

Voyage FRONTON GAILLAC du 10 au 12 mai 2018

14 participants pour un voyage de découverte dans deux vignobles injustement méconnus. Tous deux sont en plein essor et développent des trésors d'ingéniosité pour se distinguer. Ils le font par la découverte de vieux cépages et par l'adéquation de l'encépagement au terroir. S'y ajoutent un esprit de préservation des sols, de la culture bio ou raisonnée, une réduction du taux de sulfite et un élevage équilibré pour lequel le temps de fermentation est le paramètre majeur.

Les cinq vigneronnes visités sont excellents avec des personnalités différentes

- **Domaine de la Colmbière** à Villaudric tenu par un couple très moderne et très cultivé ; ils élaborent des vins élégants avec une typicité aromatique.
- **Domaine le Roc – Flotis** à Fronton tenu par un vigneron traditionnel du Sud-Ouest ; il crée des vins également typiques mais riches et gouleyants propres à faire la fête sans retenue.
- **Domaine Vayssette** à Gaillac tenu par un couple très soudé, très attaché à leur terroir qu'ils ont façonné. Ils font un vin aromatique sur les arômes des cépages alliés au terroir.
- **Domaine du Moulin** communique surtout sur des vins multi-médailleurs, très concentrés et tanniques qui ont perdu la typicité du cépage et du terroir. Il est néanmoins reconnu comme au top de l'AOC.
- **Domaine de Brin** est tenu par un jeune couple fougueux qui n'a pas peur d'innover. Ils font des vins authentiques et surprenants et on a vraiment envie de les accompagner.

Tous sont imprégnés de la tradition familiale et ils affichent ces valeurs fortes ; le problème réside dans la diversité des techniques utilisées qui donnent des vins très différents, même si nous avons bien appris à reconnaître la typicité de la Négrette, du Mauzac, du Braucol et j'en passe ...

Le vignoble de FRONTON

Il est situé entre Toulouse et Montauban, le long de l'autoroute A20, à 40 km de Toulouse environ. Fronton et sa région sont un carrefour entre Cahors et Toulouse sur une ancienne route romaine et sur la route de Compostelle. Ceci favorisera les échanges et l'importation de cépages venant d'autres régions françaises et d'ailleurs.

La première mention du vignoble remonte à 1122. La Négrette, cépage emblématique de cette appellation viendrait de l'île de Chypre, apportée par les Croisés. Le XIX^{ème} siècle a vu l'apogée de ce vignoble dont les vins étaient exportés via Bordeaux après un voyage dans les gabarres du Tarn. La surproduction et le phylloxera ont eu raison de cette réussite. La renaissance du vignoble remonte aux années 1970 avec l'obtention de l'AOC en 1975.

La Négrette donne un goût caractéristique au vin et il peut être reconnu aisément en aveugle. Il n'est présent qu'en Frontonnais et dans les Fiefs Vendéens (+ un peu en Californie). Il est très aromatique (fruits rouges, fleurs et épices) mais peu acide et tannique. S'il n'est pas assemblé sa longévité n'est pas extraordinaire, de l'ordre de 7 à 9 ans. Si la Négrette est le cépage phare, il n'est pas le seul présent : Syrah, Cabernet, Fer-Seradou (ou

Braucol), Gamay et Cot (Malbec) sont autorisés. Coté rouge, le Cabernet (Franc et Sauvignon) et la Syrah, coté rosé : le Gamay et coté blanc : le Sauvignon, le Chenin et un nouveau cépage : le Bouysselet. Pour les rouges, l'assemblage avec la Syrah va renforcer le caractère aromatique et l'assemblage avec le Cabernet va renforcer la structure et donc la longévité. Votre serviteur a dans sa cave des bouteilles des années 1980 qui ont une excellente tenue (assemblage Négrette Cabernet-Sauvignon). La maturité vient successivement de début septembre à la mi-octobre.

Le terroir se répartit en trois terrasses dont les sols diffèrent :

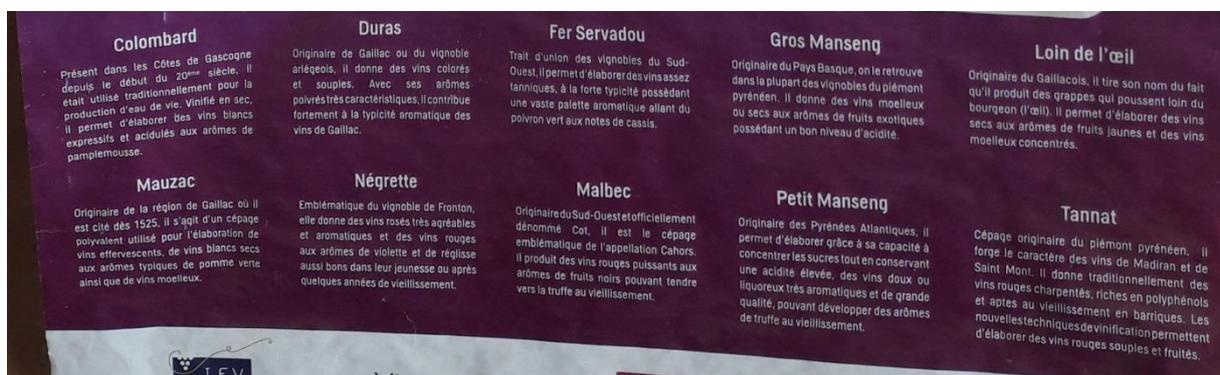
- les boubènes : alluvions composés de galets, graviers, sables et limons
- les rougets : sols argilo-limoneux
- les graves : nombreux cailloux et graviers en surface reposant sur de profondes assises d'argile.

Le climat est plutôt favorable avec un très bon ensoleillement et un vent régulier qui prévient des attaques des maladies. Néanmoins, les orages et les pluies violentes ne sont pas rares et provoquent des dégâts dans le vignoble comme en 2017.

Il existe une réelle volonté de retrouver des cépages autochtones : ce crédit est à porter particulièrement à deux personnages émérites : Philippe Cauvin du château de la Colombière à Fronton et Robert Plageoles à Gaillac. Le premier à partir de la dégustation d'un vin chez un vieux vigneron a isolé 60 pieds de vigne et en a fait faire l'analyse. Le Bouysselet identifié par des spécialistes a été planté. Les raisins sont différents d'un pied à l'autre et le travail de sélection a débuté. Robert Plageoles a isolé des plans de Prunelard dans une université parisienne et les a replantés depuis des années. Le résultat est spectaculaire et le vin issu de ce cépage a beaucoup de personnalité.

Le Bouysselet a survécu au phylloxera car il était planté sur un terroir sans argile. Les vignes ont ainsi plus de 200 ans !

Par ailleurs, des travaux génétiques ont permis de mettre en évidence des parentés entre ces cépages.



Caractéristiques des cépages spécifiques du sud-ouest dont le Malbec (Cahors), le Tannat (Madiran) et les deux Manseng (Jurançon).



Filiation des cépages selon les analyses génétiques. Il y a des filiations directes en trait plein et des cousins (traits pointillés).

VILAUDRIC : Château LA COLOMBIERE dégustation et déjeuner-buffet

C'est un des plus anciens vignobles frontonnais. Il a été à l'origine de l'AOC en 1975. Son propriétaire le tenait de sa famille depuis 1789. Il l'a vendu au baron François de Driesen, homme de grande culture qui l'a développé envers et contre tous. Il avait parfaitement compris que l'atout majeur du vignoble est la Négrette, les autres cépages venant en appui pour renforcer telle ou telle qualité. Il est décédé trop tôt en 2010 mais avait cédé son vignoble. Ce château est désormais tenu par sa fille et son mari dans une ambiance marquée par l'amour et la biodynamie.

Les rendements sont faibles pour la région autour de 29 hecto/hectare. Parce que la Négrette a une peau fine et fragile, le choix de la vendange manuelle a été fait, en opposition avec le reste du vignoble.

Le principe est de faire des vins avec un degré alcoolique faible de l'ordre de 12 à 12,5° afin d'obtenir des vins élégants : après la dégustation, on pourra dire : mission accomplie ! Ces vins sont complexes, aromatiques, fins et élégants. A ce titre, ils sont en rupture avec les vins du Sud-Ouest que nous avons l'habitude de boire.

La dégustation s'est fait autour d'un buffet de produits locaux bio (**Possibilité d'en commander par le CEP**). Excellent bien qu'un peu frugal.

Les Frontons Flingueurs 2016

Pure Négrette sur bouben caillouteux. Ce vin est vinifié sans travail particulier en ajustant simplement le temps de cuvaison : pas d'extraction, pas de pigeage sauf en tout début de fermentation. A peine 12°.

Très fruit rouge au nez et en bouche. Il est gourmand et facile à boire. Le final est épicé.

Coste Touge 2015

Pure Négrette sur un terroir galets roulés. 12°. Le pH est peu acide vers 4,0 et ce vin ne sera pas de garde. Cinq semaines de fermentation en cuve béton puis élevage en foudre (2010). Vin typique de l'appellation avec un nez et une bouche très fruit rouge et épicé. Vin fin et bien équilibré avec un final à peine tannique. Sera idéal sur un canard.

