

Cuvée Tradition

VIN ROUGE

La cuvée **Tradition** en **AOP Gaillac** associe **Braucol** et **Syrah** issus de vignes sur sols **boulbènes**. Conduite en **Agriculture Biologique**, avec **vendanges manuelles** et **vinification en béton**, elle allie équilibre et typicité. Robe **rouge rubis**, nez **cassis-myrtille**, bouche **soyeuse** aux accents **réglissés**, parfaite sur **canard grillé** ou **agneau rôti**.



Sol : Boulbène



Cépages : Braucol, Syrah



Vue

Robe rubis aux teintes franches et vives, éclat brillant et séduisant.



Nez

Arômes de myrtille et cassis, soutenus par des notes d'épices méditerranéennes.



Bouche

Texture soyeuse, tanins élégants, touches de réglisse en finale.



75 CL

14 % VOL



Gamme de prix
Moins de 10 €



Température de service
17-18°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Magret de canard, gigot d'agneau, viandes grillées, tourte de légumes.



Viandes rouges



Canard



Plats Végétariens

À propos de la cuvée Tradition

Identité de la cuvée Tradition

Originalité et esprit de la Tradition

La **cuvée Tradition** du **Château d'Escabes** représente l'expression classique de l'appellation **Gaillac**. Fidèle à son nom, elle traduit la volonté du domaine de préserver l'âme du vignoble tout en s'inscrivant dans une démarche en **agriculture biologique**. Élaborée à partir de cépages locaux emblématiques, cette cuvée allie **authenticité gaillacoise** et précision moderne. Elle illustre le savoir-faire patient du domaine, qui cherche à concilier respect du terroir, équilibre naturel et élégance aromatique.

Origine et terroir

Le domaine se situe à **Lisle-sur-Tarn**, au cœur du **Sud-Ouest**, et s'étend sur 75 hectares dont 70 sont classés en **AOP Gaillac**. Les vignes, cultivées à environ 200 mètres d'altitude, reposent sur des sols de **boulbènes**, un mélange limono-argilo-calcaire qui favorise l'équilibre entre fraîcheur et structure.

Le climat bénéficie d'un double apport, **méditerranéen** et **océanique**, offrant des conditions idéales pour la maturité progressive des raisins. La cuvée Tradition assemble **65 % de Braucol** et **35 % de Syrah** : un mariage qui exprime à la fois la typicité gaillacoise et la complexité aromatique.

Engagement et méthode de travail

Pratiques viticoles biologiques

Certifié en **agriculture biologique** depuis 2021, le domaine adopte une viticulture respectueuse de la biodiversité et de la vitalité des sols. Les parcelles dédiées à la cuvée Tradition présentent une moyenne d'âge de 35 ans et sont conduites en **cordon de Royat**. Ce mode de taille permet une meilleure répartition des grappes et favorise une **maturation homogène**.

Le choix de rendements maîtrisés garantit une densité aromatique optimale. Chaque intervention à la vigne répond à un objectif : préserver la santé du sol, protéger la vigne et valoriser la singularité des cépages.

Récolte et sélection manuelles

Les vendanges se déroulent à la **fin septembre**, période où les journées raccourcissent et où les nuits fraîches ralentissent la maturation. Cette temporalité naturelle préserve la fraîcheur acide et assure une meilleure expression aromatique.

Après la cueillette, les raisins sont soigneusement **égrappés** pour ne garder que les baies. Ce tri minutieux témoigne de la philosophie du domaine : privilégier la qualité et éliminer toute source de dureté végétale.

Vinification et élevage

Étapes clés de la vinification

L'encuvage s'effectue par **gravité**, une technique douce qui respecte l'intégrité du fruit. La fermentation se déroule dans des **cuves béton**, réputées pour leur inertie thermique. Cette stabilité permet de contrôler rigoureusement les températures et de garantir une **extraction douce et progressive**.

Des **pigeages fréquents** sont réalisés afin d'extraire couleur, tanins et arômes sans excès. Cette attention permet d'obtenir un vin structuré mais harmonieux, reflétant l'équilibre naturel du Braucol et de la Syrah.

Élevage et mise en bouteille

Après fermentation, le vin poursuit son **affinage en cuve**. Ce choix privilégie la pureté aromatique et conserve la fraîcheur caractéristique du terroir. La cuvée atteint un **taux d'alcool de 14 %**, gage de concentration et de maturité.

La mise en bouteille intervient une fois l'équilibre atteint. Elle reflète la recherche constante du domaine : offrir un vin authentique, accessible et fidèle à son terroir.

Dégustation et accords

Profil sensoriel

La robe de la cuvée Tradition se distingue par un **rouge rubis aux reflets vifs et éclatants**.

Le nez révèle un bouquet intense dominé par des **arômes gourmands de myrtille et de cassis**, enrichis de **notes d'épices méditerranéennes**.

En bouche, l'attaque se montre ronde et généreuse. La **réglisse subtile** vient souligner la structure, tandis que les tanins offrent une texture **soyeuse et élégante**. L'ensemble exprime la typicité du **Gaillacois** avec équilibre et fraîcheur.

Accords mets-vins

La cuvée Tradition s'accorde parfaitement avec des mets simples et savoureux. Parmi les mariages recommandés :

- **Magret de canard grillé**, dont la richesse s'équilibre avec les épices naturelles du vin.
- **Gigot d'agneau rôti**, qui souligne la rondeur et les tanins délicats.
- **Viandes grillées** aux herbes méditerranéennes, en parfaite résonance avec les arômes du vin.
- **Tourte de légumes**, alternative végétarienne qui met en avant la fraîcheur et la souplesse de la cuvée.

À servir entre **17 et 18 °C**, après un éventuel passage en carafe pour libérer toute son intensité aromatique. La cuvée est prête à boire dès aujourd'hui mais dispose d'un **potentiel de garde de cinq ans**, permettant une évolution vers plus de complexité.

Reconnaissance et distinction

Héritage et indépendance du domaine

La cuvée Tradition s'inscrit dans l'histoire récente du **Château d'Escabes**. Propriété de la famille Hauchard depuis 1974, le domaine a franchi un tournant décisif en 2018 en quittant la coopérative pour vinifier en cave particulière. Cette indépendance a permis d'affirmer un style propre, fidèle au terroir et aux choix qualitatifs du domaine.

La certification en **agriculture biologique** dès le millésime 2021 confirme cet engagement. La cuvée Tradition incarne ainsi l'équilibre entre respect des racines et modernité.