

# del Galhac a l'Occitan

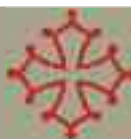
du Gaillac à l'Occitan

## Sabors e Mots...

DES SAVEURS ET DES MOTS



Une dégustation originale des vins de Gaillac qui mêle les plaisirs gustatifs à la découverte de la langue occitane. Enracinées dans le terroir, la vigne et la culture occitane constituent un patrimoine vivant qu'il convient de préserver, partager et transmettre. Langue de travail, de communication ou de convivialité, l'occitan reste présent dans l'activité viticole sous différentes formes : les vignerons gaillacois nous l'expliquent en faisant vibrer nos papilles. Saveurs et sonorités occitanes garanties !



Un tastar sens parelh dels vins de Galhac per se regalar e descobrir la lenga occitana. Enrasi-gats dins lo terrador, la vinha e la cultura fan un patrimòni viu que cal aparar, partejar e transmetre. Lenga de trabalh, de comunicacion e de convivènci-a, l'occitan totjorn s'òna dins lo trabalh viticòla : aital nos ensenhan los vinhairons de Galhac. A mai nos fan venir la saliva. Sabors e sons occitans : tastadissa e retintons !

### L'HISTOIRE DES « VINS DU COQ » ❖ L'ISTÒRIA DELS « VINS DEL GAL »



Maison des Vins de Gaillac

La cité de Gaillac est née en 972, mais son vignoble fut implanté au 1<sup>er</sup> siècle avant Jésus-Christ par les Romains. Ce sont les moines Bénédictins de l'Abbaye Saint Michel de Gaillac qui, au Moyen Âge, ont, les premiers, entrepris d'organiser le vignoble. À partir du IX<sup>e</sup> siècle, les religieux ont su élaborer, par de

patientes sélections, un vin digne des bonnes tables du monde médiéval.

Par la suite, Henri III, Henri IV et Louis XIV en ont fait leurs délices. Au XVII<sup>e</sup> siècle « les Vins du Coq », du nom de la marque à feu qui authentifiait les fûts, jouissaient d'une excellente réputa-



tion dans l'Europe entière. En 1938, le vignoble de Gaillac fût l'une des premières Appellation d'Origine Contrôlée qui garantie typicité et qualité à ses vins.

#### Petite chronologie du vin de Gaillac ❖ Cronologia pichona del vin de Galhac

- 1<sup>er</sup> siècle av. J-C : implantation du vignoble ;
- 972 : fondation de l'Abbaye Saint-Michel ;
- 1271 : mise en place d'une Charte Qualité définissant les normes de production ;
- 1922 : délimitation de l'Aire D'Appellation Gaillac au Journal Officiel ;
- 1938 : le décret AOC est obtenu pour les Gaillacs blancs ;
- 1970 : le décret AOC est étendu aux Gaillac rouges et rosés.

# des Cépages autochtones des socas del País

La variété des terroirs et la tradition permettent à Gaillac de présenter des cépages typiques et hauts en caractère. Le « Mauzac » et le « Loin de l'œil » pour les vins blancs. Le « Duras » et le « Braucol » pour les vins rouges.

La varietat dels terradors e la tradicion permeton a Galhac de representar de socas tipicas e de caractari. Lo Mauzac e lo Luènh de l'uèlh pels vins blancs. Lo Duràs , lo Braucòl pels vins roges.



Un des plus anciens cépages, il ne se trouve qu'à Gaillac. Il donne à la fois couleur, souplesse et finesse. Il se caractérise par des arômes rappelant le poivre ou les épices. Il s'adapte également très bien à l'élaboration des rosés.

## Le Braucol



Raisim de Braucòl

Appelé également « Fer Servadou ». Il porte le nom de « fer » à cause de son bois, très dur à tailler ou de la fermeté de ses baies. On lui adjoint « servadou » qui signifie en occitan «qui se conserve bien». Ce cépage donne un vin coloré et charnu. Ses arômes originaux, évoquent le cassis, la framboise et le poivron. Il apporte de l'aptitude au vieillissement.

## DES CÉPAGES BLANCS SOCAS DE BLANC Le Mauzac



Raisim de Mauzac

Cépage traditionnel du Gaillacois, il excelle dans l'élaboration de nombreux vins blancs : sec, doux ou effervescent. Il se caractérise par des arômes rappelant la pomme et la poire. Il donne des vins tendres et équilibrés. Ce cépage ne se trouve pratiquement qu'à Gaillac. C'est le seul cépage utilisé pour les méthodes ancestrales.

## Le Loin de l'Œil

Son nom vient de la traduction de l'occitan « Luènh de l'uèlh », appelé ainsi car la grappe est munie d'un très long pédoncule : le raisin est



Raisim de luènh de l'uèlh

donc « loin de l'œil » qui lui a donné naissance [en terme viticole un œil correspond à un bourgeon]. Ce cépage, très ancien, ne se retrouve qu'à Gaillac. Il produit un vin aux arômes floraux très fin et s'associe bien avec le Mauzac.

## DES CÉPAGES ROUGES SOCAS DE ROGES

### Le Duras



Raisim Duràs

## CÉPAGES SECONDAIRES SOCAS SEGONDAS

« **La Syrah** » : d'origine méditerranéenne, ce cépage s'adapte sur les terrains bien exposés. Utilisé avec mesure, il donne au Gaillac une charpente et une belle complexité aromatique.

« **Le Prunelard** » : cépage historique et propre au vignoble de Gaillac, il est remis en avant aujourd'hui. Il apporte puissance, couleur et une bonne garde aux vins.

