

VINS de GAILLAC



VINSDEGAILLAC

GAILLAC

Légende de Nature

Ici, les hommes ont su bâtir et préserver un des biens les plus précieux : l'art de vivre du Sud-Ouest.

Si la cité de Gaillac est née en 972, le vignoble qui porte son nom fut implanté au premier siècle avant Jésus-Christ par les Romains. Vendanges après vendanges, il a donné son âme au terroir.

Montans, la ville voisine située tout près de Gaillac, fut au II^{ème} siècle un grand centre de poteries. Les nombreux vestiges retrouvés sur le site ainsi que les traces d'amphores montanaises découvertes depuis l'Espagne jusqu'au nord de l'Ecosse, attestent de l'exceptionnelle ancienneté du vignoble Gaillacois. Ce sont les moines Bénédictins de l'Abbaye Saint-Michel de Gaillac qui, au Moyen Âge, ont les premiers entrepris d'organiser le vignoble. A partir du IX^{ème} siècle, les religieux ont su élaborer, par de patientes sélections, un vin digne des bonnes tables du monde médiéval.

Le Vin de Gaillac s'épanouit à l'époque des troubadours où les consuls des villes de Gaillac, Lisle et Rabastens établirent les premières chartes connues pour définir avec rigueur les normes de production du vin de Gaillac : choix des terroirs, sélection des cépages, qualité des bois de fûts, dates des vendanges. En descendant la rivière «Le Tarn», rejoignant la Garonne puis l'Atlantique, les vins de Gaillac sont allés conquérir très tôt la France et les pays voisins.

Henri III et Louis XIV en ont fait leurs délices. Au XVII^{ème} siècle « les Vins du Coq », du nom de la marque à feu qui authentifiait les fûts, jouissaient d'une excellente réputation dans l'Europe entière.

Depuis, la notoriété du vin de Gaillac n'a cessé de progresser en privilégiant toujours le respect de la qualité, la limitation de la production et la fidélité à son histoire.

Aujourd'hui, le Gaillac est plus qu'un excellent vin. Il est aussi l'expression de la culture riche et authentique du Midi-Toulousain, un messenger de l'art de vivre du Sud-Ouest.

GAILLAC





Les appellations d'Origine Contrôlée de Gaillac se caractérisent par une extraordinaire richesse. Que les vins soient blanc sec, fraîcheur perlée ou rouge, ils permettent toujours, au détour d'un chai ou d'une cave, de découvrir une finesse, un bouquet aromatique plus intense, ou encore des arômes de fruits rouges inattendus.

AOC GAILLAC ROUGE

Le GAILLAC Rouge est une valeur maîtresse du vignoble. Avec une robe profonde, un nez puissant, il possède un équilibre subtil aux dominantes spécifiques de fruits rouges (cassis, framboises...) et d'épices. Les cuvées haut de gamme structurées et concentrées sont tout à fait aptes au vieillissement et séduisent toujours par l'expression de leur typicité.

AOC GAILLAC ROSÉ

C'est un vin fin, nerveux, aux arômes fruités et à la couleur éclatante. Il accompagnera parfaitement les repas estivaux.

AOC GAILLAC BLANC SEC

Né d'un heureux mariage de cépages locaux, il se montre tout à son avantage, tant au niveau de la couleur que du goût, lorsqu'il est bu bien frais. D'une couleur jaune pâle aux reflets verts changeants, son fruité intense est délicatement structuré par des arômes subtils.

AOC GAILLAC FRAÎCHEUR PERLÉE

Né au cœur de l'appellation de GAILLAC, il connaît un véritable succès. Sa spécificité : une vinification particulière qui lui permet de conserver une très légère perle renforçant la sensation de vivacité et de fraîcheur, tout en exacerbant les arômes naturels des Mauzac ou Loin de l'œil. A boire très frais, c'est un excellent vin d'apéritif qui s'associe merveilleusement avec les fruits de mer.

AOC GAILLAC DOUX

C'est ici que s'exprime tout le potentiel d'expression des Mauzac et des Loin de l'œil. De très grands Gaillac doux ont fait le renom de l'appellation et de véritables trésors sont à déguster. Des arômes de pommes confites et de polres willam, des touches de miel et de figues, donnent en bouche, des notes d'une suavité remarquable. Un vin d'apéritif et de dessert qui s'accordera également à merveille avec les foies gras et certains fromages.

AOC GAILLAC EFFERVESCENT

Elaboré en méthode gaillacoise ou traditionnelle, le Gaillac effervescent est très apprécié pour l'élégance de ses arômes et la vivacité de ses fines bulles. Contrairement à la méthode traditionnelle (dite Champenoise), le vin élaboré en méthode Gaillacoise est mis en bouteilles alors qu'il contient encore du sucre non fermenté. La fermentation se poursuit alors en bouteille. Cette technique ancestrale est antérieure de 200 ans à la méthode traditionnelle.

AOC GAILLAC PRIMEUR ROUGE & BLANC

Fruité, gouleyant, aux arômes si caractéristiques, le GAILLAC PRIMEUR a toujours été cité aux concours nationaux et a été récompensé de nombreuses fois par le prix du «Premier Primeur de France». Premier vin AOC de l'année, il ne peut être consommé qu'à partir du 3ème Jeudi de novembre. Il doit être exclusivement issu du cépage Gamay et élaboré avec des raisins entiers non foulés. C'est un vin de fête qui doit être bu dans l'année de sa conception.

VINIFICATION

GAILLAC ROUGE : vinification traditionnelle, égrappage et cuvaison de 10 à 20 jours selon les cépages. La fermentation s'opère entre 25° et 30°, remontage régulier.

GAILLAC BLANC SEC : débouillage léger (basse température). Vinification de 15° à 18°. La macération pré-fermentaire est de plus en plus recherchée sur le Loin de l'oeil.

GAILLAC BLANC DOUX : réalisée à partir des tris successifs, sa vinification est conduite à basse température. Elle se poursuit sur plusieurs mois pour les vins les plus concentrés (liqueureux).

GAILLAC ROSÉ : élaboré par saignée, la fermentation s'opère à basse température (15° à 18°C).

GAILLAC EFFERVESCENT MÉTHODE GAILLAÇOISE : sa fermentation est ralentie au maximum (basse température) et sa filtration est légère pour appauvrir le milieu en ferments. Elle va se prolonger jusqu'aux mois de janvier – février. Le moût aura une teneur de 25 à 100 grammes de sucres résiduels en fonction des différentes élaborations : brut, demi-sec ou doux. La fermentation s'achèvera après la mise en bouteille.

GAILLAC PRIMEUR : sa macération carbonique dure de 4 à 5 jours à une température de 28°C. La fin de la fermentation se fait à 18°C.

ÉLEVAGE

ROUGE

10% des vins sont élevés en barriques.

BLANC SEC

Vins élevés principalement en cuves.

BLANC DOUX

«Les liqueureux » sont élevés en barriques, les Gaillac doux classiques sont mis en bouteille dans leur jeunesse (au printemps).



LES CÉPAGES

Une Collection Spécifique

De tous temps, le vigneron gaillacois a eu le souci de choisir le cépage le mieux adapté au terrain et à l'exposition. En fonction de son terroir, de son climat et de sa tradition, le vigneron a choisi des cépages typiques, spécifiques et hauts en caractère. L'AOC GAILLAC s'est donc naturellement porté sur les cépages blancs Mauzac et Loin de l'œil et les cépages rouges Duras et Brauacol.

CÉPAGES BLANC

Le Mauzac

C'est un cépage traditionnel du gaillacois, à multiple facettes. Il excelle dans l'élaboration de nombreux vins blancs : blanc sec, blanc doux, effervescent. Il se caractérise principalement par des arômes rappelant la pomme et la poire. Il donne des vins tendres à l'acidité équilibrée. Ce cépage ne se trouve pratiquement qu'à Gaillac.

Le Loin de l'œil

Son nom vient de la traduction Len de l'El. Les anciens l'appelaient ainsi parce que la grappe est munie d'un très long pédoncule et le raisin est « loin de l'œil » (un œil en terme viticole correspond à un bourgeon). Ce cépage très ancien ne se retrouve qu'à Gaillac. Il produit un vin aux arômes floraux très fin. Il apporte fraîcheur et souplesse et s'associe bien avec le Mauzac.

Encépagement

Mauzac + Loin de l'El + Muscadelle > 50%

Cépages complémentaires : Sauvignon, Ondenc

CÉPAGES ROUGE

Le Duras

C'est un des plus anciens cépages réhabilités depuis 20 ans. Il donne à la fois couleur, souplesse et finesse. Il se caractérise principalement par des arômes rappelant le poivre ou les épices. Il se prête également à merveille à l'élaboration du Gaillac Rosé.

Le Brauacol

Appelé également Fer Servadou, ce cépage donne un vin à la fois coloré, charnu et rustique. Ses arômes très caractéristiques et originaux, évoquent le cassis, la framboise ou encore le polvron. Il peut être consommé jeune mais également après plusieurs années de vieillissement.

La Syrah

D'origine méditerranéenne, ce cépage s'adapte sur les terrains bien exposés. Utilisé avec mesure, il apporte au Gaillac charpente et une belle complexité aromatique.

Le Gamay

C'est le seul cépage apte à élaborer le Gaillac Primeur. Il s'est très bien implanté à GAILLAC et offre depuis de nombreuses années une reconnaissance nationale.

Encépagement

Duras + Brauacol + Syrah > 60%

Duras (min. 10%) + Brauacol (min. 10%) > 40%

Cépages complémentaires : Cabernet, Merlot



Gauche / Les Coteaux de la Rive Droite / Le Plateau Cordais

LES COTEAUX DE LA RIVE DROITE

Délimitée par la Vère, cette vaste zone s'étend d'Est en Ouest de Castelnau-de-Lévis jusqu'à Rabastens en passant par Labastide-de-Lévis, Gaillac ou encore Lisle-sur-Tarn.

Les coteaux de Labastide, Bernac, Sainte-Croix ont des terres argilo-calcaires, d'altitude relativement élevée, et de maturité plus tardive. Les Rouges de Duras et Syrah ont de la matière et mélangent harmonieusement leur saveur épicée au parfum plus sauvage du Braucol.

