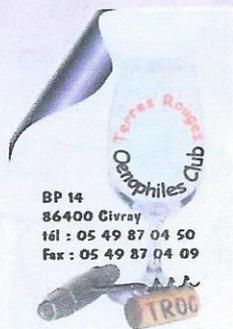




LES GAILLAC

30 avril 2013



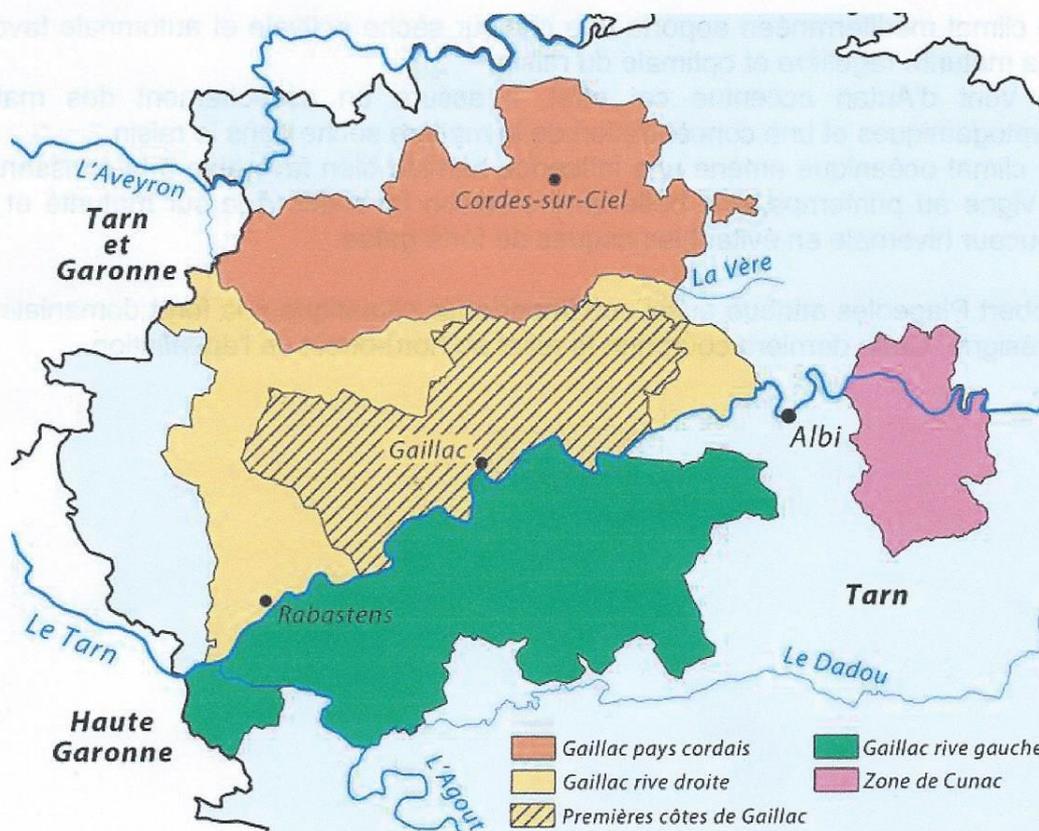
HISTORIQUE

Son histoire est multimillénaire ; il doit probablement sa création aux gaulois, avant l'arrivée des romains et son développement aux moines de l'abbaye saint Michel de Gaillac qui ont su sélectionner les cépages.

Si au Moyen Age, l'instabilité politique entraîne un déclin du vignoble, à l'époque des comtes de Toulouse le vignoble reconquiert sa qualité. Les vins de Gaillac (les vins du « coq » nom latin de Gaillac) vont se retrouver sur toutes les meilleures tables de France et d'Europe du Nord. Ils étaient meilleurs et plus puissants que ceux du bordelais. [Roger Dion](#) et [Marcel Lachiver](#), historiens du vin, considèrent tous deux, qu'avec celui de [Côte-Rôtie](#) « Gaillac est le plus ancien vignoble de France ». La réputation de ses vins blancs lui vaut un classement en AOC en 1938. Celle des rosés et rouges est acquise en 1970, grâce à un retour aux cépages traditionnels.

CARTE DU VIGNOBLE (4 zones) :

- Rive droite du Tarn : première côte de Gaillac (notre choix de vigneron est sur cette zone)
- Rive gauche du Tarn
- Plateau Cordais
- Noyau de Cunac (après Albi en allant sur Millau)



SOLS ET SOUS-SOLS

RIVE GAUCHE

Ce sont des terrasses alluviales de la vallée du Tarn, composées de galets et de graviers appelés « graves » comme à Bordeaux, composées aussi de sable et de boulders. Les sols sont profonds et bien drainés.

