

Cuvée Contemplatif N°3

VIN BLANC SEC

Cet **AOP Gaillac blanc** associe **Loin de l'Œil**, **Sauvignon** et **Muscadelle** sur sols **argilo-calcaires** de la rive droite du Tarn. Il dévoile des arômes d'**agrumes**, de **fleurs blanches** et de minéralité. Sa bouche fraîche accompagne idéalement **viandes blanches**, **saumon sabayon**, **fromages de chèvre** et **tourtes de légumes**.



Sols : Argilo-calcaires, Boulbène



Cépages : Loin de l'oeil, Muscadelle, Sauvignon



Élevages / vinifications : Cuve inox, Lies fines



Vue

Robe pâle aux reflets verts, brillante et limpide, signe de fraîcheur et de jeunesse.



Nez

Arômes de fleurs blanches, agrumes frais et touches minérales, typiques du Loin de l'Œil et du Sauvignon.



Bouche

Rondeur équilibrée, tension élégante, texture veloutée grâce au bâtonnage. Finale longue, florale et minérale.



75 CL

13 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
12-14°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Idéal avec viandes blanches, gigot d'agneau, saumon sauce sabayon, fromages de chèvre ou tourte de légumes.



Volailles blanches



Poissons



Plats Végétariens



Fromages

À propos de la cuvée Contemplatif N°3

Élaboré au **Château d'Escabes**, le **Contemplatif N°3** est un blanc certifié **agriculture biologique** qui explore une voie plus expérimentale en **AOP Gaillac**.

Contemplatif N°3, une identité singulière dans la gamme

Un blanc d'assemblage conçu pour l'équilibre

Le **Contemplatif N°3** incarne l'esprit créatif de la gamme « Les Contemplatifs ». Contrairement aux cuvées rouges, cette version blanche met en avant un assemblage original de **Loin de l'Œil (40 %)**, **Sauvignon (40 %)** et **Muscadelle (20 %)**. Chaque cépage joue un rôle précis : le Loin de l'Œil pour la rondeur, le Sauvignon pour la vivacité, la Muscadelle pour le bouquet floral. Ce mariage traduit la volonté du domaine d'exprimer l'harmonie et la complexité de Gaillac sous une forme contemporaine.

Cépages locaux et influences climatiques

Le vignoble de la rive droite du Tarn repose sur des **sols argilo-calcaires et boulbènes**, propices à la finesse des blancs. Les parcelles, exposées est-ouest, bénéficient d'un ensoleillement mesuré qui favorise une **maturation lente et régulière**. L'influence conjuguée du climat **méditerranéen et océanique** apporte un équilibre rare entre fraîcheur et maturité aromatique. Ces conditions donnent au vin une dimension minérale et fruitée qui caractérise le terroir de Lisle-sur-Tarn.

Une démarche biologique assumée

Viticulture respectueuse et certification bio

Depuis 2021, le domaine est certifié **Agriculture Biologique**. Les vignes sont cultivées sans pesticides de synthèse, avec des pratiques agroécologiques qui favorisent la biodiversité. L'entretien mécanique, l'enherbement spontané et l'usage d'engrais organiques renforcent la vitalité des sols. Cette approche contribue directement à la précision et à la pureté des vins blancs du domaine.

Vendanges précises et maturité maîtrisée

La vendange du Contemplatif N°3 est réalisée **mi-septembre**, à un moment où l'ensoleillement décline et où la maturation est progressive. Récoltés à maturité optimale, les raisins conservent une belle acidité naturelle. L'égrappage et le tri assurent une qualité parfaite du fruit, indispensable à l'élaboration d'un blanc de gastronomie.

Une vinification qui valorise la fraîcheur

Pressurage doux et fermentation maîtrisée

Les grappes égrappées subissent un **pressurage direct à basse température (10 °C)** et à faible pression, garantissant des jus clairs et purs. La fermentation se déroule en **cuve inox thermorégulée**, à 15 °C, ce qui permet de préserver la vivacité aromatique et de limiter toute oxydation.

Élevage sur lies et mise en bouteille soignée

L'affinage se prolonge en cuve avec **bâtonnage hivernal sur lies fines**. Cette méthode apporte de la texture et de la rondeur, sans altérer la fraîcheur. L'absence d'élevage en bois maintient l'expression florale et fruitée des cépages. La mise en bouteille intervient après intégration des arômes, afin de livrer un vin expressif dès sa jeunesse.

Un blanc raffiné à la dégustation

Bouquet floral et bouche minérale

La **robe** claire aux reflets verts attire immédiatement le regard. Le **nez** séduit par un bouquet floral marqué (acacia, fleurs blanches) et des notes d'agrumes vifs. En **bouche**, la rondeur du Loin de l'Œil s'équilibre avec la tension du Sauvignon et la délicatesse de la Muscadelle. La finale, fraîche et minérale, prolonge la dégustation avec élégance.

Accords mets-vins gastronomiques

Le Contemplatif N°3 se révèle polyvalent à table. Il accompagne avec brio :

- un **tartare de saumon** ou un poisson noble comme le loup de mer,
- des **viandes blanches** rôties, gigot d'agneau ou volaille de ferme,
- des **fromages de chèvre** affinés,
- ou une **tourte de légumes** parfumée.

Servi entre **12 et 14 °C**, il dévoile toute sa finesse. Son potentiel de garde est de 3 à 5 ans, privilégiant une dégustation sur la jeunesse pour la fraîcheur aromatique.

Distinctions et positionnement

Une cuvée confidentielle et recherchée

Le Contemplatif N°3 n'a pas encore reçu de prix médiatiques aussi marquants que le Contemplatif N°1, mais il s'impose comme une **production rare** au sein de la gamme. Son caractère expérimental et son positionnement en bio en font un vin recherché par les amateurs de découvertes confidentielles.

Une reconnaissance grandissante à l'export

Proposé sur certains marchés spécialisés et dans des salons dédiés aux vins bio, le Contemplatif N°3 attire une clientèle sensible à l'originalité et à l'authenticité. Son style moderne et sa finesse en font un blanc apprécié à l'international, notamment lors de dégustations thématiques.