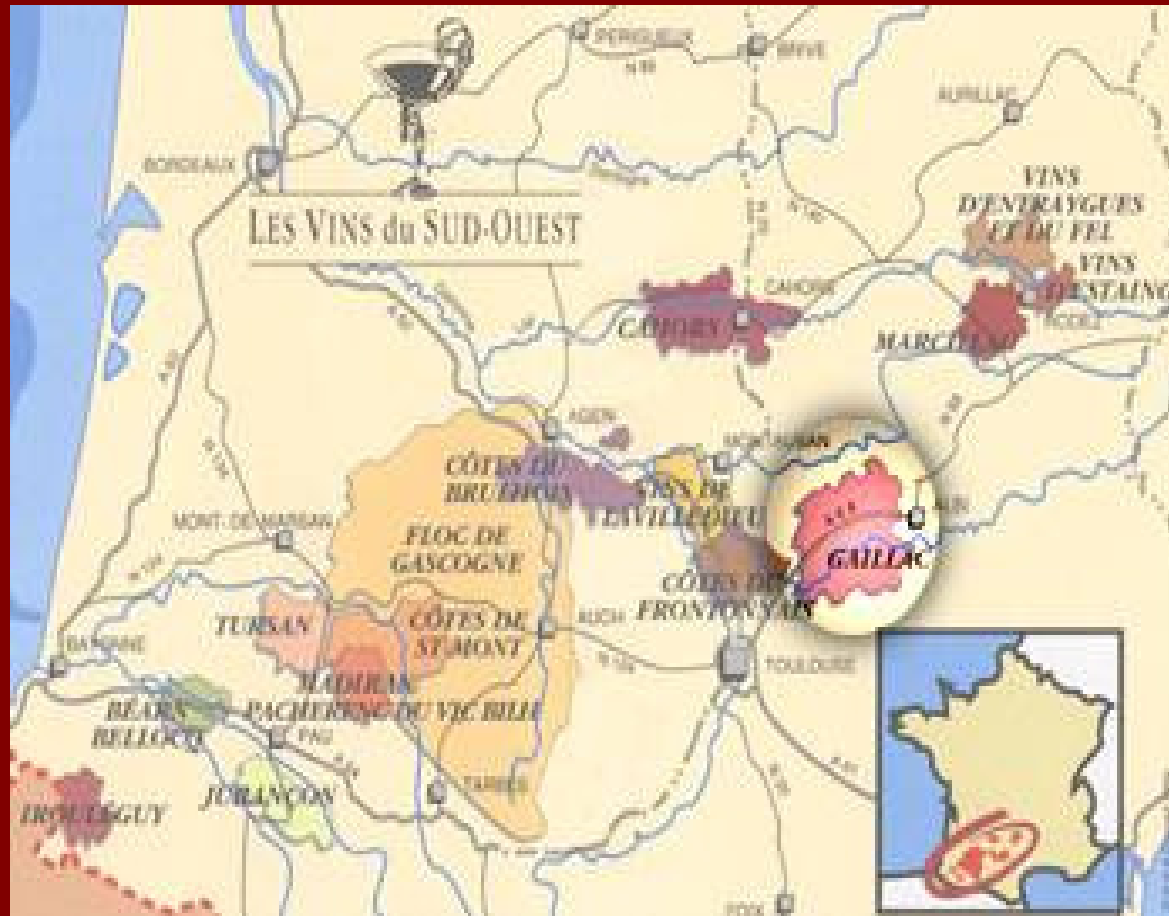


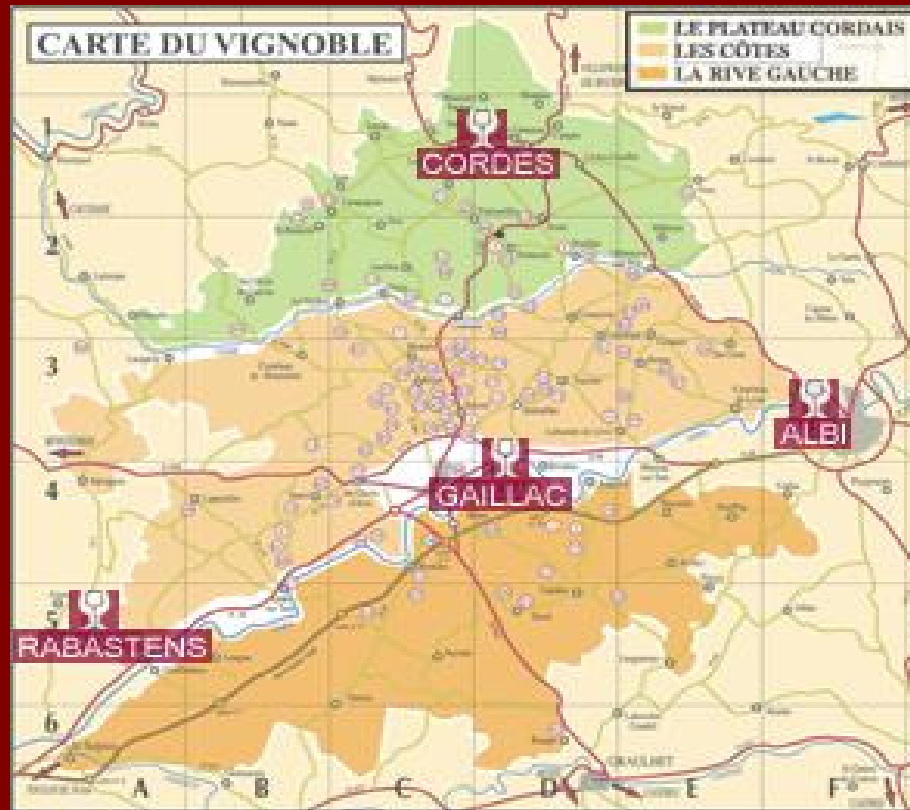
Gaillac ?



Zuid-West Frankrijk?



Gaillac = 3 regio's (linkeroever,
rechteroever & plateau Cordes)



3 regio's, 3 terroirs

- **Linkeroever**: laagland, alluviale grond waarin zand, klei, keien...(Graves): goed voor geconcentreerde dieprode wijnen (3)
- **Rechteroever**: hoger, heuvels met kalk/kleigrond: goed voor elegante witte- en goed-gestructureerde rode wijnen (3)
- **Plateau Cordes**: hoogst gelegen dus tragere rijping, kalksteen met klei: goed voor wijn met finesse, vnl. wit (2)

Gaillac, iets bijzonders:

- Zeer mooie streek en/maar beetje desolaat (departement van de Tarn)
- Reeds wijngaarden in 10 de eeuw, sedert 1922: AOC wit en sedert 1938: AOC rood en/maar toch niet zo bekend
- 3 terroirs + invloed van Atlantische Oceaan en Middellandse zee; heel gevarieerd