# des Vins authentiques

## de Vins autentics

### AOC Gaillac Blanc Sec

#### Galhac Blanc Sec

Ce sont des vins délicatement structurés qui offrent vivacité et fraîcheur. Issu d'une vinification particulière, le blanc sec « perlé » conserve une très légère perle qui renforce la fraîcheur tout en exacerbant les arômes naturels du Mauzac et du Loin de L'œil.

Son de vins delicatament estructurats qu' ofrisson vivacitat, frescor e elegança. Eissit d'una vinificacion particulària, lo blanc sec « perlat » garda una pèrlòta leugièira. Aquò lo fa encara mai viu e fresquet e s'expandisson que pus los aròmas naturals del Mausac e del Luènh de l'uèlh.

### AOC Gaillac Doux

#### Galhac Doç



Tout le potentiel d'expression des Mauzac et des Loin de L'œil s'exprime dans ces vins. Des arômes de pommes confites, de poires, de coing, des touches de miel et de figes donnent en bouche des notes d'une suavité remarquable.

Tot çò que pòdon exprimir los Mausacs e los Luènh de l'uèlh espelis dins aqueles vins. De Galhac doces dels bèles an fach lo renom de l'apeliacion, e de tresòrs vertadièrs son de tastar. D'aròmas de pomas confidas, de peras, de codonhs, un pichon quicòm de mèl e de figa balhan en boca de nòtas suavas remirablas.



### AOC Gaillac Effervescent

#### Galhac Mossós

C'est le seul effervescent AOC du Sud Ouest. Elaboré en méthode ancestrale (100% Mauzac), il est très apprécié pour l'élégance de ses arômes et la vivacité de ses fines bulles. Le vin élaboré est mis en bouteilles alors qu'il contient encore du sucre non fermenté. La fermentation se poursuit alors en bouteille.

Es lo sol mossós de Sud-Oèst. Elaborat en metòda a l'anciana (100% Mausac) es plan estimat rapòrt a l'elegància de sos aròmas e la vivacitat de sas bulas finas. Lo vin elaborat s'embotelha qu'encara clau de sucre pas fermentat. Alara contunha de bolir en botelha.

### AOC Gaillac Rouge

#### Galhac Roge

Valeur maîtresse du vignoble, avec une robe profonde, un nez puissant, il possède un équilibre subtil aux dominantes de fruits rouges (cassis, framboises...) et d'épices. Les cuvées haut



de gamme sont aptes au vieillissement.

Valor màger del vinhal, a la rauba prigonda, lo nas poderós, e l'equilibre subtil ambé de dominantas a fruchas rojas (cassís, fragostas...) espècias. Las cubadas de las melhonas se gardan plan,

e l'expression de lor tipicitat es un encantament.

### Autres Vins

Le Gaillac Rosé, couleur cerise, est un vin fin, nerveux aux arômes fruités. Le Gaillac Primeur fruité aux arômes de fruits rouges est exclusivement issu du cépage Gamay.

Lo Galhac Rosat, color de cerièra, es un vin fin, nervós, dels aròmas fruchats. Lo Galhac Primur coladís ambé lo gost a fruchas rojas ; es pas que de soca de Gamai.



# expressions Occitanes sur le Vin

## dires Occitans sul Vin

Bon vin fa bon sang.

De vin bon en resèrva, fa los amics e los sèrva.

Bon tap fa bon vin.

La bona musica sortís de la barrica.

Començar de parlar francés.

Tap tarat tapará pas, tap pas tarat tapará.

De pan e de vin, lo rei pòt venir.

Poda d'ora, poda tard, res non val la poda de març.

Cal beure lo vin pur lo matin, sens aiga a miègjorn e lo ser coma lo Bon Dieu l'a fait.

Pluèja d'agost, figas e most.

La tisana de gavèls fa cantar coma un aucèl.

Lo vin apèla la cançon.

Bon vin donne vigueur.

Le bon vin en réserve fait les amis et les conserve.

À bon bouchon, bon vin.

La bonne musique sort de la barrique.

Être entre deux vins (être entre Gaillac et Rabastens).

Bon bouchon bouchera, bouchon pas bon bouchera pas.

Pain et vin, le roi peut venir.

Taille tôt, taille tard, mais taille en mars.

Bois ton vin pur le matin, sans eau à midi et le soir comme le Bon Dieu l'a fait.

Pluie d'août, figues et moût.

La tisane de sarments fait chanter comme un oiseau.

Le vin appelle la chanson.

## Expressions pour les vins excellents

Un vin que te fa venir las bavarilhas.

Nòstre-Sénher te davala dins la garganta en caugas de velós.

Un lapinon que te lèca l'arma.

Un vin qui te fait voir trente-six chandelles.

Le Seigneur te descend dans le gosier en culottes de velours.

Un petit lapin qui te lèche l'âme.

## Le Gaillac en quelques chiffres Lo Galhac en quelques chiffres

**18 millions** de bouteilles d'AOC Gaillac produites par an • **150 000** hectolitres d'AOC Gaillac commercialisés en 2009 • Superficie de la production AOC Gaillac : **3700** hectares • **350** vignerons produisant de l'AOC Gaillac. Répartition : vin rouge **60 %** ; vin blanc **30%** ; vin rosé **10%**.



[www.tarn.fr](http://www.tarn.fr)

[covoiturage.tarn.fr](http://covoiturage.tarn.fr)



Philippe SOUR  
MISSION "LANGUE ET CULTURE OCCITANES"  
CONSEIL GÉNÉRAL DU TARN

35<sup>bis</sup> lices Georges Pompidou - 81013 ALBI CEDEX 09  
Tél. : 05 67 89 62 08 - Mèl : philippe.sour@cg81.fr