Les vins rouges y sont puissants et charpentés.

Les vins blancs sont fins et subtils.

RIVE DROITE

Le vignoble s'étend sur les coteaux de Rabastens à Albi avec Gaillac dominant la vallée du Tarn.

Les terres profondes et argilo-calcaires contiennent des réserves d'eau qui alimentent la vigne lors des étés secs.

Les vins rouges sont charpentés amples épicés.

Les vins blancs doux sont riches et aromatiques.

PAYS CORDAIS

C'est un plateau vallonné autour de Cordes. Les sols blancs sont minces et légers sur une roche mère calcaire et caillouteuse.

Les vins rouges ont une bonne vivacité.

Les vins blancs fruités ont un bon équilibre acide alcool.

LE CLIMAT

Le climat méditerranéen apporte une chaleur sèche estivale et automnale favorable à la maturité régulière et optimale du raisin.

Le vent d'Autan accentue cet effet, il assure un assèchement des maladies cryptogamiques et une concentration de la matière sèche dans le raisin.

Le climat océanique amène une influence humide bien favorable à la croissance de la vigne au printemps, une belle arrière-saison favorable à la sur maturité et de la douceur hivernale en évitant les risques de forte gelée.

Robert Plageoles attribue aussi une importance climatique à la forêt domaniale de la Grésigne. Cette dernière couronne le relief au nord-ouest de l'appellation.



LES CEPAGES

~~LES CEPAGES~~ BLANCS

Les cépages principaux autorisés en AOC sont le Len-de-l'el B (lendelel ou loin-de-l'œil), le Mauzac B, le Mauzac rose et la Muscadelle. Dans les vignes, le Lendelel représente 30 % des surfaces, les deux Mauzac 40 % et la Muscadelle 15 %.

Les cépages complémentaires représentent 15 % de la surface. Elle est répartie entre l'Ondenc B, le Sauvignon B et le Sémillon B. Le Sémillon n'est plus autorisé à la plantation et son vin ne sera plus autorisé en AOC à partir de 2028.

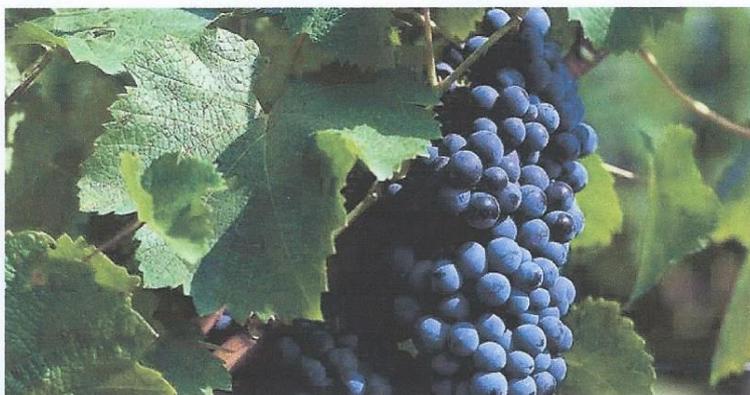
La dernière version du décret AOC du 21 février 2007 précise qu'au moins un des cépages principaux est obligatoire et l'ensemble des cépages principaux doit être au moins de 50 % dans un assemblage. Les mousseux « méthode gaillacoise ou rurale » sont issus des seuls Mauzac blanc et rose.

Le mauzac est un cépage bien adapté aux terrains argilo-calcaires, raison de sa domination dans les assemblages de la rive droite. Sur les terrasses graveleuses du Tarn, le trio Len de l'el, Muscadelle et Sauvignon lui est préféré.

Le Mauzac, le Len-de-l'el, l'Ondenc sont des cépages historiques remis en valeur. Un groupe de vigneron autour de Bernard PLAGEOLES s'engagent et militent en faveur d'une exploitation de ces cépages pour en faire le caractère et la qualité du Gaillac. Ils assurent aussi la pérennité et l'amélioration des cépages rouges : Brancol, Prunelard, Verdanel ou Duras que l'on ne trouve qu'à Gaillac.



Grappe de Duras



Grappe de Braucoil

~~LES CEPAGES~~ ROUGES

Les cépages principaux sont le duras, le Braucoil et la Syrah pour respectivement 20 %, 40 % et 25 % des surfaces.

Les cépages secondaires sont le cabernet-sauvignon, le cabernet franc, le gamay et le merlot. Ils occupent ensemble 15 % des surfaces de vigne en rouge.

