

Le Vignoble de Gaillac

Le vignoble de Gaillac situé à 50 km de Toulouse dans le Tarn au pays des Bastides Albigeoises, s'étend sur les deux rives du Tarn et vers le nord jusqu'à la cité médiévale de Cordes. La cité de Gaillac est née en 972, mais le vignoble qui porte son nom fut implanté au premier siècle avant Jésus-Christ par les Romains.

Vendanges après vendanges, le vignoble a donné son âme au terroir. 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 IXème siècle, les religieux ont su élaborer, par de patientes sélections, un vin digne des bonnes tables du monde médiéval.

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 fi d'élite 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 message de l'art de vivre du Sud-Ouest.

Le Vignoble de Fronton

Le vignoble de Fronton est très ancien, puisque ce sont les romains qui plantèrent les premiers cepes de vigne sur les terrasses dominant la vallée du Tarn. Mais c'est au XIIème siècle que ce vignoble prit un virage historique en accueillant alors le cépage "négrete". A cette époque, les vignes étaient la propriété des Chevaliers de l'Ordre de St Jean de Jérusalem.

Ce sont eux, sur le chemin d'une de leurs croisades, qui découvrirent et rapportèrent de Chypre, un cépage local, le Mavro (noir en grec). Les chevaliers implantèrent ce cépage dans leurs commanderies d'Occident, dont celle de Fronton. Au fil des ans, le Mavro devint négrete et fut à l'origine de la typicité des vins de Fronton, seul terroir en France, où ce cépage se soit parfaitement et durablement acclimaté.

Le Vignoble de Jurançon

Le vignoble de Jurançon est situé au sud de BORDEAUX, près de PAU face aux montagnes des Pyrénées, au coeur du BEARN, dans la zone de coteaux à une altitude de 200 mètres. Jurançon puise son identité dans ses cépages originaux et très spécifiques, ses sols variés ses vigneron passionnés et son climat contrasté.

Le climat Béarnais allie la rigueur montagnarde, la douceur océanique et la chaleur méridionale avec notamment son bel été indien. Jurançon est la dernière appellation de France à commencer les vendanges: fin octobre, début novembre, pour les 1er tris.





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.

Crédit photo Jean Louis PIEUX / AVEC créations

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. **Crédit photo Jean Louis PIEUX / AVEC créations**



Le Loin de l'oeil



Les anciens l'appelaient ainsi parce que la grappe est munie d'un très long pédoncule et le raisin est « loin de l'oeil » qui lui a donné naissance (un oeil 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 fins. Il apporte fraîcheur et souplesse et s'associe bien avec le Mauzac. **Crédit photo Jean Louis PIEUX / AVEC créations**

Les Cabernets

Fruité, souple, facilement maîtrisable en vinification, le Cabernet constitue un support aromatique supplémentaire pour les vins de Madiran, tout en venant assagir la fougue tannique de son aîné le Tannat. Il est en définitive un très bon complément pour ce dernier, surtout grâce à sa rondeur et son harmonie en bouche. Cabernet Franc ou Sauvignon s'expriment de façon différente selon les millésimes. **Crédit photo Jean Louis PIEUX / AVEC créations**



La Négrette



Cépage élitiste, la Négrette, si elle produit un vin aromatique et structuré, a sans doute été abandonnée ailleurs à cause de son caractère particulièrement capricieux. Dès qu'elle rencontre son terroir favori, la Négrette développe une fascinante intensité aromatique, un mélange enivrant de violette, cassis, mûre, framboise, réglisse, poivre et produit un vin fruité, structuré et élégant.

Le Fer Servadou ou Pinenc

Il possède une structure toute en rondeur, finissant sur des tanins gras et fins. Aromatiquement, il se situe parmi les cépages dominants qui marquent un assemblage par des parfums, balsamique de lierre, de menthe, d'écorce d'orange, évoluant au vieillissement sur des notes cassis très prononcées. **Crédit photo Jean Louis PIEUX / AVEC créations**



Autres Cépages : le Braucol, le Gamay, la Syrah, Le Tannat, Le Grand Manseng, Le Petit Manseng...

Vins du Sud Ouest



Appréciation gustative: Nez fin ,notes de fruits frais , bouche sucrée et désaltérante notes de litchi , fruits mûrs retour de la fraîcheur en finale accompagné de notes d'ananas.

Tenue et conservation: Vin à boire ,conservation une dizaine d année

.Gastronomie: Servir à 9 10 °C
Accompagne l'apéritif, toast au chèvre, magret séché, salade sauce au miel, melon, foie gras(conserves ou mi cuit), viande blanche, fromage à pâte persillée, carpaccio d'ananas à la menthe..

