



DOMAINE DE LA CAILLABÈRE

FAMILLE LARROUDÉ

Notre histoire

Depuis 1992, un vigneron passionné arpente 4 hectares de vignes nichés sur les coteaux du Piémont pyrénéen.

Dès lors, Jean-Marc Larroudé ambitionne de sublimer les cépages autochtones du Béarn - tannat, petit et gros manseng - en créant des vins délicats et complexes, reflets d'un terroir riche et généreux.

Cette histoire viticole s'écrit désormais en famille, depuis l'installation de son gendre, Guillaume, en mai 2025, après 10 ans d'implication au Domaine en marge de son activité professionnelle.



Notre philosophie

1. En tant que paysans-vignerons, nous élaborons nos vins en toute liberté et indépendance.

2. Parce que le sol et la vigne sont notre capital, le Domaine est certifié Agriculture Biologique depuis 2022.

3. Nous limitons les interventions en vinification, avec un usage raisonné de soufre et, désormais, des cuvées sans soufre ajouté.





DOMAINE DE LA CAILLABÈRE

FAMILLE LARROUDÉ



Vin blanc

Appellation : Vin de France

Cantilisation : 75 cl

Degré d'alcool : 14,0%

Potentiel de garde : A consommer dès à présent

Organisme Certificateur : Certisud - FR BIO 10



VARIATION 2021

Un blanc sec aromatique

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Petit et Gros Manseng

Sol : Argilo-limoneux à gros galets roulés

Exposition : Est/ Sud-est

Production : Viticulture Biologique

Vendange : Manuelle

Rendement : 20 hectolitres/ha

Vinification : Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée

COMMENTAIRE

Avec sa couleur or, ce vin présente de subtiles notes d'agrumes très mûrs, avec une bouche de fleurs blanches et de miel. D'une belle longueur, il offre une agréable minéralité.

ACCORDS METS ET VINS

Plateau de fruits de mer, foie gras, poissons grillés à la plancha, poulet basquaise, tarte tatin



DOMAINE DE LA CAILLABÈRE

FAMILLE LARROUDÉ



Vin blanc

Appellation : Vin de France

Cantilisation : 75 cl

Degré d'alcool : 14,0%

Potentiel de garde : A consommer dès à présent

ATYPIQUE 2020

Un vin gastronomique, ample et équilibré

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Petit et Gros Manseng

Sol : Argilo-limoneux à gros galets roulés

Exposition : Est/ Sud-est

Production : 2 année de conversion en Viticulture Biologique

Vendange : Manuelle

Rendement : 25 hectolitres/ha

Vinification : Fermentation et élevage en barrique de chêne neuf (chauffe blonde), vinification sans soufre ajouté

COMMENTAIRE

La robe est d'un jaune paille soutenu. Le nez, riche, offre quelques notes de pomme au four, légèrement toastées. C'est un vin équilibré, tout en longueur, où l'on perçoit en bouche quelques nuances de fruits secs, avec une pointe amandée.

ACCORDS METS ET VINS

Foie gras cuit ou poêlé, poulet au vin jaune et aux morilles, risottos, fromages à pâte cuite ou persillée.



DOMAINE DE LA CAILLABÈRE

FAMILLE LARROUDÉ



Vin rouge

Appellation : AOC Béarn

Cantilisation : 75 cl

Degré d'alcool : 14,5%

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

SEDUCTION 2020

Un Tannat sur le fruit

FICHE TECHNIQUE

Cépages : Tannat 90%, Cabernet Franc

Sol : Argilo-limoneux à gros galets roulés

Exposition : Est/ Sud-est

Production : 2e année de conversion en Agriculture Biologique

Vendange : Manuelle

Rendement : 25 hectolitres/ha

Vinification : Macération et élevage en cuve inox thermorégulée, vinification sans soufre ajouté

COMMENTAIRE

Un vin rouge structuré, d'une belle fraîcheur, qui propose des arômes de fruits rouges et noirs, avec une finale d'une belle intensité.

ACCORDS METS ET VINS

Plateau de charcuterie, confit de canard, curry d'agneau, mousse au chocolat.



DOMAINE DE LA CAILLABÈRE

FAMILLE LARROUDÉ



Vin rouge

Appellation : AOC Béarn

Cantilisation : 75 cl

Degré d'alcool : 14,5%

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Ce vin a obtenu une Etoile* au Guide Hachette 2019



CONFIDENCE 2016

Un Tannat profond et soyeux

FICHE TECHNIQUE

Cépages : 100% Tannat

Sol : Argilo-limoneux à gros galets roulés

Exposition : Est/ Sud-est

Vendange : Manuelle

Rendement : 25 hectolitres/ha

Vinification : Macération en cuve inox thermorégulée, 12 mois d'élevage en fût de chêne

COMMENTAIRE DU GUIDE HACHETTE

[...]Le 2016 arbore une robe très soutenue, presque noire, à reflets violets. Il demande de l'aération pour libérer ses arômes de fruits rouges frais, de menthol et d'épices. Souple en attaque, le palais se montre frais, assez étoffé, soutenu par une trame de tanins soyeux. [...]

ACCORDS METS ET VINS

Magret de canard sauce à l'orange, pigeon rôti sur le coffre, épaule d'agneau confite à l'ail, tarte au chocolat noir et noix de pécan.



DOMAINE DE LA CAILLABÈRE

FAMILLE LARROUDÉ

Domaine de la Caillabère

479 route de Madiran

64 330 TARON

FRANCE

Guillaume Le Duff

06.30.37.54.72

caillabere@gmail.com

www.domaine-de-la-caillabere.fr

