

Cuvée Loin de l'Œil

VIN BLANC SEC

Cette cuvée **100 % Loin de l'Œil** en **AOP Gaillac** naît sur sols **argilo-calcaires** aux influences méditerranéennes et océaniques. Fermentée en **inox** et élevée **sur lies fines**, elle révèle fraîcheur, équilibre et pureté aromatique. Arômes de **fleurs blanches**, **poire** et **pêche**, bouche **vive** et **saline**, parfaite avec **fruits de mer** et **poissons grillés**.



Sol : Boulbène



Cépage : Loin de l'oeil



Élevage / vinification : Cuve inox



Vue

Robe jaune pâle, éclats verts clairs, brillance limpide, promesse d'un vin vif et élégant.



Nez

Bouquet de fleurs blanches, nuances de poire et pêche, touche citronnée, intensité aromatique marquée.



Bouche

Attaque vive, acidité équilibrée, texture fluide, finale saline et structurée, offrant persistance et fraîcheur.



75 CL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
11-13°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

Idéal en apéritif, sur huîtres, crevettes, poissons grillés, volailles légères, ou fromages frais de chèvre.



Apéritif



Volailles blanches Crustacés et Fruits de mer



À propos de la cuvée Loin de l'Œil

Élaborée au **Château d'Escabes**, domaine familial en **AOP Gaillac** certifié **Agriculture Biologique** depuis 2021, la cuvée **Loin de l'Œil** met à l'honneur un cépage blanc historique du Gaillacois, reconnu pour sa fraîcheur et ses arômes délicats.

Identité de la cuvée Loin de l'Œil

La singularité d'un cépage rare et précieux

Le **Loin de l'Œil** est un cépage traditionnel du **Gaillacois**, longtemps resté discret dans les assemblages. En lui consacrant une cuvée **mono-cépage**, le domaine valorise un **patrimoine viticole ancien**. Ce cépage, apprécié pour sa **fraîcheur naturelle**, donne des vins aromatiques, à la fois **floraux** et **fruités**, particulièrement adaptés aux moments conviviaux. La cuvée illustre parfaitement le potentiel de ce raisin rare, conjuguant **élégance et modernité**.

Origine et influences naturelles

Les vignes se situent sur la **rive droite du Tarn**, dans un environnement marqué par des sols **argilo-calcaires** peu profonds, favorisant un enracinement profond. La combinaison d'étés chauds et de pluies modérées permet une **maturité lente** et complète. Les influences climatiques, à la croisée des flux **méditerranéens** et **océaniques**, apportent équilibre et **fraîcheur aromatique**. Ce contexte naturel sublime les qualités intrinsèques du cépage et confère au vin son profil **vivant et expressif**.

Un engagement bio affirmé

Pratiques viticoles respectueuses de l'environnement

Depuis 2021, le domaine bénéficie de la certification **Agriculture Biologique (AB)**. Les pratiques excluent totalement les pesticides et herbicides. Les sols sont travaillés mécaniquement pour préserver la vie microbienne et la biodiversité. L'objectif est double : garantir des raisins sains et préserver l'**authenticité du terroir**. Cette approche respectueuse favorise des rendements mesurés et un équilibre naturel qui se retrouve dans la cuvée.

Vendanges et sélection des raisins

Le **Loin de l'Œil** exige une vendange **précoce**, réalisée tôt dans la saison pour conserver sa **fraîcheur caractéristique**. Les vendanges sont mécanisées sur les millésimes récents, mais effectuées à la pointe du jour afin de maintenir la température des baies basse. Un **tri minutieux** assure la qualité des grappes. Ce soin particulier à la récolte garantit une matière première aromatique et précise, essentielle pour obtenir un vin équilibré.

Vinification et élevage en quête de pureté

Pressurage direct et fermentation contrôlée

Après la vendange, les raisins subissent un **pressurage direct à froid**, suivi d'un débouillage de clarification 24 heures plus tard. La fermentation s'effectue en **cuvées inox**, à **16 °C**, avec levures indigènes. Ce processus respecte l'intégrité du fruit et met en valeur les **arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche**. La précision des températures permet de préserver la **vivacité naturelle** du cépage.

Élevage sur lies fines et mise en bouteille

La cuvée est **élevée sur lies fines** pendant plusieurs mois, exclusivement en inox. Cette technique apporte de la **profondeur**, du **volume en bouche** et soutient la longueur finale sans masquer la fraîcheur. Environ **6 000 bouteilles** sont produites, chaque lot étant suivi pour garantir constance et typicité. La mise en bouteille intervient lorsque l'équilibre est atteint, assurant un vin prêt à déguster mais doté d'un potentiel de **garde de trois ans**.

Dégustation et accords de la cuvée

Un profil sensoriel délicat et frais

La robe est **jaune pâle** aux reflets **verts clairs**, signe d'une jeunesse éclatante. Le nez exprime un **bouquet floral** intense, dominé par l'**acacia** et les fleurs blanches, accompagné de notes de **poire** et de **pêche**. En bouche, l'attaque est vive, soutenue par une **acidité rafraîchissante**. La finale, légèrement saline et structurée, prolonge le plaisir avec élégance. L'ensemble offre un vin **léger mais expressif**, parfait pour les amateurs de blancs frais et digestes.

Des associations mets-vins raffinées

La cuvée **Loin de l'Œil** se révèle particulièrement polyvalente à table :

- En **apéritif**, sa vivacité stimule l'appétit.
- Avec les **fruits de mer** : huîtres, crevettes, coquillages en persillade.
- Sur des **poissons grillés** (bar, dorade, saumon à l'aneth).
- Avec des **volailles légères**, rôties ou en sauce blanche.
- En accompagnement de **fromages frais de chèvre**, pour une alliance de fraîcheur et de douceur.

Conseil de service : servir entre **8 et 10 °C** pour préserver la finesse aromatique.

Distinctions et reconnaissance

Récompenses obtenues

- **Guide Hachette des Vins 2025** : 1 étoile pour le millésime 2023, qualifié de "vin très réussi".
- **Appréciation Vinio** : salué pour ses **arômes floraux** et son **acidité rafraîchissante**, recommandé avec **huîtres** et **poissons grillés**.

Ces distinctions confirment la qualité et la pertinence de ce choix mono-cépage dans l'appellation **Gaillac**.

L'avis du vigneron

« Le **Loin de l'Œil** est un cépage rare que nous voulons mettre en avant. Sa fraîcheur et ses arômes floraux en font un vin idéal pour les moments conviviaux. »