

# Cuvée Contemplatif N°1

## VIN ROUGE

Cet **AOP Gaillac rouge** associe **Syrah, Braucole** et **Duras** sur sols **argilo-calcaires** de la rive droite du Tarn. Vinifié en **cuve béton**, il développe des arômes de **cassis, myrtille** et fines notes de **réglisse**. Sa structure soyeuse s'accorde parfaitement avec **viandes grillées, plats mijotés** et **fromages affinés**.



**Sols** : Argilo-calcaires, Boulbène



**Cépages** : Braucole, Duras, Syrah



**Élevage / vinification** : Cuve béton



### Vue

Robe rouge violine profonde, brillante et limpide, reflet de la concentration de l'assemblage.



### Nez

Bouquet intense de myrtille et cassis, enrichi d'épices méditerranéennes et de notes de réglisse.



### Bouche

Tanins soyeux, structure élégante, équilibre entre rondeur fruitée et fraîcheur, finale persistante et réglissée.



75 CL

13 % VOL



**Gamme de prix**  
20 à 30 €



**Température de service**  
17-18°C



**Potentiel de garde**  
Plus de 5 ans

## Accords mets et vin

Parfait avec viandes grillées, plats mijotés, agneau rôti ou fromages affinés. Carafage recommandé une heure avant



**Plats en sauce**



**Canard**



**Fromages**

# À propos de la cuvée Contemplatif N°1

Issu du **Château d'Escabes, Contemplatif N°1** est un vin rouge qui illustre l'art de l'assemblage en **AOP Gaillac**, dans une démarche certifiée **agriculture biologique**.

## Contemplatif N°1, une vision contemporaine de l'assemblage à Gaillac

### L'esprit de la gamme « Les Contemplatifs »

Le **Contemplatif N°1** s'inscrit dans la gamme « Les Contemplatifs », créée pour célébrer l'ambiance séculaire du château et mettre en avant l'art subtil de l'assemblage. Cette cuvée associe la rigueur des cépages autochtones de Gaillac à la profondeur de la Syrah, créant un vin élégant et raffiné.

### Syrah, Braucole et Duras sur terroirs argilo-calcaires

L'assemblage repose sur **50 % Syrah, 30 % Braucole (Fer Servadou) et 20 % Duras**. Les parcelles, âgées de 35 ans en moyenne, sont conduites en cordon de Royat pour favoriser une maturation homogène. Implantées sur des sols de **boulbènes argilo-calcaires**, elles bénéficient d'un climat où se conjuguent influences **méditerranéennes et atlantiques**, garantissant une maturité progressive et équilibrée.

## Une viticulture biologique au service de l'équilibre

### Des vignes âgées de 35 ans conduites en cordon de Royat

Le domaine est **certifié Agriculture Biologique depuis 2021**. Les vignes sont travaillées sans produits chimiques, avec un entretien mécanique et un enherbement naturel. L'âge des ceps apporte profondeur et constance dans les arômes, tout en renforçant la complexité de l'assemblage.

### Vendanges tardives de septembre et sélection rigoureuse des baies

Les vendanges, réalisées fin septembre, profitent des journées plus courtes et d'une maturation lente. Les raisins sont **égrappés** et soigneusement triés, garantissant un fruit sain et concentré. Cette précision dès la récolte assure un équilibre idéal entre richesse aromatique et fraîcheur.

## Une vinification sobre pour sublimer l'authenticité du fruit

### Fermentations en cuve béton et extraction douce des arômes

La vinification est conduite en **cuve béton**, avec un contrôle strict des températures. Ce choix permet une **extraction douce**, respectueuse des tanins et des arômes primaires. Les fermentations progressives favorisent l'harmonie entre les cépages, révélant la synergie entre Syrah, Braucole et Duras.

### Affinage en cuve et mise en bouteille sur la fraîcheur

L'élevage se déroule en cuve, sans apport boisé, afin de préserver l'authenticité du fruit. L'affinage sur lies conserve souplesse et rondeur. La mise en bouteille intervient lorsque le vin atteint un équilibre entre intensité aromatique et fraîcheur. Ce choix met en valeur la buvabilité et la typicité du terroir gaillacois.

## Une dégustation qui conjugue intensité et élégance

### Palette aromatique : myrtille, cassis et épices méditerranéennes

La **robe** arbore un rouge violine profond, vif et brillant. Le **nez** s'ouvre sur des arômes intenses de myrtille et de cassis, accompagnés

d'épices méditerranéennes et d'une pointe de réglisse. La complexité aromatique annonce un vin de caractère, à la fois fruité et épicé.

### Accords raffinés avec viandes grillées, plats mijotés et fromages affinés

En **bouche**, la structure est élégante, soutenue par des tanins soyeux et une belle fraîcheur. La rondeur fruitée s'équilibre avec une finale longue, marquée par la réglisse. Ce vin accompagne idéalement :

- des **viandes grillées** aux herbes,
- des **plats mijotés** de tradition méditerranéenne,
- un **agneau rôti** ou un magret de canard,
- des **fromages affinés** comme le Cantal ou le Laguiole.

Servi entre **17 et 18 °C**, et carafé une heure, il révèle toute sa complexité.

## Un vin salué par la critique internationale

### Récompenses prestigieuses : 94/100 Wine Enthusiast et médaille d'or

Le **Contemplatif N°1** a été distingué par des récompenses majeures :

- **94/100 par Wine Enthusiast en 2023**, une note remarquable qui a confirmé son excellence,
- **Médaille d'or** au Concours des Vignerons Indépendants (millésime 2022).

Ces distinctions placent la cuvée parmi les références incontournables en AOP Gaillac.

### Une reconnaissance qui porte la cuvée sur les marchés export

Grâce à ces succès, la cuvée a trouvé sa place à l'international. Un importateur canadien a commandé une palette suite à la publication de la note du Wine Enthusiast. Aujourd'hui, le vin est distribué au Québec par Divin Paradis et continue de séduire les marchés étrangers.