Façon Puzzle 2015

Négrette 80% et Syrah 20%, vendangés et vinifiés ensemble. Passe un an en foudre.

Beau nez sur le fruit noir. Belle ampleur en bouche avec un vin très enrobé. Poivré au nez et en bouche.

Bellouguet 2014

Négrette, Cabernet Sauvignon et un peu de Cabernet Franc. Vieillessement deux ans en foudre. Le pH est à 3 et cette acidité lui permettra de vieillir des années. Ceci est vrai puisque ce vin était déjà vinifié par M. de Driesen et que les membres du bureau ont pu boire le millésime 1989 avec satisfaction.

Nez puissant et très belle structure. Ce vin est très équilibré et les tannins sont perçus comme fondus en fin de bouche. Il a fallu néanmoins attendre 30 minutes au moins avant que ce vin ne s'ouvre. Très belle alliance avec le fromage comme quoi on peut boire certains rouges avec des pâtes cuites.

Le Grand B. 2016

Ce vin est issu du fameux Bouysselet. Son pH est très acide et ceci n'est absolument pas perçu en bouche. Elevage long 2/3 en cuve inox et 1/3 en barrique.

Robe jaune dorée. Fruit prédominant sur l'abricot sec. Confit avec une belle longueur. Très belle complexité.

FRONTON : Domaine LE ROC-FLOTIS

Le Roc s'étend sur 23 hectares de terre assez riches et Flotis sur 17 hectares d'un terroir pauvre et caillouteux. Il n'y a quasiment que des rouges et le vignoble se dirige vers le bio. Ils ne font qu'un blanc sur le terroir de Le Roc mais il est en rupture de stock.

Globalement, **le rendement et les méthodes de vinification sont classiques et ils fournissent des vins riches et structurés, en opposition avec ceux de la Colombière.**

Rosé de saignée 2017

Négrette.

Nez et bouche sur le fruit plutôt framboise. De la tenue en fin de bouche avec de la fraîcheur et un vin globalement agréable.

Folle noire d'Ambat 2016

Négrette 100%. Ambat est un lieu-dit où le terroir est peu argileux.

Le premier nez est animal, surprenant pour un jeune vin. Ce caractère disparaît rapidement pour laisser place à des notes florales puissantes. La bouche est riche sur des notes complexes : violette, poivre. Le final est franchement poivré. Globalement ce vin manque de finesse.

Les Petits Cailloux du Roc 2015

Négrette 80% et Syrah 20%

Vin toujours intense sur les fleurs et les épices. Le final est sur le poivre et la cardamome. La structure est meilleure et ce vin apparaît mieux équilibré.

Le Roc Don Quichotte 2015

60% Négrette et 40% Syrah. 35 hecto/hectare

Nez fruit noir. Grande amplitude en bouche avec un final tannique astringent. Reste très floral. S'ouvre avec le temps et ceci donne un résultat excellent.

Cuvée réservée 2014

Négrette 50% Syrah 25% et Cabernet Sauvignon 25%. Elevage en barrique pendant 2 ans.

Ce vin est excellent mais il a perdu de sa typicité par le séjour en barrique. Les tanins sont très perceptibles et aucun ne doute que ceci donnera un excellent résultat dans quelque temps.

La Vieille Syrah derrière chez Mammouth 2014

Mammouth est le frère du propriétaire. Vieilli en barrique de 400 litres.

Vin très dense et complexe. On sent tout à la fois le poivre, le fruit noir et la pivoine.

Roc'ambulle 2017

Un petit coup de rosé pétillant bien frais a fait la transition avec l'autre vignoble : Flotis.

Négrette à 9° sans sulfite et sans dégorgement. Complètement sur la groseille. A recommander pour les futures chaleurs de l'été.

Attention les vins du terroir Flotis sont peu acides (pH 4) et moins que ceux du Roc (pH 3,6). Il n'est pas sûr qu'ils puissent être gardés plus de 8 à 10 ans selon les millésimes.

Flotis 2013 cuvée Jeanne

Négrette avec un peu de Syrah.

Nez sur le fruit. En bouche, les fruits sont très mûrs et le final est tannique et puissant mais avec moins d'épices que ceux du terroir Le Roc.

Ce vin a besoin de s'ouvrir ; après 15 minutes, on retrouve la typicité du cépage Négrette soutenu par une belle structure.

Château Flotis L 2014

Une majorité de Négrette avec un peu plus de Syrah que le précédent.

Très belle expression aromatique et bel équilibre. Final sur le fruit et le poivre très réussi.

Si Noire 2014

100% Négrette du haut du coteau avec un rendement très faible (24 hecto/hectare).