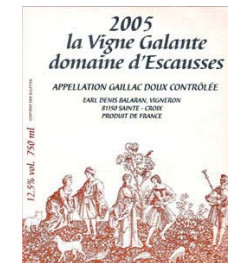


Appréciation gustative: Robe jaune brillante, quelques légers reflets verts. Nez dense, mêlant arômes de fleurs, fruits exotiques et miel. Bouche suave et aérienne, le vin coule sans corrompre le palais, ni surcharger la langue.

Tenue et conservation: Peut se garder 3 à 5 ans, mais c'est tellement bon jeune ...

Gastronomie: Servir à 6° C

Accompagne avec un poulet à la crème ou un carpaccio de noix de St-jacques (Mariage surprenant).

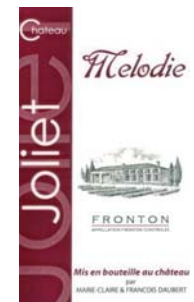


Appréciation gustative: Belle robe d'un rouge soutenu. Nez de fruits à noyaux mûrs (prune, cerise). Bouche souple et étoffée, arômes typés sur le fruit bien mûr: un ensemble équilibré.

Tenue et conservation: Peut se garder 5 à 6 ans.

Gastronomie: Servir à 16 - 17° C

Accompagne des viandes de boeuf ou de veau, également avec un magret de canard ou un confit d'oie, ainsi qu'avec un gigot d'agneau. Il pourra accompagner certains fromages.



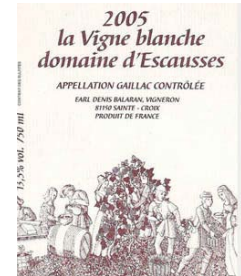


Appréciation gustative: Robe profonde, soutenue et jeune. 1er nez intense, notes animales. 2ème nez fruité et épicé, quelques notes de grillé, nez chaud. En bouche: charpenté et gras, bien structuré, riche en arômes (fruits rouges et grillé), complet et long.

Tenue et conservation: Peut se garder 1 à 4 ans.

Gastronomie: Servir à 14-16 ° C.

Accompagnera un pigeon fermier rôti et sa réduction de vin rouge de Gaillac.



Appréciation gustative: Ce rosé, d'une couleur claire, élégante, dégage des arômes puissants et très fins de fleurs blanches et de petits fruits rouges. Vif en bouche, sans agressivité d'une belle ampleur.

Tenue et conservation: A boire dans l'année.

Gastronomie: Servir à 10 - 12. C

Accompagne des poissons aussi bien que des fruits de mer. Il pourra être également servi sur des cuisines d'été (grillades, barbecue, etc...)



Appréciation gustative: Un vin fruité, floral, exprimant dans sa jeunesse des arômes de genêt, acacia, chèvrefeuille et de fruit de la passion.

Tenue et conservation: Peut se garder 2-3 ans.

Gastronomie: Servir à 10-14° C

Accompagne les fruits de mer, les poissons grillés, charcuteries, fromages de chèvre.





Appréciation gustative: Robe jaune pâle, reflets verts. Au nez : notes fleuries et anisées, agréable, vif et fin. En bouche : attaque assez vive, bon équilibre alcool / acide. Notes acidulées en finale.

Tenue et conservation: Peut se garder 2 ans.

Gastronomie: Servir à 6 à 8° C
Accompagne une terrine de rouget au jus de langoustines. Fricassée de lotte aux giroles.



Appréciation gustative: Robe jaune clair, aux reflets verts. Nez net mêlant note florale et de raisins frais légèrement muscaté. Attaque souple avec du gras, évolution plus vive marquée par un discret registre végétal et fruité. Un blanc séducteur d'accès facile.

Tenue et conservation: Peut se garder 1 ans.

Gastronomie: Servir à 8-10° C
Accompagne aussi bien un plateau de fruits de mer ou de crustacés, qu'un poisson grillé ou un plateau de charcuterie...A ne pas oublier pour vos repas de fêtes!



Appréciation gustative: Des arômes de fruits exotiques, un doux boisé relevé d'épices et d'écorces confites tout en gardant de la fraîcheur.

Tenue et conservation: Peut se garder 10 ans sur le fruit, potentiel de garde 20-30 ans.

Gastronomie: Servir à 10-14 ° C
Accompagne les foies gras, poissons fumés, fromages à pâte persillé, brebis des pyrénées, comté, beaufort bien affinés, les cuisines épicées (indienne-chinoise ...) gâteau au chocolat amer...

