

Cuvée Duras

VIN ROUGE

Cette cuvée **100 % Duras** en **AOP Gaillac**, certifiée **AB**, naît de sols **boulbènes**, galets et argilo-calcaires. Fermentée en **inox** et élevée en cuve, elle préserve son caractère **fruité et épicé**. Nez **groseille-cerise**, bouche **poivrée** aux tanins **fondus**, parfaite avec **charcuteries**, **veloutés** ou **gibiers**.



Sol : Boulbène



Cépage : Duras



Vue

Rouge grenat intense, reflets violines brillants, limpidité parfaite, promesse d'un vin franc et structuré.



Nez

Arômes francs de groseille et cerise, relevés de poivre noir et d'une touche subtile de réglisse.



Bouche

Attaque fruitée, tanins fondus, équilibre entre fraîcheur et épices, finale longue et chaleureuse.



75 CL

15,5 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
17-18°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Parfait avec charcuteries, veloutés, bouchées à la reine, saumon en papillote, gibiers, fromages affinés ou cassoulet.



Entrées



Viandes rouges



Poissons

À propos de la cuvée Duras

Élaborée au **Château d'Escabes**, domaine familial certifié **Agriculture Biologique** depuis 2021, la cuvée **100 % Duras** illustre avec force l'identité du **Gaillac**.

Identité de la cuvée Duras

L'originalité d'un cépage autochtone mis en avant

Le **Duras** est un cépage emblématique du **Sud-Ouest**, rarement vinifié seul. En choisissant de lui consacrer une cuvée mono-cépage, le domaine affirme sa volonté de **mettre en lumière ce patrimoine viticole unique**. Longtemps associé au Braurol, le Duras se distingue par sa capacité à combiner **fruité éclatant** et **notes épicées**. La cuvée exprime ainsi une authenticité rare, reflétant l'âme gaillacoise dans un vin **élégant et accessible**.

Terroir et influences climatiques

Implantées à **Lisle-sur-Tarn**, les vignes s'épanouissent sur des **coteaux de boulbènes** (sols limono-argilo-calcaires), enrichis de galets, de sable et de graviers. Situées à environ **200 mètres d'altitude**, elles bénéficient d'une double influence : **océanique**, apportant fraîcheur et régularité, et **méditerranéenne**, favorisant la maturité aromatique. Ce climat mixte, allié à des sols filtrants, confère au Duras sa **fraîcheur caractéristique**, tout en soutenant une structure harmonieuse.

Un engagement bio et responsable

Des pratiques viticoles respectueuses

Depuis **2021**, le domaine est certifié **AB**. Aucun pesticide ni herbicide n'est utilisé, laissant place à des pratiques mécaniques et naturelles. Les rendements sont volontairement **modérés** afin de privilégier la concentration et l'équilibre du fruit. Le travail à la vigne vise à préserver la biodiversité et à garantir une **expression fidèle du cépage Duras**, tout en assurant une durabilité des sols.

Récolte et sélection minutieuses

La vendange est **égrappée** pour éliminer les parties végétales et conserver la pureté du fruit. Les raisins, récoltés à parfaite maturité, sont ensuite **triés** avec soin pour ne garder que les baies les plus qualitatives. Ce choix rigoureux permet d'obtenir un vin à la fois **franc, gourmand et équilibré**, fidèle au caractère du cépage.

Vinification et élevage adaptés au Duras

Une fermentation maîtrisée

La cuvée Duras est vinifiée en **cuves béton et inox**, des matériaux reconnus pour leur **inertie thermique**. La fermentation dure entre **15 et 20 jours**, avec un **contrôle précis des températures**. Cette technique préserve les **arômes primaires** de fruits rouges et les **notes épicées** caractéristiques du cépage, tout en maintenant une fraîcheur désaltérante.

Un élevage qui privilégie l'authenticité

L'élevage se fait exclusivement en **cuve inox**, sans passage en fût, afin de conserver une **pureté aromatique** et un **profil net**. Ce choix volontaire met en valeur le caractère franc du Duras : un vin **direct, frais et structuré**, prêt à boire mais doté d'une **aptitude de garde de 5 ans**. La mise en bouteille intervient lorsque le vin a atteint un équilibre optimal, garantissant constance et qualité.

Dégustation et accords gourmands

Un profil sensoriel expressif

La robe présente une teinte **rouge grenat profond** avec des reflets **violines** séduisants. Le nez s'ouvre sur un bouquet intense de **groseille** et de **cerise**, enrichi de **poivre noir** et de **réglisse**. En bouche, l'attaque est **fruitée et épicée**, soutenue par une **structure élégante** et des **tanins fondus**. La finale, longue et chaleureuse, conserve une **fraîcheur vivifiante** qui rend le vin particulièrement digeste.

Accords mets-vins raffinés

La cuvée Duras accompagne une large variété de plats. Parmi les plus pertinents :

- **Charcuteries fines** et tapas pour un apéritif dinatoire.
- **Veloutés crémeux** ou **bouchées à la reine**, qui se marient à sa fraîcheur.
- **Saumon en papillote**, dont la délicatesse contraste avec ses notes épicées.
- **Gibiers** ou viandes rouges mijotées (cassoulet, magret de canard), sublimés par ses tanins souples.
- **Fromages affinés** et plats végétariens comme l'**aubergine confite**, qui trouvent écho dans sa rondeur.

Conseils de service : déguster à **16 °C**, après un **léger carafage** pour les millésimes plus anciens (comme 2020).

Distinctions et reconnaissance

Récompenses notables

- **Millésime 2020** : 2 étoiles au **Guide Hachette des Vins 2023**, reconnu comme "vin remarquable".
- **Millésime 2022** : **Médaille d'Or au Concours Terre de Vins 2023**, confirmant son positionnement qualitatif.

Ces distinctions témoignent de la **constance** et de la **valeur ajoutée** de la cuvée Duras dans l'appellation Gaillac.

Le témoignage du vigneron

« Nous avons choisi de mettre le **Duras seul en avant** afin de montrer la richesse de ce cépage trop souvent dans l'ombre. Sa fraîcheur et ses notes épicées font de lui un compagnon idéal de la gastronomie. »