- Héééél bijzondere cépages

Gaillac: hééél bijzonder cepages!

- wit: **Mauzac**, **Len de l'el** (Loin de l'oeil)
aangevuld met Sauvignon, Muscadelle...
maar ook Ondenc, Verdanelle...
- rood: **Duras**, **Braucol** (Fer Sarvadou)
aangevuld met Syrah, Gamay, Cabernet
sauvignon...
maar ook Prunelart...

Wijn 1

- Domaine Des Terrisses
- Gaillac blanc; Rechteroever (klei/kalk)
- Cuvée 'Terre Originelle Blanc' 2005
- 60% Loin de l'oeil + 40 % Sauvignon blanc
- 40 jaar oude wijnstokken, lage opbrengst; koude maceratie & langzame fermentatie aan 16/18 °C in 400 liter eiken vaten; 'élevage sur lie' met 'battonage' gedurende 6 maanden

Wijn 2

- Domaine d'Escausses
- Gaillac blanc; Rechteroever (klei/kalk)
- Cuvée 'La Vigne de l'Oubli' 2005
- 60% Sauvignon blanc, 20% Muscadelle en 20 % Mauzac (vert)
- Elevage: 12 maand op Amerikaanse eik en dagelijkse 'battonage'
- Prijzen: zie volgende