Vin avec beaucoup de classe et un très bel équilibre sur une densité marquée.

Le final fruit et épices est très aromatique. La bouche est enrobée et des jambes impressionnantes coulent le long des parois du verre.

Hôtel Mercure Albi Bastides 41 bis rue Porta 81000 ALBI

Hôtel à recommander car l'accueil y est sympathique et professionnel. Le petit déjeuner est délicieux et diététique pour celui (ou celle) qui sait se limiter.

L'hôtel a été installé dans l'ancienne fabrique de pâtes alphabet que nous avons tous mangées quand nous étions enfants. La vue des chambres et de la terrasse est magnifique.



Restaurant La TABLE du SOMMELIER,

20 rue Porta, 81000 ALBI

Excellent accueil et excellents vins. Repas bien équilibré. Nous avons passé une très bonne soirée. Le vin blanc château Salettes et le rouge de chez Rotier étaient excellents (rappelez-vous que nous avons déjà invité ce vigneron en 2008). Nous n'avons pas vraiment apprécié le gaillac doux de chez Derrieux Pierre, servi au dessert.



Vignoble de Gaillac

Si le terroir de Fronton est assez plat, celui de Gaillac est bien vallonné. La campagne est très belle et nous avons pu l'apprécier sous un soleil radieux et un printemps nous offrant une végétation splendide.

Le vignoble de Gaillac est divisé en trois parties selon le terroir :

- Au Nord : un terroir calcaire.
- Aux abords du Tarn : un terroir argileux.
- Au Sud : un terroir de graves comparable à celui des graves de Bordeaux.

Ce vignoble a connu ses heures de gloire pour s'effondrer du fait de la surproduction. Grâce à quelques vignerons dont le célèbre Robert Plageoles, la qualité et l'estime remontent progressivement et nous offrent des vins séduisants. M. Plageoles, dans les années 80 a réussi à réduire les rendements et à améliorer les procédures de vinification. Surtout, il a identifié les cépages qui donnent à ces vins leur typicité. Désormais, le Braucol est majoritaire dans les rouges et le Mauzac dans les blancs. Il a même retrouvé de vieux cépages qu'il a réintroduits dans le vignoble (Prunelard).

Les cépages blancs :

- Le Loin de l'œil s'exprime au mieux sur les terrains de graves. Ce cépage ancien a tendance à être très productif et nécessite d'être maîtrisé. C'est ce qui lui vaut la réputation de donner des vins légers. Il apporte du gras lorsqu'il est suffisamment concentré. Son nom est lié au fait que les grappes se développent en bout de tige, loin de l'œil de taille.

- Le Mauzac est le cépage de base ; il prend toute sa valeur sur les terroirs argileux. C'est lui qui donne les vins de voile, comparables aux vins jaunes d'Arbois. Le jus est blanc mais la peau revêt différentes couleurs : blanc, rosé, roux, vert et noir. Il est vendangé à faible maturité pour éviter qu'il ne donne des arômes de pommes cuites, toujours un peu lourd.
- La Muscadelle que l'on retrouve dans les graves bordelais
- Le Sauvignon qui tend à disparaître car l'escat ravage les pieds avant qu'ils n'atteignent les 15 ans.
- L'Ondenc : cépage très local qui donne d'excellents vins liquoreux. Il est très peu planté car il donne des vins peu aromatiques et il est fragile. En revanche, il apporte du gras. La tendance est d'étendre la production car il apporte beaucoup en termes d'arômes et de tenue.

Les cépages rouges :

- Le Duras : cépage méditerranéen, il résiste bien à la sécheresse comme en 2003 par exemple. Il est peu tannique mais donne des arômes épicés et du gras. Il n'a rien à voir avec le vignoble de Duras.
- Le Braucol : cépage du sud-ouest, il résiste bien au mildiou. C'est le cépage de base avec le Duras.
- La Syrah qui s'exprime bien en dehors des étés torrides.
- Le Merlot
- Le Cabernet franc

Il existe néanmoins de fortes différences entre les différentes propriétés et il n'est pas facile de les hiérarchiser tant ils sont différents en bouche.

GAILLAC : Domaine VAYSSETTE dégustation et déjeuner-buffet

Ce vignoble est familial mais il est en pleine mutation. Les valeurs sont affirmées et M. Vayssette communique avec passion et précision. La devise de la famille est : « Y ABEN TRIMAT » on a bien trimé ! Lui et sa femme renouvellent les méthodes de vinification autour de la culture raisonnée et de l'expression du fruit. Ils sont unis dans cette mission et en témoignent sur leur site internet. Clairement, ils revendiquent qu'il est impossible de faire du bio dans une région où la pluviométrie est si capricieuse. Il vaut mieux réduire l'apport des traitements et en limiter l'utilisation, plutôt que répéter les traitements au soufre et au cuivre quand le temps est pluvieux. Ceci est également vrai pour le traitement contre la cicadelle. Aux dires de M. Vayssette, beaucoup de vigneron passent en biodynamie pour des raisons de marketing et pour toucher les subventions pendant cinq ans.

