

Cuvée Braucol

VIN ROUGE

Cette cuvée **100 % Braucol** en **AOP Gaillac** exprime un cépage autochtone aux arômes **fruités** et **épicés**. Issue de **vendanges tardives** et d'une **vinification en cuve béton**, elle conserve pureté et structure naturelles. Robe **rouge griotte**, nez **baies sauvages**, bouche **tannique** et **réglissée**, idéale avec **plats mijotés**.



Sol : Boulbène



Cépage : Braucol



Vue

Robe rouge griotte intense, brillante et profonde.



Nez

Arômes de baies sauvages et cassis, relevés par des notes mentholées et florales.



Bouche

Structure tannique affirmée, nuances d'épices, violette et réglisse en finale.



75 CL

14 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
17-18°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Bœuf bourguignon, viandes en sauce, fromages affinés, gibiers.



Viandes rouges



Fromages

À propos de la cuvée Braucol

Identité de la cuvée Braucol

Singularité et caractère du Braucol

La **cuvée Braucol** du **Château d'Escabes** met en lumière un cépage historique du **Sud-Ouest** : le **Braucol**, également connu sous le nom occitan de **Fer Servadou**. Son surnom, « Facile à conserver », traduit son aptitude naturelle au vieillissement et à l'élevage. En proposant une cuvée en **mono-cépage**, le domaine affirme sa volonté de préserver l'identité d'un patrimoine viticole rare. La cuvée Braucol est ainsi pensée comme une expression pure, un hommage à la typicité gaillacoise et à la richesse des vins en **agriculture biologique**.

Terroir et influences naturelles

Implanté à **Lisle-sur-Tarn**, le domaine du Château d'Escabes s'étend sur 55 hectares classés en **AOP Gaillac**. Les vignes, regroupées en un seul tenant, s'épanouissent sur des **coteaux orientés différemment**, permettant une grande diversité d'expressions aromatiques. Le sol de **boulbènes**, mélange **limono-argilo-calcaire**, apporte structure et fraîcheur. La position du vignoble, au carrefour des influences **méditerranéennes** et **océaniques**, crée des conditions idéales pour une maturation lente et complète des raisins. Le Braucol, cépage tardif, profite pleinement de ce contexte pour développer ses **notes épicées et florales** caractéristiques.

Engagement et pratiques viticoles

Une viticulture biologique certifiée

Depuis 2021, le domaine est certifié en **agriculture biologique**, confirmant un engagement respectueux de l'environnement. Les pratiques viticoles excluent pesticides et herbicides, remplacés par des solutions mécaniques et des traitements naturels. Cette philosophie vise à préserver la biodiversité et la santé des sols. Elle garantit aussi une matière première saine et expressive, indispensable pour produire un vin de caractère comme le **Braucol**.

Vendange et sélection rigoureuses

Le **Braucol** est récolté tardivement, à maturité optimale, afin d'exprimer pleinement sa richesse aromatique. La vendange est **égrappée** pour éliminer toute note végétale.

L'encuvage par **gravité** respecte l'intégrité des baies. Chaque grappe est sélectionnée avec soin pour atteindre un équilibre entre intensité tannique et fraîcheur aromatique. Ce processus méticuleux se traduit par une production limitée à **4 500 bouteilles par an**, signe d'un choix qualitatif assumé.

Vinification et élevage

Processus de vinification maîtrisé

La fermentation se déroule en **cuves béton**, choisies pour leur inertie thermique et leur capacité à préserver la pureté du fruit. Les températures sont rigoureusement contrôlées pour maintenir une **extraction douce et progressive**.

Le cépage Braucol, exigeant et tardif, demande un suivi attentif. Les vinifications sont adaptées pour révéler son potentiel : intensité aromatique, complexité florale et équilibre entre structure et fraîcheur.

Élevage et mise en bouteille

L'élevage s'effectue en cuve afin de conserver l'expression authentique du cépage. Ce choix volontaire met en avant la **droiture du Braucol**, sans maquillage boisé.

La mise en bouteille intervient une fois la structure assouplie et les arômes stabilisés. Le résultat est un vin singulier, concentré, à la fois rustique et élégant, qui illustre parfaitement l'identité gaillacoise.

Dégustation et accords

Profil sensoriel

La cuvée Braucol arbore une **robe rouge griotte intense**, brillante et profonde.

Au nez, elle dévoile des **arômes de baies sauvages** enrichis de **notes mentholées** qui apportent une fraîcheur séduisante. À l'aération, s'expriment des nuances florales de **violette** et des touches fruitées de **cassis**.

La bouche présente une **structure tannique affirmée**, équilibrée par des saveurs d'**épices** et une finale persistante aux accents de **réglisse**. Ce profil gustatif puissant mais raffiné souligne l'aptitude du Braucol à vieillir et à surprendre au fil du temps.

Suggestions d'accords mets-vins

La richesse tannique et la complexité aromatique de la cuvée Braucol la destinent à des mets savoureux et généreux :

- **Plats mijotés** tels qu'un bœuf bourguignon, qui résonne avec les notes épicées du vin.
- **Viandes en sauce** comme un coq au vin ou un veau marengo, où les tanins apportent structure et relief.
- **Fromages affinés**, dont l'intensité trouve un écho dans la finale réglissée.
- **Gibiers à plumes ou à poils**, parfaits compagnons de la densité aromatique du Braucol.

Pour profiter pleinement de sa complexité, il est conseillé de **carafer** la cuvée et de la servir entre **17 et 18 °C**. Son **potentiel de garde d'environ cinq ans** permet d'apprécier son évolution vers des notes plus fondues et harmonieuses.

Reconnaissance et identité du cépage

L'héritage du Fer Servadou

En mettant à l'honneur le **Braucol**, le Château d'Escabes rappelle l'importance des cépages autochtones dans la construction du patrimoine viticole. Cépage ancien, robuste et typique du **Sud-Ouest**, il doit son nom occitan « **Servadou** » à sa capacité de conservation naturelle.

La cuvée Braucol illustre ce lien entre tradition et modernité, en offrant une version pure et sans artifice de ce cépage identitaire.