

Domaine BAYARD

Louis & Rose-Anne LABORDE

Chemin Pierrette

64360 Monein

Tel : 06 20 58 43 20 - 06 95 31 69 21

E-Mail : laborde.bayard@gmail.com

Blog : https://www.facebook.com/pg/labordebayard/photos/?ref=page_internal



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées : 

Ouvert : Sur rendez-vous au 06 20 58 43 20

Visite Accessible aux personnes à mobilité réduite

Groupe Capacité 50 personnes

Le plus : Possibilité de restauration - Grand parking aménagé

Le Domaine Bayard, propriété de 6 ha dont 3 ha de vignes qui travaille de façon artisanale depuis des siècles a été rachetée en 2016 par la famille LABORDE. L'objectif est de prélever le meilleur de ce vieux et noble terroir à l'aide des moyens les plus modernes (chai, cuverie, pressoir, thermorégulation,…) et en s'appuyant sur des compétences externes les plus pointues, de concevoir des Jurançon modernes.

Les nouvelles plantations vont intégrer des cépages autochtones aptes à garder la fraîcheur et la vivacité de nos Jurançons malgré la tendance générale au réchauffement climatique.

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : Limono-argileux - Coteaux très pentus et bien drainés

Superficie • Actuel : 2.7 ha - 60% Petit Manseng, 40 % Gros Manseng. • A venir : 4 ha - 50% Petit Manseng, 20% Gros Manseng, 20% Petit Courbu, 5% Lauzet et 5% Camaralet. • Agriculture raisonnée favorisant les systèmes de défense naturels.

CUVÉES DU DOMAINE BAYARD

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Griffe d'Ucha SEC	A déguster avec les coquillages, les carpaccios, la cuisine asiatique, les fromages frais, les desserts glacés	A boire dans les 3 ans	Gros Manseng Petit Manseng	Cuve inox	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Papilles d'Ucha SEC	Nez de belle intensité alliant fruits secs et épices douces. A déguster avec les poissons grillés, les charcuteries épicées	A boire dans les 8 ans	Gros Manseng Petit Manseng	Cuve inox puis élevage sur lies bâtonnées en barriques pendant 10 mois	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Symbiose MOELLEUX	Nez subtil axé sur les fruits exotiques complété de touches florales blanches A déguster avec les foies gras subtilement aromatisés, les cuisines sucrées-salées, les fromages persillés, et le greuil !	A boire dans les 3 ans	Gros Manseng Petit Manseng	Fermentation contrôlée entre 14 et 16° puis élevage en cuves inox pendant 9 mois sur lies fines	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Myriades MOELLEUX	Nez complexe de notes de coing, nèfle et cire d'abeille. En bouche, notes d'abricot sec et citron confit. A déguster à l'apéritif, avec un foie gras, des pâtes ou fromages truffés	A conserver	100% Petit Manseng	Elevage en barriques sur lies bâtonnées durant 12 mois	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron