TITRÉS
AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS



Dans la tradition des grands Madiran qui marquent la mémoire... »



42 MÉDAILLES
SUR CES 40 DERNIÈRES ANNÉES





*Château
Laffitte-Teston*



1180, Route du Château
32400 Maumusson-Laguian
Tél. + 33 (0)5 62 69 74 58
Fax. + 33 (0)5 62 69 76 87
info@laffitte-teston.com
www.chateau-laffitte-teston.com