Le décret d'appellation du 21 février 2007 précise que les cépages principaux doivent ensemble représenter au moins 60 % de l'encépagement. Le duras et le braucoil sont obligatoires à hauteur minimum de 10 % chacun et 40 % ensemble.

Depuis les années 1990, un regain d'intérêt pour le prunelard a conduit à la plantation de nombreuses parcelles, par des vigneronns qui voulaient l'essayer. Le vin qui en est issu est vendu en vin de pays, n'étant pas mentionné dans le décret AOC. En 2008, cependant, l'assemblée générale du CIVG a entériné l'entrée du prunelard dans la liste des cépages de l'AOC.

À l'aube de l'an 2000, un conservatoire des cépages du sud-ouest a été implanté sur la commune de Peyrole. Ce conservatoire a été mis en place à la suite de prospections opérées dans les vieilles vignes des vignobles régionaux (Midi-Pyrénées). Ce conservatoire regroupe 150 familles de mauzac blanc B, 100 familles de braucol N, de duras N et de len de l'el B, 50 de mauzac rose Rs, 20 d'ondenc B, de prunelard



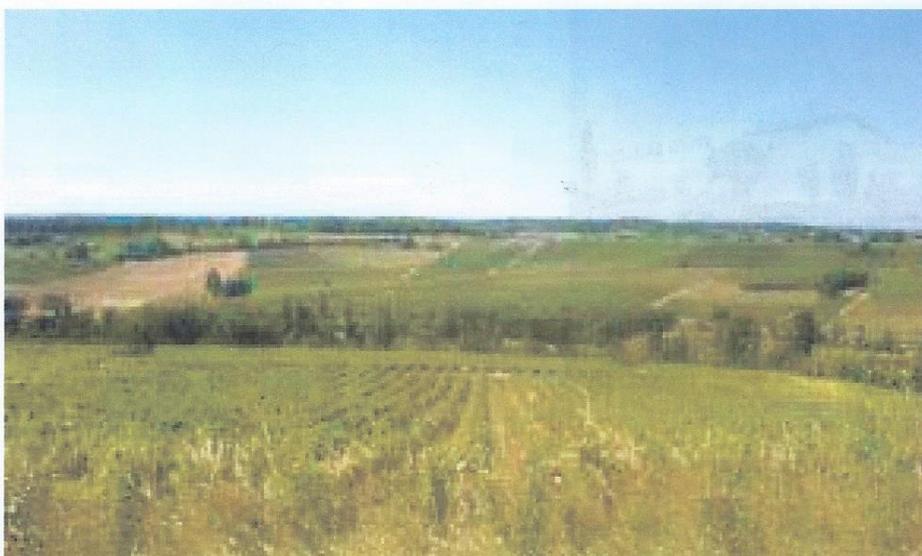
Cépage de Braucol



Cépage de Duras

DOMAINE DE LA RAMAYE : Michel Issaly

Cuvée La combe d'Avès



CEPAGES :

Duras 50 % - Brauacol 50 %

TERROIR :

Sols Argilo-calcaire.

CONDUITE DES VIGNES :

En gobelet pour le Duras, sur fil pour le Brauacol (taille Guyot). Culture en biodynamie. Quatre labours par saison avec maintien d'un couvert végétal en hiver. Lutte raisonnée. Pas d'apport de matières organiques. Taille courte en hiver et taille en vert sévère en été. Effeillage à la main. Vendanges manuelles avec tri des raisins. En totale sur maturité. Fin septembre pour le Duras et mi-octobre pour le Brauacol.

RENDEMENT :

35 hl par ha pour le Duras, 30 hl par ha pour le Brauacol.

VINIFICATION :

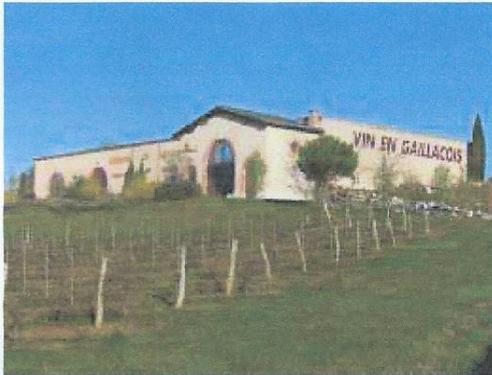
Les deux cépages sont vinifiés séparément.

Sans manipulation de la matière première. Très peu de soufre (juste à l'entrée des raisins). Eraflage complet. Pas de contrôle des températures. Pigeage régulier pendant la fermentation, suivi de 30 jours de cuvaison, cuves fermées. Assemblage et élevage de 32 mois en vieux fûts (fûts de plus de 5 ans). Collage au blanc d'oeuf puis légère filtration sur plaque n°1 avant la mise en bouteilles.