Plus au Nord, le plateau aux affleurements calcaires de Cestayrols et Castanet prend les accents du plateau cordais. Les Blancs secs ou perlés, cristallins ou floraux font preuve d'une grande finesse et délicatesse. Sur les coteaux de Montels et de Cahuzac-sur-Vère, sous influence de la fraîcheur de la vallée de la Vère, les vendanges sont plus tardives. Les Blancs secs et perlés y gagnent en fraîcheur, ils dégagent tout le charme de leur fruit.

Les coteaux de Gaillac, côtes molassiques argilo-calcaires aux affleurements sableux ou graveleux sont au cœur du vignoble. Les versants sud, de faible altitude, sont pris de plein fouet par le vent d'autant sec et chaud. Ce climat privilégié de précocité et d'ensoleillement, allié à l'exposition et au terroir, donne des vins blancs souples, élégants et longs en bouche, ainsi que des rouges bien charpentés, amples avec beaucoup de fruits et des tannins ronds. Enfin, les coteaux de Lisle-sur-Tarn et Rabastens forment une zone de prédilection viticole grâce à la qualité du terroir allée à l'ensoleillement des coteaux. Les Rouges sont charpentés et chauds, avec des tannins bien fondus, tandis que les blancs se distinguent par des arômes extrêmement délicats et nuancés.



LE PLATEAU CORDAIS

Il s'étend sur la partie nord du Gaillacols et produit toute la variété des vins de GAILLAC.

Deux éléments fondamentaux caractérisent ce vignoble :

- L'exposition - les vignes des Hauts coteaux du Gaillacols ou coteaux blancs de Cordes sont plantées à 250-300 mètres d'altitude. Cette situation en fait la zone la plus tardive du vignoble de GAILLAC. En effet, les raisins y sont vendangés 10 à 15 jours plus tard que les premiers coteaux situés en bordure du Tarn. Cette altitude associée à une bonne exposition à dominante Sud, permet à la vigne et aux raisins de bénéficier d'un ensoleillement plus long et d'une maturation plus lente, très bénéfiques pour la finesse et la richesse des différents composants des raisins.

- La nature des sols - les vignes plantées sur les coteaux blancs du pays Cordais se développent sur des sols argilo-calcaires à forte teneur en calcaire actif. Ce calcaire apporte aux vins : finesse, arômes, fruité et typicité. La combinaison des données climatiques et du terroir permet de produire des vins racés et distingués.

Les Vins Blancs ont un équilibre harmonieux. Ils sont riches en arômes floraux. Ils ont du fruité et de la fraîcheur. Les Vins Rouges issus de ce terroir sont bien équilibrés, parfumés, nerveux, gouleyants et aptes au vieillissement. Les Vins Rosés sont parfumés, légers et fruités.

ACCORDS

Mets / Vins



Le Gaillac blanc sec et perlé

Servi très frais, c'est un excellent vin d'apéritif.

Il s'associe merveilleusement avec les entrées, les poissons et fruits de mer.

Le Gaillac blanc doux

Il saura faire découvrir des accords inattendus à l'apéritif, au dessert ou avec certains fromages. Les liquoreux s'allient parfaitement avec le foie gras.

Le Gaillac rouge

Il accompagne idéalement les rôtis, viandes grillées ou en sauce, gibier et fromages.

Le Gaillac rosé

Il est le compagnon idéal des repas estivaux : charcuterie, grillades, brochettes, salades.

Le Gaillac effervescent

Il est le partenaire de prédilection des apéritifs et des desserts.

Il s'harmonisera idéalement aux tartes, crèmes et autres pâtisseries chocolatées.

DURÉE

de Conservation

Les Gaillac rouges :

en fonction des millésimes et de la concentration des produits, les Gaillac rouges sont à consommer à partir de deux ans après la récolte et donnent leurs meilleures expressions jusqu'à cinq ans.

Les Gaillac blancs secs :

ils sont à consommer dans les deux années qui suivent leur élaboration, voir plus pour certains vins.

Les Gaillac blancs doux :

les produits plus concentrés de type « liquoreux » pourront être conservés plusieurs années.

Les Gaillac Primeur :

produit festif et convivial, le Gaillac Primeur se consomme dès sa sortie et peut s'apprécier jusqu'au printemps suivant.

LES TEMPS FORTS

JANVIER

Fête de la St Vincent, patron des Vignerons

MAI

Concours des vins de Gaillac

WEEK-END DE L'ASCENSION

Printemps du Gaillac

1^{ER} WEEK-END D'AOÛT

Fête des Vins de Gaillac

SEPTEMBRE

Manifestations liées aux vendanges

3^{ÈME} JEUDI DE NOVEMBRE

Fête du Gaillac Primeur

Et bien d'autres manifestations tout au long de l'année !

Maison de la Vigne et du Vin - Abbaye St Michel - 81600 GAILLAC
Tél. : 05 63 57 15 40 - Fax : 05 63 57 20 01
E-mail : info@vins-gaillac.com - Site internet : www.vins-gaillac.com

