Salon des vignerons

LA CAVE DE LANDI

16ème EDITION



6

VIGNERONS PRÉSENTS

Ven. /Sam. / dim.
30, 31 & 1
Oct. / Nov

Ven. 17h - 20h30
Sam. 10h - 12h30
14h00 - 19h00
Dim. 10h - 13h30

- ENTRÉE GRATUITE
- DÉGUSTATION
- OFFRES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES REGIONS
Représentées

SUD-OUEST
Domaine Laougué

LANGUEDOC
Château Chenaie

RHÔNE
Château Les Eydins

BOURGOGNE
Château de Chamilly

BORDEAUX
Vignobles Palatin Guibert

LOIRE
Vins Bellier

Domaine Laougué



🍷 L’histoire du domaine

Situé entre le Gers, les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées-Atlantiques, le Domaine Dabadie est une propriété familiale qui élabore ses vins sous les appellations Madiran et Pacherenc-du-vic-bilh.

Depuis les années 80, la famille Dabadie fait évoluer le domaine avec une volonté constante de moderniser et de valoriser les vins de Madiran.

Aujourd’hui, Sylvain Dabadie propose des vins modernes, gourmands et élégants, régulièrement récompensés dans les concours et cités dans la presse spécialisée.

🌿 Enfin, le respect de l’environnement et la préservation de la biodiversité occupent une place importante dans le travail du domaine, qui est passé en agriculture biologique depuis le millésime 2024.

Les appellations :



🍷 AOP Madiran – Le caractère du Sud-Ouest 🍇

Le **Madiran** est une appellation du Sud-Ouest, située au pied des Pyrénées, entre le **Gers, les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées-Atlantiques**.

L'**AOC Madiran a été officiellement reconnue en 1948**. Aujourd'hui, le vignoble représente un peu plus de **1 300 hectares.**
Les vignes sont principalement implantées sur les **coteaux** qui bordent les vallées. Le climat, sous influence océanique, apporte des **hivers doux, des étés chauds et un bon ensoleillement**, favorisant la maturité des raisins.

🍷 Le Tannat, cépage emblématique

Le **Tannat** est le cépage principal du Madiran. Il donne des vins à la **couleur profonde, structurés et tanniques**, avec des arômes de fruits rouges et noirs qui peuvent évoluer vers les épices et les fruits confits. Il est également associé à d'autres cépages comme le Cabernet Franc et le Cabernet-Sauvignon.

🍐 AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh – Les blancs du Sud-Ouest

Le **Pacherenc-du-Vic-Bilh** est une appellation du Sud-Ouest située au pied des Pyrénées, principalement dans les **Pyrénées-Atlantiques**, mais également dans les **Hautes-Pyrénées et le Gers.**

🍇 Un vignoble à taille humaine

L'appellation a été officiellement reconnue en **1948**. Elle s'étend aujourd'hui sur **plus de 300 hectares**, ce qui en fait une appellation relativement confidentielle.

🌿 Un terroir et un climat favorables

Les vignes sont installées principalement sur des **coteaux.**

🍐 Des cépages typiques du Sud-Ouest

L'appellation s'appuie sur des cépages locaux comme le **Petit Manseng, le Gros Manseng, le Petit Courbu et le Courbu**. Ils permettent d'élaborer des vins blancs avec beaucoup de personnalité.

🍯 Sec ou doux : deux styles de vins

Le Pacherenc peut être élaboré en **vin blanc sec ou doux**.

- **En sec :** des vins frais et aromatiques, avec des notes de **fleurs, de fruits blancs et de fruits exotiques**. Avec l'âge, ils peuvent évoluer vers des notes de miel et de fruits confits.
- **En doux :** les raisins sont laissés plus longtemps sur pied afin de concentrer naturellement les sucres et les arômes. On obtient des vins **riches, gourmands et fruités**, tout en conservant une belle fraîcheur.

Les vins du salon :

Laougué sec 2025, AOP Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 11,95 €

Cépages : Petit et Gros Manseng

Dégustation : Un nez de fleurs blanches et fruits exotiques.

Une bouche fraîche, fruitée et ronde.

Accords mets et vins : Apéritif, fruit de mer, etc…

Service : 10°.



l'Orée 2025, AOP Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 14,50 €

Cépages : Petit Courbu

Dégustation : Un nez exotique et floral.

Une bouche souple, fraîche et généreuse.

Accords mets et vins : Comté, coquille saint jacques roti, financier, etc…

Service : 10°



Talion 2023, AOP Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 33,95 €

Cépages : Petit Manseng et Petit Courbu

Dégustation : Un nez fumé, frais et floral.

Une bouche avec du volume, de la puissance et de la minéralité.

Accords mets et vins : Rocamadour, fondant de volaille, etc...

Service : 10°.



Les bulles, vdf, Pet Nat, 15,95 €

Cépages : Petit Manseng, Petit Courbu et Sauvignon

Dégustation : Un nez frais et intense.

Une bouche ronde, exotique avec de la tension.

Accords mets et vins : Apéritif, huître, truite fumée, etc...

Service : 8°.



Laougué 2023, AOP Madiran, 11,95 €

Cépages : Tannat et Cabernet Franc

Dégustation : Un nez de fruits noirs compotés.

Une bouche ronde , épicée, avec des tanins soyeux.

Accords mets et vins : Fromages, viandes rouges, etc...

Service : 17°.



Camy 2022, AOP Madiran, 13,95 €

Cépages : Tannat et Cabernet Franc

Dégustation : Un nez de fruits rouges mûrs.

Une bouche épicée, boisée légèrement, avec des tanins fondus.

Accords mets et vins : Viande rouge, hachis parmentier de canard, etc...

Service : 17°.



Marty 2022, AOP Madiran, 17,95 €

Cépages : Tannat 100 %

Dégustation : Un nez de fruits noirs compotés avec des épices.

Une bouche ample, enrobée, avec des tanins soyeux et fondus.

Accords mets et vins : Magret de canard, carré d'agneau, etc...

Service : 17°.



Arbison 2020, AOP Madiran, 39,95 €

Cépages : Tannat 100 %

Dégustation : Un nez puissant, complexe et boisé.

Une bouche en rondeur avec de la puissance et des tanins soyeux.

Accords mets et vins : Civet de Porc, Boeuf Bourguignons, etc ...

Service : 17°



Laougué doux 2025, AOP Pacherenc-Du-Vic-Bihl, 13,95 €

Cépages : Petit Manseng 100 %

Dégustation : Un nez de fruits exotiques et notes florales.

Une bouche veloutée.

Subtile union de douceur et de fraîcheur qui affiche une parfaite harmonie entre noble acidité et douceur remarquable.

Accords mets et vins : Apéritif, dessert fruité, etc...

Service : 6/8°.



Salon des vignerons 2026 : 30&31/10 et 1er/11

Domaine Laougué



Laougué sec, 2025
AOP Pacherenc-Du-Vic-Bihl



Laougué doux, 2022,
AOP Pacherenc-Du-Vic-Bihl





l'Orée, 2025
AOP Pacherenc-Du-Vic-Bihl



Talion, 2023
AOP Pacherenc-Du-Vic-Bihl

Les Bulles,
Vin De France

Laougué, 2024
AOP Madiran

Camy, 2022
AOP Madiran



Marty, 2022
AOP Madiran



Arbison, 2020
AOP Madiran