La visite a commencé dans les vignes après avoir testé que les chemins n'étaient pas boueux : **quand la terre colle, on dit qu'elle est amoureuse** ! Le vignoble est labellisé haute valeur environnementale (HVE) ; cette démarche est plus globale et touche la protection des espèces, la gestion des ressources en eau et la stratégie phytosanitaire.

Le vignoble (20 hectares d'un seul tenant + 8 hectares à côté) est orienté plein sud et fait face à la chaîne pyrénéenne ; la vue sur les cimes enneigées est superbe. Il est situé sur la

première côte de Gaillac, la plus réputée. Le terroir profond est calcaire et le sol au-dessus est argileux.



Le travail de la vigne est constant dans l'année pour optimiser la maturité du grain et des pépins de raisin tout en maintenant un certain rendement (40 hecto/hectares) pour donner des vins bien équilibrés et capables d'être bus sans trop de vieillissement. La taille est dite en cordon de Royat ; l'ébourgeonnage et l'effeuillage suppriment les grappes à l'ombre qui ont tendance à pourrir.

Tous les vins vendus en bouteille sont issus de vignes vendangées manuellement car la peau des raisins est peu épaisse et fragile. La vinification se fait en cuves inox thermo-régulées et en cuves béton enterrées.

La dégustation a accompagné un excellent buffet varié et bien adapté aux vins servis. On adhère sans réserve à cette formule qui permet d'apprécier les vins tout en testant les alliances avec les mets.

Blanc sec perlé 2016

Mauzac, Muscadelle, Loin de l'œil et un peu de Sauvignon.

Nez fruité sur le fruit blanc. Très fruité en bouche et discrètement perlé. Beaucoup de fraîcheur et un peu de gras.

Blanc sec cuvée Clémence 2016

100% Mauzac avec un long élevage en barrique sur lie.

Nez sur le fruit blanc (poire) et belle structure avec des notes boisées discrètes. Belle alliance avec les toasts aux gambas.

Rosé 2017

Rosé de saignée 50% Brauacol et 50% Syrah

Robe très rosée, presque cerise. Nez et bouche sur le fruit rouge (cerise et framboise). Bel équilibre.

Rouge V7 Mono-cépage Prunelard cuvée Thibault 2016

Elevage en cuve.

Nez sur le fruit (prunes bien mures). Très rond et un peu sucré (sucre résiduel 3,5 g/l).

Rouge V7 mono cépage Brauacol 2016

Elevage en cuve inox.

Nez sur le fruit noir et belle expression tannique en bouche sur un vin qui est finalement très rond.

Rouge tradition 2015

Brauacoul et Syrah majoritairement, un peu de Duras et de Merlot. Elevage en cuve inox et béton.

Nez sur le fruit noir très mûr (cassis ou même casseille). Très belle structure. La casseille est un hybride du cassis et de la groseille à maquereau. Très belle structure et des tanins bien fondus.

Rouge cuvée Léa 2015

Syrah et Brauacol 50/50% avec un élevage en fûts de chêne de 1 et 2 vins.

Robe très foncée. Nez sur le fruit noir très cassis. Très belle structure avec un final boisé. Les fruits sont marqués par beaucoup de maturité.

Gaillac pétillant Méthode ancestrale

Mauzac 100%. Vinification identique à celle utilisée à Die pour la clairette et à Limoux pour la blanquette. Processus très naturel sans ajout de sucre ni de liqueur. Le vin fait 10° et il est très agréable à boire.

La dominante est la poire et le vin est aérien. Belle alliance avec le dessert à la casseille. Ce vin fera un excellent vin d'été : apéritif ou dessert.

Gaillac doux tradition 2015

Mauzac 80% et Muscadelle 20% avec de très petit rendement (20 à 25 hecto/hectare). Vin issu de raisins botrytisés, sélectionnés au cours de 3 à 4 tris.

Robe jaune avec de belles larmes sur le verre. Le fruit mûr prédomine : poire et coing. Belle longueur avec perception de notes de gras.

Gaillac liquoreux 2015 cuvée Maxime

Loin de l'œil 80%. Très vieille vigne et rendement particulièrement faible (10 à 15 hecto/hectare). Vin très délicat à vinifier : pressurage lent, fermentation à basse température et passage en barrique neuve.

Robe dorée, belles jambes sur le verre. Beaucoup de richesse et d'arômes. La bouche est intense sur le raisin sec. Le final est harmonieux. Un produit exceptionnel pour ceux qui aiment ou veulent découvrir les vendanges tardives.

Domaine du MOULIN HIRISSOU GAILLAC

Les valeurs et la communication sont bien différentes. Ce vignoble est en tête de liste des locomotives qui tirent l'appellation et il a bien pris la suite de M. Plageoles. Il est tenu par M. Hirissou et son fils qui dynamise l'entreprise. Ils sont aidés par madame qui fait la comptabilité.

Le vignoble appartient à la famille Hirissou depuis 5 générations. Il s'étend sur 40 hectares : 28 en rouge et 12 en blanc. Le vignoble se partage pour moitié sur les graviers (vin puissant) et sur l'argilo-calcaire (vins blancs et rouges fruités). Il possède 7 hectares en bio, non déclarés car certaines parcelles à proximité ne le sont pas ; c'est la loi du tout ou rien.

Les tâches de la vigne sont celles pratiquées au vignoble Vayssette : taille sévère, ébourgeonnage, palissage et vendange en vert. La différence réside dans le fait qu'ils sont plus restrictifs sur certaines parcelles pour obtenir de tout petits rendements. De fait, la production et la communication s'orientent dans deux directions : une voie classique avec des vins équilibrés et qualitatifs et une autre voie avec des vins très concentrés et tanniques. Il a été remarqué par Parker et a gagné en notoriété. L'objectif est donc de vendre plus aux USA en misant sur les vins parkerisés.

Gaillac méthode ancestrale 2017

Mauzac 100%. Il titre 12° avec un niveau de sucre résiduel de 10g/l. Vin agréable servi très frais. Comme annoncé, les arômes de pomme verte prédominent.

Blanc sec vieilles vignes 2015

C'est un Sauvignon majoritairement avec du Loin de l'œil et de l'Ondenc. Il est élevé huit mois en fut de chêne neuf. Il a obtenu nombre de récompenses. Robe très dorée. Le bois est nettement perçu. Belle matière avec du gras et une belle expression aromatique.

Rouge vieilles vignes 2015

Braucol et Merlot 50/50%. Elevé en fûts de chêne 1/3 neuf, 1/3 d'un an et 1/3 de 2 ans. Il a également reçu nombre de médailles prestigieuses. Nez fruit noir. Très belle structure Boisé dominant. Nécessite d'être carafé.

Faucon 2016

Le nom vient de la passion du fils Hirissou pour la chasse au faucon. C'est un IGP et non un AOC car le Tannat n'est pas autorisé dans l'appellation. Braucol et Tannat 50/50%. Rendement très faible de l'ordre de 25hecto/hectare. Elevé deux mois sur le marc sans passage en fût. La fermentation est délicate et nécessite parfois d'ajouter des levures exogènes. Nez très prononcé sur les fruits noirs. La bouche est très puissante marquée par les tanins du raisin et la griotte. Vin de grande garde méritant d'être carafé.

Florentin 2015

Braucol 100% avec un rendement de 25hecto/hectare en relation avec l'ébourgeonnage et la vendange en vert. Passe ensuite 12 mois en fûts. A obtenu à plusieurs reprises le coup de cœur du guide Hachette. Grande richesse aromatique et belle puissance. Apparaît mieux équilibré que le précédent.

Blanc doux cette année là 2016

Chardonnay en vendange tardive par passerillage. 210 g de sucre résiduel masqué en partie par une belle acidité. Vin très plaisant sur une dominante de raisin de Corinthe.

Domaine de BRIN CASTANET

Ce vignoble est tenu par Damien Bonnet et sa femme, jeunes viticulteurs qui n'ont pas abandonné la polyculture. L'accueil est détendu malgré une surcharge de travail et une affluence à laquelle nous ne nous attendions pas.

Le terroir est argilo-calcaire au début du plateau de Cordes, étendu sur 12 hectares en culture bio. Auparavant, son père tenait le vignoble depuis 1970 mais vendait sa production à la coopérative.

L'idée est donc de favoriser le gout du cépage en limitant le coté boisé. Il ne possède qu'un foudre de contenance modeste.

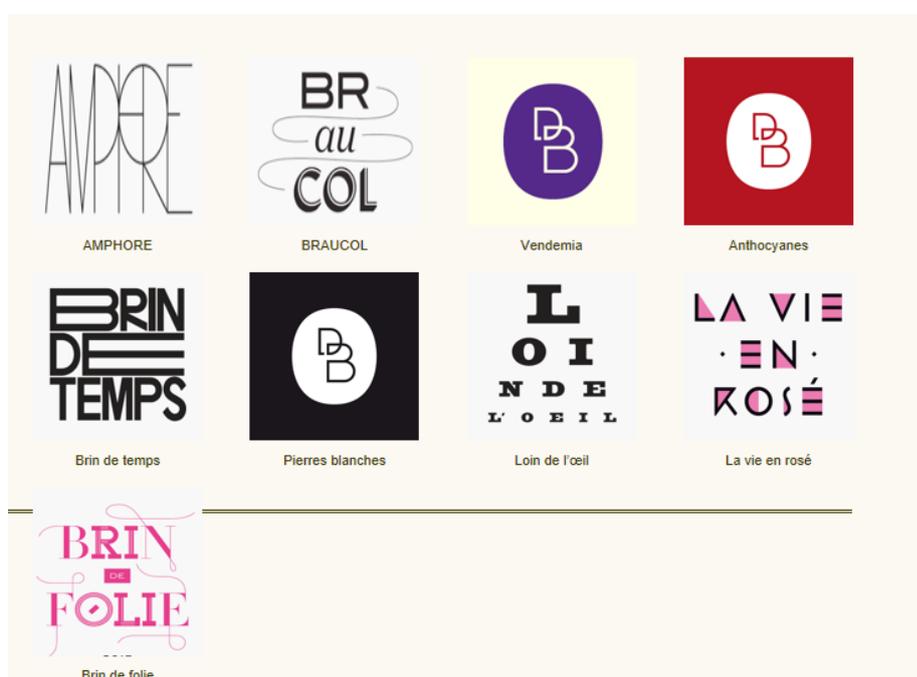
Après récolte manuelle de chaque cépage à maturité optimale, la fermentation démarre naturellement sans ajout de levures. La vinification se fait calmement au rythme des saisons en cuves ou barriques (selon les cuvées) sans soufre (seul une dose « homéopathique » est ajoutée avant la mise en bouteille, très souvent non détectable après analyse).

La clarification des vins se fait simplement par gravité. Les rouges ne sont pas filtrés.

En revanche, ils élèvent certains vins soit en **jarre de grès** (très peu poreux pour limiter l'oxygénation) soit en **amphore d'argile** faite à la main (poreux pour accélérer l'oxygénation et donc le vieillissement). Nulle sophistication mais un profond respect de la nature.

La vigne est magnifique avec des allées plantées avec des fèveroles (la plante qui donne les fèves) et de l'avoine pour apporter de l'azote et préserver l'humidité. Ils ne privilégient pas les petits rendements pour garder de la souplesse au vin.





Les étiquettes sont peintes par la famille et elles sont très originales :

Pierre blanche 2017

Mauzac 60% et Loin de l'œil 40%. Elevage en barrique de plusieurs vins pendant 9 à 12 mois. Excellent vin blanc sec. Bel équilibre entre l'acidité et les arômes de pomme. Final agréable pour ce vin très droit

Méthode ancestrale 2017

Mauzac 60% et Ondenc 40%. Sans levure ni sulfite. 11°
Bulles très fines avec des arômes sur la poire et une belle fraîcheur en fin de bouche.

La vie en rosé 2017

Cabernet Sauvignon ; rosé de macération.
Robe très rosée. En bouche, ce rosé est très vineux et se rapproche du claret bordelais.

Vendemia 2016

Duras 70% et Braucol 30%. Elevage en cuve ciment avec quelques pigeages et remontages. Sur le fruit rouge, très charnu. De la rondeur et pas de perception de tanin ou d'acidité.

Anthocyane 2016

Braucol 70% et Syrah 30%. Elevage pour moitié en cuve et pour moitié en barriques. Plus expressif au nez avec une meilleure structure. Bel intensité aromatique sur le fruit noir avec des notes de poires au final.

Brin de temps 2016

Duras 50% et Braucol 50% vieilles vignes. Passage en barriques pendant 24 mois. Très bel équilibre entre le fruit et les tannins et un final avec de l'élégance. Notes d'épices marquées. Une vraie réussite.

Braucol 100% 2016

Faible rendement (20 hecto/hectare). Elevé en jarre de grès pendant 12 mois. Nez sur le fruit. Vin charnu, intense et très équilibré. Arômes complexes avec présence d'épices et de poivre.

Loin de l'œil vendange tardive 2015

Les vendanges peuvent se faire jusqu'en décembre et la concentration devient alors maximale en relation avec des rendements < 10 hecto/hectare.

Ce millésime a vu le botrytis.

