



L ' E S C U D E

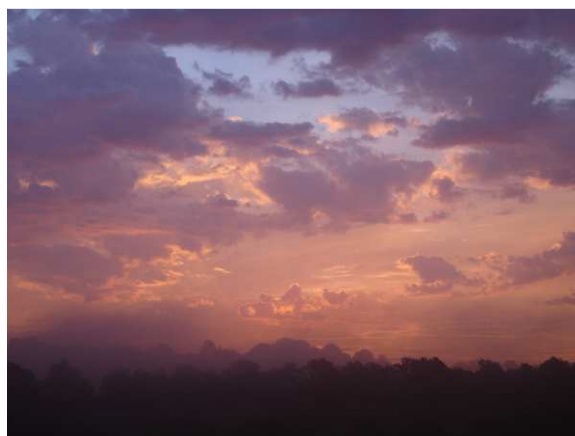


L'Histoire	Les Vins	Le Vignoble	La Vinification
-------------------	----------	-------------	-----------------

700 ans.

Depuis le 14^{ème} siècle, l'Escudé surveille l'horizon des landes et du Béarn. Les écuyers du château y habitaient et y soignaient leurs chevaux. Ils y ont aussi cultivé la vigne. Les derniers ceps ont disparus dans les années 1990.

En 2003 l'Escudé revit lorsque Murielle et Laurent CAUBET décident d'y habiter et de la restaurer dans le pur style béarnais avec l'aide d'un artisan qui n'utilisera que des matériaux sains et naturels.



Mais Laurent et Murielle ont aussi la passion de la vigne et du vin.

En 2004, après avoir loué de vieilles parcelles de vignes non encore arrachées ils vinifient ,dans l'ancien poulailler, leurs premières cuvées de vin de l'Escudé.

En 2007 le poulailler devient trop exigu pour recevoir les 170 hectolitres de la production, et c'est au tour de la grange béarnaise, d'être restaurée afin de devenir un chai.





L'Histoire	Les Vins	Le Vignoble	La Vinification
------------	----------	--------------------	-----------------

Des vieux ceps.

Les parcelles de vignes sont distantes de quelques kilomètres les unes des autres.

Les rouges Tannat, Cabernet Franc et Merlot côtoient les blancs Petit Manseng, Gros Manseng et Raffiat de Moncade.

Toutes sont plantées sur des argiles graveleuses, et contemplant la chaîne des Pyrénées au sud



Les façons culturales de ces parcelles sont proches de celles d'antan et suivent quelques règles :

- La limitation des rendements (40 hl par hectare maximum) se fait à la taille en guyot simple.
- Broyage des sarments
- Pas d'engrais chimiques.
- Traitements raisonnés, avec des produits le plus possible de contact (qui ne pénètrent pas dans la plante).
- Vendanges à la main, en cagettes de 15 kg, à une maturité extrême alliant fruit et concentration.





L'Histoire

Les Vins

Le Vignoble

La Vinification

Voyage en Première Classe.

Les raisins sont transportés en première classe dans des caquettes peu profondes afin de ne pas éclater les baies.

Elles ne connaîtront pas la froideur artificielle des chambres froides (onéreuses en énergie et inexistantes à l'Escudé), mais la fraîcheur des nuits d'automne béarnaise. C'est au petit matin, une fois refroidis, que les raisins sont égrappés et encuvés (pour les rouges) ou pressés (pour les blancs et les rosés).



Un chai artisan.

A l'Escudé, le chai est équipé de petits cuvons (de 5 et 10 hectolitres), des barriques bordelaises (225 litres) ou bourguignonnes (228 litres), et des demi-muits (600 litres).

Les fermentations se déroulent tout simplement dans ces petits volumes et leur température se régule d'elle-même.

Les vieux murs du chai savent emmagasiner les calories et les frigorifier, et régulent la température ambiante.



L'élevage est toujours sur les lies totales de fermentation, jusqu'au filtrations (sur plaques de cellulose) qui précèdent la mise en bouteille.

Le vin de la vigne.

Les assemblages sont longuement travaillés par Laurent et Murielle sur la vieille paillasse réformée du collège.

Ici, pas de *Création*, ou de *Génie*, mais simplement le moment où les vigneron deviennent les interprètes de leurs vignes.