Production : 8 000 bouteilles.

DOMAINE DU MOULIN : Nicolas et Jean Paul Hirissou

Cuvée vieilles vignes (rouge vieilli en fût de chêne)



CEPAGES :

Braucol 50%

Merlot 50%

TERROIR :

Rive gauche du Tarn, sols graveleux, culture raisonnée

VINIFICATION :

Récolté sur les plus vieilles parcelles de Braucol et Merlot du domaine.

Une recherche d'une longue macération est faite après fermentation, pour extraire le plus de couleur et de tanin possibles.

Le vin ensuite est élevé en fût de chêne pendant 12 mois (1/3 barriques neuves, 1/3 barriques de 1 vin, 1/3 barriques de 2 vins).

DOMAINE DES TRES CANTOUS



La famille PLAGEOLES : Depuis vingt ans elle a une action déterminante pour la recherche et revalorisation des cépages historiques. Ils font la caractéristique et la renommée actuelle des vins de Gaillac.

Tous leurs vins sont en monocépages.

Pour les blancs et moelleux ce sont ; l'ondenc blanc, les mauzac vert, gris, rose et roux, le muscadelle et le loin de l'œil

Pour les rouges ce sont :le braucol ou fer servadou, le duras, le syrah, le prunelart, le mauzac noir et le vernadel.

Cuvée MAUZAC

APPELLATION :

AOP Gaillac Premières côtes

COULEUR :

Blanc

CEPAGES :

Mauzac Vert

TERROIR :

Sols Argilo-calcaire.

CULTURES :

En biologie. Densité de plantation : 5000 pieds / ha taillés en gobelet. Rendements : 40 hl / ha

VINIFICATION :

Pressurage direct, débourage statique une nuit, maîtrise des températures si nécessaires. Levure indigène. Pas d'élevage sous bois, pas de macération pelliculaire, pas de fermentation à basse température... en bref, vinification la plus « nature » possible

Garde : 3 à 5 ans.

Cuvée Le Grand Tertre

CEPAGES :

Prunelard 75 % - Brauacol 25 %

TERROIR :

Sols Argilo-calcaire.

CONDUITE DES VIGNES :

Sur fil pour le Prunelard (taille en tirette), en guyot pour le Brauacol. Quatre labours par saison avec maintien d'un couvert végétal en hiver. Lutte raisonnée. Pas d'apport de matière organiques. Taille courte en hiver et taille en vert sévère en été. Effeillage à la main. Vendanges manuelles avec tri des raisins. En totale sur maturité. Mi-septembre pour le Prunelard et début mi-octobre pour le Brauacol.

RENDEMENT :

Rendement : 25 hl par ha pour le Prunelard, 30 hl par ha pour le Brauacol.

VINIFICATION :

Les deux cépages sont vinifiés séparément. Sans manipulation de la matière première. Très peu de soufre (juste à l'entrée des raisins). Eraflage complet. Pas de contrôle des températures. Pigeage régulier pendant la fermentation, suivi de 15 jours de cuvaison, cuves fermées. Assemblage et élevage de 9 mois en cuve ciment. Collage au blanc d'oeuf puis légère filtration sur plaque n°1 avant la mise en bouteilles.

Production : 1 500 bouteilles.

DOMAINE LABARTHE

Cuvée Guillaume

TERROIR :

Coteaux argilo-calcaires de la rive droite du Tarn. Exposition Sud.

CULTURES :

En biologie.

CEPAGES :

Principaux : Fer Servadou (Braucol) : 80%

Secondaires : Merlot : 20% ou Syrah : 20%

VINIFICATION :

Vendange égrappée ; 21 jours de fermentation en cuve ; contrôle des températures ; fermentation malolactique terminée. Elevage en fûts de chêne merrain (12 mois environ).

MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété avec matériel tout inox, stérilisé à la vapeur avant chaque tirage.

CONSERVATION :

Ce vin peut se garder, suivant les millésimes, 5 à 10 ans

Cuvée Premières Cotes de Labarthe(blanc)

SITUATION

Côteaux argilo-calcaires de la rive droite du Tarn.
Exposition Sud.

CEPAGE :

Mauzac

VINIFICATION ELEVAGE:

En biologie. Seuls les jus de goutte de la première pressée sont destinés à l'Appellation Contrôlée. Après débourage, ces jus sont tirés au clair et mis en fermentation avec contrôle des températures. Filtration stérile.

On le garde ensuite sur lies fines pendant neuf mois et on le bâtonne régulièrement.

: