

LAPEYRE

Jean-Bernard LARRIEU

Chapelle de Rouse

Chemin Couday

64110 Jurançon

GPS : 43°16'18,09"N 0°25'22,58" O

Tel : +33 (0)5 59 21 50 80

Fax : +33 (0)5 59 21 51 83

E-Mail : contact@jurancon-lapeyre.fr

WWW : <http://www.jurancon-lapeyre.fr/>

Blog : <http://www.jurancon-lapeyre.fr/blog/>



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées : 

Ouvert : de 9h00 à 12h00 et de 14h à 18h, dimanche et jour férié sur rendez-vous

Groupe jusqu'à 30 personnes, 4 euro par personne suivant prestation

Le plus : Musée des métiers de la vigne et du vin

Lapeyre est un domaine familial de 17 hectares juché sur les coteaux de Jurançon, au Sud de Pau. Jean-Bernard Larrieu cultive ses vignes en terrasses en Agriculture Biologique afin de permettre la meilleure expression du terroir et la production de cuvées dotées de remarquables potentiels de garde, Jurançons secs et moelleux fréquemment cités dans la presse spécialisée.

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : poudingues

Superficie 17 ha

CUVÉES DU LAPEYRE

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Lapeyre SEC	Nez intense fruité, floral. Vin rond, aromatique, frais. A boire avec des coquillages, poissons, fromages frais ou charcuteries.	3 à 4 ans	Gros Manseng	Fermentation en cuve inox à température régulée et élevage sur lies.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Vitatge Vielh SEC	Nez riche, confit, épicé et grillé. Beau vin ouvert, riche, gras, équilibré et gastronomique. A boire avec des poissons ou viandes blanches en sauce...	8 à 10 ans	Gros Manseng, Petit Manseng et Courbu. Parcelle âgée de 65 ans qui, comme un vieil arbre fruitier, régule mieux sa vigueur.	Après un pressurage lent, les jus légèrement débourbés fermentent en barriques et foudres de 1 à 5 ans d'âge. Elevage 1 an sur lies en fûts, bâtonnés régulièrement et 6 mois en cuve avant d'être mis en bouteille après deux hivers.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Mantoulan SEC	Notes de fruits exotiques, de citron confit. Vin très équilibré, riche, ample et bien balancé entre volume, gras et nervosité mesurée.	10 à 15 ans	Petit Manseng (70%), Courbu, Camaralet	Fermentation et élevage de dix-huit mois en fûts de chêne récents. Fermentation malo-lactique partielle.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Lapeyre MOELLEUX	Nez sur le fruit exotique, l'ananas, le miel.. belle vivacité avec un fruité très frais. Vin vif et aromatique, idéal à l'apéritif.	6 à 8 ans	Gros Manseng et Petit Manseng	Raisins passerillés. Vendanges manuelles en deux tries, fin octobre et début novembre. Fermentation en cuve inox à température régulée et élevage sur lies.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
la Magendia MOELLEUX	Nez riche, épicé, notes de miel, de fruits exotiques confits, de nêfle, de vanille. Finale fraîche, tout en délicatesse, marquée par la minéralité. Idéal avec un foie gras, un fromage de brebis des Pyrénées, une andouille béarnaise, un roquefort...	15 à 20 ans	Petit Manseng	Raisins passerillés. Vendanges manuelles en plusieurs tries. Fermentation et élevage d'un an en fûts récents. Fermentation alcoolique partielle avec environ 80 g/l de sucres résiduels.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Vent Balaguèr MOELLEUX	Nez très riche mais avec de la fraîcheur, du pain d'épices, de la pâte de fruits, du miel, des épices, de l'abricot mûr, des zestes d'orange confits. Bouche riche et confite, dense, avec du gras, une acidité superbe, citronnée, et une finale très étirée. Grand vin.	15 à 20 ans	Petit Manseng	Vendanges manuelles très tardives (jusqu'à décembre) pour un maximum de passerillage et donc de concentration. Fermentation et élevage de dix-huit mois en barriques. Fermentation alcoolique partielle avec environ 150 g/l de sucres résiduels.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron