

Cuvée Grande Réserve

VIN ROUGE

La cuvée **Grande Réserve** en **AOP Gaillac** associe **Syrah** et **Braucol** de vieilles vignes sur sols **boulbènes**. Élevée en **Agriculture Biologique**, avec **vendanges manuelles** et **vinification béton**, elle unit puissance et finesse. Robe **rouge profond**, nez **fruits rouges** et **épices**, bouche **soyeuse**, parfaite avec **agneau** ou **gibiers**.



Sol : Boulbène



Cépages : Braucol, Syrah



Vue

Robe rouge intense aux reflets cerise mûre, éclat profond et brillant.



Nez

Bouquet généreux de fruits rouges, enrichi d'épices, muscade et poivre gris.



Bouche

Texture soyeuse, tanins savoureux, finale longue et chaleureuse.



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

Accord parfait avec carré d'agneau, gibiers, volailles raffinées, plats traditionnels du Sud-Ouest.



Viandes rouges



Volailles blanches



Gibiers

À propos de la cuvée Grande Réserve

Caractère unique de la Grande Réserve

Originalité et philosophie

La **Grande Réserve** du **Château d'Escabes** s'impose comme l'une des cuvées emblématiques de l'appellation **Gaillac**. Conçue en **agriculture biologique**, elle traduit une volonté d'exprimer la richesse d'un terroir ancien avec un soin méticuleux. Cette cuvée naît de vieilles vignes âgées de plus de quarante ans, dont la vigueur maîtrisée apporte une profondeur rare aux vins. L'identité de la **Grande Réserve** réside dans sa double dimension : puissance généreuse et élégance subtile. Elle reflète le choix du domaine de créer un vin qui conjugue respect des traditions et recherche de précision moderne.

Un terroir façonné par les influences du Sud-Ouest

Situé à **Lisle-sur-Tarn**, le domaine s'étend sur 75 hectares dont 55 de vignes d'un seul tenant. Les sols de **boulbènes**, composés de limon, d'argile et de calcaire, offrent une structure idéale pour retenir l'eau tout en favorisant un enracinement profond. La cuvée Grande Réserve bénéficie d'un **climat mixte**, à la croisée des influences **méditerranéennes** et **océaniques**. Cette dualité climatique assure une maturité optimale des raisins, préservant leur **fraîcheur naturelle** et accentuant l'expression aromatique. L'assemblage repose sur deux cépages majeurs : **Syrah** (65 %) et **Braucol** (35 %). La première apporte structure et intensité épicée, tandis que le second exprime la typicité gaillacoise à travers des notes fruitées et une vivacité singulière.

Engagement et pratiques respectueuses

Viticulture biologique et choix écologiques

La **viticulture biologique** pratiquée au domaine garantit l'absence d'intrants chimiques et le respect des équilibres naturels. Le sol est travaillé mécaniquement pour favoriser la biodiversité et la vigueur naturelle de la vigne. Les rendements volontairement modérés assurent une concentration aromatique maximale. Chaque intervention dans la vigne est pensée pour valoriser le **potentiel qualitatif des vieilles vignes** et maintenir un écosystème durable.

Récolte méticuleuse et sélection des raisins

La vendange s'effectue à la **fin septembre**, période où les nuits fraîches ralentissent la maturation et stabilisent l'acidité naturelle. Les raisins sont **vendangés manuellement**, puis **égrappés** afin d'écarter toute partie végétale susceptible d'apporter de l'amertume. Cette méthode manuelle garantit une sélection rigoureuse, étape clé pour préserver l'harmonie recherchée.

Vinification et maîtrise du temps

Processus de vinification en cuves béton

L'encuvage se réalise par **gravité**, technique douce qui évite d'abîmer les baies. La fermentation se déroule en **cuves béton**, matériau apprécié pour son inertie thermique et sa capacité à réguler les fermentations. Le **contrôle précis des températures** permet de conserver les arômes primaires. Des **pigeages réguliers** assurent une extraction progressive des tanins et des anthocyanes, favorisant couleur et structure sans excès de rusticité.

Élevage et mise en bouteille

Après fermentation, la **Grande Réserve** est affinée en cuves afin de préserver l'intégrité fruitée. Ce choix, volontaire, met en avant la fraîcheur et la typicité du terroir plutôt que l'influence boisée. Le vin affiche un **taux d'alcool de 14 %**, marque de sa concentration et de la maturité des raisins. Chaque mise en bouteille reflète la constance qualitative du domaine, avec des volumes limités pour garantir la sélection la plus stricte.



Dégustation et accords gourmands

Profil sensoriel complet

La robe de la cuvée se présente d'un **rouge profond aux reflets cerise mûre**. L'intensité visuelle annonce la concentration aromatique.

Le nez exprime des **fruits rouges intenses**, relevés de **notes épicées** et de touches de réglisse. À l'aération, se révèlent des nuances plus complexes, oscillant entre muscade et poivre gris.

La bouche séduit par une texture soyeuse et des **tanins savoureux**, équilibrés par une trame aromatique chaleureuse. La persistance finale prolonge l'expérience sensorielle sur une longueur épicée.

Suggestions d'accords mets-vins

La **Grande Réserve** se marie harmonieusement avec les mets raffinés du terroir. Parmi les associations les plus réussies :

- **Carré d'agneau aux herbes de Provence**, qui sublime les épices naturelles du vin.
- **Gibiers** comme le chevreuil ou le sanglier, dont la puissance rencontre celle des tanins.
- **Volailles rôties** ou en sauce, apportant un équilibre entre finesse et intensité.
- Plats traditionnels du **Sud-Ouest** tels que le cassoulet ou le confit de canard.

Il est conseillé de **carafier la cuvée** avant service et de la déguster entre **17 et 18 °C**. Avec un **potentiel de garde de cinq ans**, elle peut être appréciée jeune pour sa fraîcheur ou plus mûre pour sa complexité évolutive.