



Martel.
Wein genießen.

Odé d'Aydie 2022

Pacherenc du Vic Bilh Sec AOP
Château d'Aydie



Petit Manseng, Gros Manseng



2022



Sud-Ouest



Madiran



Apéro Riche, Asiatische Küche, Geflügel,
Hummer & Krustentiere, Spargeln,
Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



14.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



Château d'Aydie

Zum Wein

Odé d'Aydie, der Weisswein von Château d'Aydie, wird gewonnen aus den lokalen Sorten Gros Manseng und Petit Manseng. Die Trauben werden bei kühlen Temperaturen in den frühen Morgenstunden geerntet. Nach der alkoholischen Gärung reift der Wein auf der Hefe in 350-Liter Eichenfässern. In der Nase zeigt sich der Wein kraftvoll und komplex mit Noten von Zitrone, Grapefruit, Ananas. Im Gaumen ist er sehr frisch, cremig weich mit einer herrlich aromatischen Vielschichtigkeit. - Die Appellation Pacherenc du Vic-Bilh gilt für Weisswein, der innerhalb der Appellation Madiran wird. Der ungewöhnliche Name Pacherenc leitet sich vom gascognischen Dialekt-Ausdruck Bi de Bits Pacherads her, was so viel wie Weinreben an Pfählen heisst. Mit Vic-Bilh (Vieux Pays

= Altes Land) wird die Hügellandschaft der Appellation bezeichnet.

Frankreich / Sud-Ouest / Madiran

Winzerportrait Château d'Aydie



Besitzerfamilie Laplace

Weingut



1927



40 ha



Besitz: Familie Laplace
Gutsleitung: Familie Laplace
Weinbereitung: Familie Laplace



Weiss: Gros Manseng, Petits Manseng
Rot: Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



Kalk, Ton



Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Anbau



naturnah

Aus diesem Grund

Einordnung

Vignobles Laplace ist ein typischer Familienbetrieb, geleitet von François und seinen drei Geschwistern. Die Familie baut schon seit Generationen Wein an und als man vor vielen Jahren im Madiran begann, alle Rebstöcke auszureissen, um auf Mais zu setzen, weigerte sich der Grossvater Laplace standhaft und betrieb weiter Weinbau. Die Geburtsstunde der neuen Madiran-Geschichte begann, als der Gastronom Daguin vom damaligen berühmten Michelin-2-Sterne Restaurant Hôtel de France in der nahen Stadt Auch zur Förderung des einheimischen Schaffens einen lokalen Hauswein auf die Karte nehmen wollte. Er fand ihn im Madiran von Laplace.

«Ein Lieblingswein
französischer Präsidenten. »

—— Martel über Château d'Aydie

Impressionen