Ce vin est dense mais équilibré avec beaucoup de fruits et un final sur le gras

Brin de folie 2016

Cabernet Sauvignon 100% vendanges tardives par passerillage. Rendement de 15 hecto/hectare. Fermentation lente pendant tout l'hiver avec arrêt de la fermentation par filtrage. Mise en bouteille précoce pour garder les arômes.

Robe très tuilée. Vin extraordinaire avec du fruit intense mais une élégance particulièrement en fin de bouche. Accompagne très bien les desserts aux fruits voire au chocolat ?

Expérience vécue, c'est juste génial !

Loin de l'œil vendanges tardives 2012

Rendement de 8 hecto/hectare

Robe ambrée. Grande expression sur le fruit confit (coing ?). Perception de gras marqué. Ce vin doit vieillir pour être apprécié à sa juste valeur

Vin de voile 2009

Mauzac 100% gardé en fûts pendant 7 ans.

Robe très foncée. En bouche très doux et très aromatiques sur des fruits confits et du caramel. Très grande longueur. Ce vin n'a rien à voir avec le vin jaune du Jura.

Restaurant Le Jardin des Quatre Saisons, 5 rue de la Pompe, 81000 ALBI

L'Angelou méthode gaillacoise magnum avec amuses bouches Excellent mais moins aromatique que ce que nous avons dégusté.

Truite fumée par nos soins des Pyrénées

Domaine de Labarthe blanc

Filet de bœuf au foie gras sauce périgourdine

Magnum de Duras R.Plageole . Excellent avec des arômes de prunes très mures

Farandole de desserts

Vendanges tardives Domaine Barreau

VISITE guidée d'ALBI

On n'a pas vu le temps passer tant le guide était passionnant (M. Pascal Sanlefranque dont la profession de guide n'est qu'un aspect de ses très nombreuses activités.)

Il a bien expliqué que ce que nous avons appris à l'école pendant les cours d'histoires était faux. La 3^{ème} république avec Michelet en tête a truandé les faits pour plomber la royauté. Il n'a pas été le seul et A. Conte en a rajouté. Ceux qui n'ont rien fait à l'école ont eu raison !!! Il faut maintenant rattraper le temps et venir aux voyages du CEP pour corriger toutes ces erreurs.

Il nous a parlé avec passion de la période médiévale et en particulier du 13^{ème} siècle. Epoque d'un véritable âge d'or, non seulement pour la qualité de ses bâtisseurs (ce qui est bien connu) mais aussi pour la modernité de ses idées sociales, bien plus démocratiques qu'on ne peut l'imaginer en prenant pour exemple la vie de tous les compagnons participants à la construction des cathédrales qui bénéficiaient d'avantages sociaux à faire pâlir notre CGT ! ou encore par la place de la femme particulièrement respectée et qui jouait un rôle dans la société, et ceci sans quota !

La Cathédrale Sainte Cécile a été construite de 1282 à 1480 (revisitée un peu dans sa partie haute par notre Viollet-le Duc national) : 200 ans pour arriver à une merveille ! Cet édifice, façon forteresse, témoin spirituel impressionnant, est érigé en briques et est un exemple magistral du gothique méridional. Evidemment beaucoup trop de choses à dire, mais sans doute un élément fondamental à retenir quand on admire la magnificence des sculptures et peintures intérieures : « tout est symbole et enseignement dans la cathédrale Sainte Cécile ». On peut retenir les chiffres sacrés présents partout dans l'édifice : 3 (les 3 vertus), 4 (les 4 évangélistes, les 4 vertus cardinales), 7 (victoire de l'esprit sur la matière), 12 (les 12 apôtres), 33 l'âge du Christ à sa mort et 72 le nombre universel, présent dans toutes les religions avec par exemple ici : 72 anges musiciens entourant Sainte Cécile. Nous sommes restés ébahis par la puissance intellectuelle de ces symboles et la qualité artistique (avec parfois des traits d'humour) de ces artistes.

Passons au pouvoir temporel : Le palais épiscopal de la Berbie qui témoigne évidemment de la puissance des évêques et de l'église catholique. Situé juste à côté de la cathédrale il abrite maintenant le musée Toulouse Lautrec, enfant du pays. Une richesse de 1000 œuvres du peintre, tableaux, affiches, huiles sur carton, lithographies... y sont conservées et très bien

prises en valeur : à voir absolument pour se plonger dans l'atmosphère des cabarets montmartrois de la fin du 19^{ème} siècle, un régal !

Bref, vous l'avez compris : ceux qui ne sont pas venus au voyage doivent aller à Albi et ceux qui sont venus doivent y retourner, c'est trop beau !!!



Déjeuner : [Bruit en Cuisine, 22 rue de la Souque, 81000 ALBI](#)