

## Cuvée Contemplatif N°5

### VIN BLANC MOELLEUX

Cette cuvée **AOP Gaillac doux** assemble **Muscadelle** et **Loin de l'Oeil** sur des sols de **boulbènes**. Fermentée en **cuve inox** puis affinée sur lies, elle garde une **fraîcheur** rare pour un vin doux. Le **coing**, le **muscat** et les agrumes appellent l'**apéritif** et les desserts peu sucrés.



**Sol** : Boulbène



**Cépages** : Loin de l'oeil, Muscadelle



**Élevage / vinification** : Cuve inox



### Vue

Robe or clair aux reflets vert tendre, à l'éclat lumineux et net. La brillance annonce un vin vif, loin des ors lourds des blancs doux classiques. Le disque reste fin, la matière paraît légère.



### Nez

Le nez s'ouvre sur des fleurs blanches et des agrumes, avant le coing mûr. Une pointe muscatée signe la Muscadelle. L'ensemble respire la fraîcheur bien plus que la sucrosité.



### Bouche

L'attaque est ronde, portée par des fruits à chair blanche et une douceur mesurée. Une fraîcheur élégante équilibre le sucre et allonge la finale. Rien de pesant, tout en tension.



75 CL

12,5 % VOL

Sulfites : 120 mg/l



**Gamme de prix**  
10 à 20 €



**Température de service**  
11-13 °C



**Potentiel de garde**  
Plus de 5 ans

## Accords mets et vin

Servez ce Gaillac doux à l'apéritif, sans excès de sucre. Il s'accorde au Roquefort, dont le sel répond à sa douceur. Sur un dessert peu sucré, tentez une tarte aux fruits frais.



**Apéritif**



**Fromages**



**Desserts**

# À propos de la cuvée Contemplatif N°5

Au cœur de l'appellation **Gaillac**, le **Château d'Escabes** conduit ses coteaux en **agriculture biologique**. Contemplatif N°5 en est le **vin blanc doux**, un **assemblage de 80 % de Loin de l'Œil et de 20 % de Muscadelle** qui mise sur la fraîcheur plutôt que sur le sucre.

## Un Gaillac doux né au carrefour des vents

### Contemplatif N°5, la douceur sans la lourdeur

Ce **Gaillac doux** cultive le contre-pied. Il porte **50 grammes de sucre résiduel** par litre, mais reste **vif** et digeste, sans lourdeur. Ses **12,5 % vol** tiennent l'équilibre. Le **Loin de l'Œil**, cépage emblématique de Gaillac, donne la ligne et le volume. La **Muscadelle**, minoritaire, apporte le parfum. Résultat : un vin doux qui se boit frais, à l'apéritif comme au dessert.

### Boulbènes et double influence climatique

Le terroir raconte déjà beaucoup. Les vignes entourent le château **d'un seul tenant**, réparties sur plusieurs versants de coteaux. Elles poussent sur des **sols de boulbènes**, ces terres **limono-argilo-calcaires** qui gardent la fraîcheur. Le vignoble se tient surtout à un **carrefour climatique** : l'influence **méditerranéenne** croise l'**océanique**, tandis que le **vent d'Autan** alterne avec le vent d'Ouest. Cette respiration préserve la tension du raisin.

## Une viticulture bio au service du sol vivant

### Ni herbicide ni insecticide sur les coteaux d'Escabes

L'esprit du domaine se lit dans ses pratiques. Aucun **pesticide** ni **insecticide** ne touche les vignes. Le **travail du sol** remplace les herbicides et protège la vie de la terre. Ce choix, tenu sur tout le cycle de la vigne, a valu au château sa **certification Agriculture Biologique** en 2021. Rien d'affiché comme une mode, une **conviction** appliquée rang après rang.

### Vendange d'octobre, quand la lumière décline

La récolte attend le **début octobre**. À cette période, les heures d'ensoleillement diminuent et la maturation se fait **lente et régulière**. Les parcelles, exposées **est-ouest**, reçoivent un soleil mesuré. Les grains prennent alors leur **teinte dorée** sans perdre leur acidité. Cette patience explique l'équilibre du vin, du fruit mûr mais toujours de la fraîcheur.

## Pressurage doux et bâtonnage d'hiver

### Extraction lente à basse température

En cave, tout va dans le sens de la délicatesse. La vendange arrive **égrappée et foulée**, puis passe au pressoir à **basse pression** et à seulement **10 °C**. Cette douceur d'extraction protège les arômes et évite l'amertume. Un **sulfitage mesuré**, à 120 mg/l au total, préserve le fruit sans le masquer. Les jus, déjà d'un bel **or**, partent ensuite en fermentation.

### Cuve inox et affinage sur lies

La fermentation se déroule en **cuve inox thermorégulée**, garante de netteté aromatique. Vient ensuite un **affinage** ponctué d'un **bâtonnage hivernal**. En remettant les **lies** en suspension, ce geste nourrit la bouche et lui donne du volume. Le vin gagne en rondeur sans s'alourdir. L'inox préserve, les lies enrichissent.

## Coing, muscat et fraîcheur en bouche

### Un blanc doux tout en tension

À la dégustation, la promesse tient. La **robe** or clair jette des **reflets vert tendre**. Le **nez** déroule des notes **florales** et d'**agrumes**, puis



le **coing** et une pointe **muscatée**. En bouche, la rondeur des **fruits à chair blanche** s'appuie sur une **fraîcheur élégante**. Les 50 grammes de sucre restent mesurés, la finale respire.

### Roquefort, apéritif et tartes aux fruits frais

Ce profil ouvre de jolies tables. À l'**apéritif**, il séduit sans écœurer, grâce à sa **sucrosité contenue**. Sur le fromage, l'accord avec le **Roquefort** fait mouche, le sel du bleu répond à la douceur du vin. Au dessert, préférez une note **peu sucrée**, comme une **tarte aux fruits frais**. Servi entre **11 et 13 °C**, il donne le meilleur de sa fraîcheur.

## Un vin de garde produit en petite série

### Cinq à dix ans de patience

Contemplatif N°5 ne se boit pas seulement sur sa jeunesse. Sa matière et son équilibre lui offrent une **garde de cinq à dix ans**. Avec le temps, les arômes de **coing** et de fruits confits gagnent en profondeur. La **fraîcheur**, elle, tient la distance. Rien ne presse, le nom de la cuvée le dit déjà.

### 3 500 bouteilles par millésime

Ce vin doux reste une **petite production**. Le domaine en tire environ **3 500 bouteilles** par millésime, au gré de la récolte. Cette échelle modeste tient à la conduite en **bio** et au soin apporté à chaque étape. Elle fait aussi de Contemplatif N°5 une cuvée à saisir quand on la croise.