Wijn 2 (vervolg)

- 'Medaille d'Argent', Concours des vins du Sud Quest, Toulouse maart '07
- 'Médaille d'Or', Concours des vins vinifiés par les vigneronns indépendants, Anger mei '07
- 'Prix des Vinalies', Concours des Vinalies, Selestat mei '07

Wijn 3

- Domaine de Pialentou; Linkeroever (graves); 12ha (10ha rood, 2ha wit), 40 jr oude wijnstokken
- Eigenaar/wijnmakers: Jean Gervais (vader) en Agnes Gervais (dochter)
- Cuvée 'Les Gentilles Pierres' 2005, Futs de Chêne
- 30% Cabernet sauvignon, 30% Syrah, 30% merlot, 10% Braucol
- 2 à 3 maand houtlagering, waarvan 25% nieuwe eik.

Wijn 4

- Domaine Labarthe, commune de Castanet, rechteroever (klei/kalk) met expositie naar zuiden
- Cuvée Guillaume 2004
- 100% Brauocol ('normaal' ook Merlot of Syrah)
- Fermentatie 21 dagen met t° controle, élevage: 12 maanden op nieuwe vaten (20%), 1 jaar oude vaten (20%), 2 jaar oude vaten (20%), 3 jaar oude vaten (20%), 4 jaar oude vaten (20%)
- 5 à 10 jaar te bewaren

Wijn 5

- Domaine Rotier (linkeroever, op plateau van 200m (graves))
- Cuvée 'Renaissance Rouge' 2005
- 30% Duras, 20% Braucon, 25% Syrah, 20% Cabernet sauvignon
- Cépages worden elk apart gevignifieerd; fermentatie aan 30/32 °C gedurende 3 à 5 weken met micro-oxygenatie; élevage van 1 jaar in Franse eik (15% nieuwe; oudste vaten 4 à 5 jaar)

Wijn 6

- Domaine des Cailloutis (Plateau Cordais); eigenaar/wijnmaker: Bernard Fabre; domein van 7.5 ha (2/3 rood, 1/3 wit)
- Cuvée 'Prestige' 2005
- 60% Syrah, 35 % Brauocol, 5 % Duras
- Geen houtlagering, biologische wijncultuur

Wijn 7

- Domaine Plageoles (Plateau Cordais; 23ha, vnl. monocépages met autochtone druiven)
- Cuvée 'Prunelart 2005'
- 100% Prunelart (*le roi des cépages*); Vin de Pays de Côtes du Tarn.
- Biologische wijnbouw (methode Coussinier); geen assemblages (terroir!); weinig hout, wel beton; *'il n'y a pas de mauvais cépages, il y a des mauvais viticulteurs'*

Wijn 8

- Domaine de Gineste (Linkeroever (Graves))
- Cuvée 'Grande Terroir 2005' (1^{ste} keer ooit)
- 1/3 Braucol, 1/3 Duras, 1/3 Syrah (wijnstokken 15 à 30 jaar)
- Selectie van beste terroirs; manuele pluk, koude maceratie; elke cépage wordt apart gevignifieerd, fermentatie in houten vaten met regelmatige 'pigeages', 'élevage' op hout gedurende 14 maanden, enkel beste barriques worden voor deze cuvée gebruikt, collage met eiwit, verder geen filtering.

Wijn 9

- Domaine Rotier (zoals wijn 5);
eigenaar/wijnmaker: Alain Rotier & Francis
Marre; Linkeroever; 35 ha (25 ha rood, 10
ha wit)
- Cuvée Renaissance Doux 2006
- 100% Len de l'el
- 10 maanden houtlagering (15% nieuwe
eik)

de prijzen (in Euro):

- Wijn 1: 8.75
- 2: 7.20
- 3: 8.50
- 4: 8.50
- 5: 9.00
- 6: 8.75
- 7: 13.00
- 8: 20.75
- 9: 12.75