

Cuvée Muscadelle

VIN BLANC SEC

Ce **Gaillac blanc sec** issu de **Muscadelle** s'épanouit sur sols **argilo-calcaires**, exprimant finesse et fraîcheur. Élevé en **cuve inox** sur lies fines, il révèle des arômes d'**acacia**, de **chèvrefeuille** et de fruits blancs. Sa bouche équilibrée accompagne parfaitement **tartare de saumon**, **loup de mer** ou **fromages persillés**.



Sols : Argilo-calcaires, Boulbène



Cépage : Muscadelle



Élevages / vinifications : Cuve inox, Lies fines



Vue

Robe claire aux reflets verts, brillante et limpide, annonçant fraîcheur et vitalité.



Nez

Bouquet floral intense marqué par l'acacia et le chèvrefeuille, soutenu par des notes de fruits blancs.



Bouche

Équilibre subtil entre rondeur et fraîcheur, texture soyeuse, finale élégante et persistante.



75 CL

13 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
10-11°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Superbe sur tartare de saumon, loup de mer grillé, fruits de mer en plancha ou fromages persillés.



Poissons



Crustacés et Fruits de mer



Fromages

À propos de la cuvée Muscadelle

Élaborée au **Château d'Escabes**, la cuvée Muscadelle révèle toute la délicatesse de ce cépage rare en version blanc sec, cultivé en **agriculture biologique** au cœur du Gaillacois.

Muscadelle, une cuvée singulière au sein de la gamme

La liberté d'exprimer la Muscadelle autrement

La **Muscadelle** est un cépage traditionnel du Sud-Ouest, souvent associé aux vins doux ou utilisée en assemblage. Avec cette cuvée, le domaine fait un choix audacieux : la présenter **pure, en blanc sec**, pour en révéler l'élégance florale et la finesse naturelle. Ce vin illustre parfaitement l'esprit de la gamme « Les Originaux », conçue pour mettre en lumière des cépages emblématiques de Gaillac dans leur expression la plus authentique.

Terroir et influences climatiques

Cette cuvée prend racine sur les **sols argilo-calcaires et boulbènes** de Lisle-sur-Tarn. Ces terres riches en limons et en galets favorisent une maturation équilibrée et une aromatique intense. L'altitude modérée, autour de 200 mètres, et le climat doublement influencé par la **Méditerranée et l'Atlantique** garantissent des vins frais, précis et aériens. Cet environnement donne à la Muscadelle toute sa dimension florale, soutenue par une bouche ronde et harmonieuse.

Un engagement bio clair et assumé

Des pratiques viticoles certifiées

Le domaine est **certifié Agriculture Biologique depuis 2021**. Les vignes sont travaillées avec soin, sans herbicides ni produits chimiques de synthèse. L'entretien mécanique, l'enherbement naturel et la fertilisation organique favorisent la biodiversité et respectent l'équilibre des sols. Ce travail patient permet de produire des raisins sains, parfaitement adaptés à une vinification peu interventionniste.

Vendanges matinales et tri précis

La récolte est effectuée à la pointe du jour pour préserver la fraîcheur des baies. Les grappes de Muscadelle sont soigneusement sélectionnées et pressées rapidement afin d'éviter toute oxydation. Cette rigueur dans la vendange assure un jus clair, expressif et doté d'une belle tension.

Une vinification maîtrisée pour la pureté aromatique

Les étapes clés en cave

Après la vendange, les raisins subissent un **pressurage direct à froid** (10 °C) et à faible pression. Le jus est clarifié par un débourage de 12 heures en cuve inox. La fermentation, menée sous **température contrôlée à 15 °C**, permet de préserver les arômes délicats du cépage. Des bâtonnages réguliers sur lies fines ajoutent de la complexité et de la rondeur.

Élevage sur la fraîcheur

Cette cuvée est élevée en cuve inox, parfois en béton, sans passage en bois, afin de conserver la pureté du fruit. L'élevage sur lies, conduit avec soin, apporte une texture veloutée et un volume en bouche sans masquer la fraîcheur aromatique. La mise en bouteille intervient rapidement pour garantir une expression fidèle du cépage.

Une dégustation florale et équilibrée

Bouquet expressif et bouche harmonieuse

La **robe** présente des reflets verts éclatants. Le **nez** offre un bouquet floral intense, dominé par l'acacia et le chèvrefeuille, avec des notes fruitées discrètes. En **bouche**, la cuvée séduit par une attaque souple, une belle rondeur et une finale fraîche qui allonge le plaisir. L'équilibre entre suavité et vivacité met parfaitement en valeur la typicité de la Muscadelle.

Accords mets-vins raffinés

Ce blanc sec se marie idéalement avec :

- un **tartare de saumon** aux agrumes,
- un **loup de mer grillé** à la plancha,
- des **fruits de mer** simplement saisis,
- ou des **fromages persillés** comme le Roquefort.

Servi entre **10 et 11 °C**, il révèle tout son potentiel aromatique. C'est également un vin d'**apéritif élégant**, parfait pour commencer un repas en légèreté.

Reconnaissance et positionnement

Une cuvée rare dans le paysage gaillacois

En AOP **Gaillac blanc sec**, cette Muscadelle se distingue par son originalité. Elle témoigne de la volonté du Château d'Escabes d'explorer les cépages traditionnels en monocépage et de les faire découvrir sous un angle nouveau. Produit en quantité limitée, ce vin attire les amateurs de cuvées atypiques et les sommeliers en quête de découvertes authentiques.

L'esprit du vigneron

Selon la famille Hauchard, cette cuvée illustre « l'art d'être libre » : libre de révéler un cépage rarement vinifié seul, libre de proposer un blanc sec floral et délicat dans une appellation où dominant Mauzac et Loin de l'Œil. Cette philosophie se retrouve dans chaque verre, qui conjugue tradition et innovation.