

## Domaine Mas de Doat Domèni Mas de Doat

Le domaine  
Lo domèni

Situé au nord-est de Gaillac, dans le village de Sénouillac, le Domaine Mas de Doat est mis en valeur par Henri Plageoles. Les cépages cultivés s'inscrivent dans cette tradition millénaire du Gaillac : les blancs sont issus du Mauzac, du Len de l'el et de la Muscadelle ; quant aux rouges, ils sont élaborés avec du Duras, du Fer Servadou, de la Syrah et du Gamay qui sert à l'élaboration de Gaillac Primeur et du Rosé. Ces cépages, travaillés selon les règles de l'art, sont déclinés en plusieurs produits : le blanc sec, le blanc doux [aux arômes de poires, de pêches et de fleurs d'acacia] le rosé [vif et fruité], le Mas de Doat rouge dans sa cuvée classique [souple, fruité et gouleyant] et le Mas de Doat rouge « Cuvée Auguste », fleuron du Domaine.

Le vin de dégustation  
Lo vin de tastar

**Gaillac Blanc doux 2008  
Mas de Doat**

**Cépages :** Muscadelle 80% ; Luènh de l'uèlh 20%

**Degré :** 12,5% vol avec 80g/l de sucres résiduel.

**Vinification :** Vendanges mécaniques, filtration des moûts avant la fermentation, fermentation à basse température, arrêt de la fermentation par refroidissement à 5° et filtration stérile, conservation de 80 g par litre de sucre d'origine, mise en bouteille précoce.

**Visuel :** belle robe jaune paille avec des reflets dorés. Olfactif : le nez livre des arômes de fleurs blanches et de fruits mûrs [poire, pêche] ; touche miellée à l'aération.

**Gustatif :** ample et gras en bouche avec des arômes de poires et d'agrumes.

**Conservation :** de 3 à 4 ans dans une cave tempérée. Conseil de dégustation : s'accorde parfaitement avec le foie gras, les desserts et le Roquefort. Peut également se boire en apéritif.

Contact  
Contacte

Domèni Mas De Doat  
Henri Plageoles

La Devizie - 81600 SENOULLAC  
Tél.: 05 63 41 78 78 /  
06 86 92 99 92  
Fax : 05 63 81 51 29  
Mèl : masdedoat@wanadoo.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

www.tarn.fr

covoiturage.tarn.fr

Conception graphique : Cécile Chabert - Direction de la Communication - CG81 • Impression : Région Midi-Pyrénées

# del Galhac a l'Occitan du Gaillac à l'Occitan Sabors E Mots... des Saveurs et des Mots

ATELIERS DE DÉGUSTATION DE VINS GAILLACOIS  
COMMENTÉS EN FRANÇAIS ET EN OCCITAN  
SAMEDI 4 ET DIMANCHE 5 AOÛT 2012  
FÊTE DES VINS DE GAILLAC

TALHIÈRS DE TASTAR DE VINS DE GALHAC  
COMENTATS EN FRANCÉS E EN OCCITAN  
DISSABTE 4 E DIMENGE 5 D'AGOST DE 2012  
FÈSTA DELS VINS DE GALHAC

## Domaine Vayssette Domèni Vaisseta



Le domaine  
Lo domèni

Situé sur les premières côtes gaillacoises, le domaine Vayssette s'étend sur 26 hectares. Sa production est régie par la chartre des Vignerons Indépendants. Les Vignes sont entretenues selon les principes de la culture raisonnée. Taille courte, ébourgeonnage, vendanges en vert et manuelles permettent d'obtenir des raisins sains. Le but est d'élaborer des vins avec un minimum d'intrants : pas de chaptalisation, pas d'ajout de tanins artificiels, très peu de levurage, un minimum de souffre.

Le vin de dégustation  
Lo vin de tastar

**Gaillac blanc mousseux**

**Méthode gaillacoise**

**Cépages :** Mauzac(100%)

**Récolte :** La récolte s'effectue manuellement en cagette pour éviter au maximum de ne pas tasser la vendange.

**Vinification :** À la différence d'un champagne, la Méthode Gaillacoise, s'élabore de façon naturelle, sans adjonction de sucre (pour réaliser la prise de mousse), et sans adjonction de liqueur d'expédition (ce qui permet de doser brut ou demi sec). C'est uniquement le sucre du raisin qui assurera la première fermentation, la prise de mousse et le sucre résiduel contenu dans la méthode Gaillacoise.

**Visuel :** Couleur jaune pâle. Limpide et brillant. Belles bulles longues et fines.

**Olfactif :** Nez agréable et aromatique. Les arômes dominants sont la pomme et la poire.

**Gustatif :** On retrouve bien les notes de pomme poire. Une finale avec de la fraîcheur. Les bulles fines laissent une sensation de douceur ; elles se gardent 2 à 3 ans.

**Accord met et vin :** Ce vin peut se

Ce vin a reçu la médaille d'argent au concours de Gaillac, la médaille d'argent au concours de Castelsarrasin et le Prix des Vinalies au concours des Œnologues de France.

servir sur les desserts ou simplement en apéritif.

Contact

Contacte

Domèni Vaisseta  
La bòria - 81600 GALHAC

Tél.: 05 63 57 31 95  
Fax : 05 63 81 56 84

Siti : www.vins-gaillac-vayssette.com



# Les Vignes des Garbasses

## Las Vinhas de las Garbassas

Le domaine

Lo domèni

Situées dans le Pays de Cocagne entre Lautrec et Gaillac, les vignes des Garbasses s'étendent sur 17 hectares et disposent du label IGP Côtes du Tarn. La vigne et les vins sont travaillés selon des méthodes visant à respecter le produit, le sol et l'environnement, se rapprochant ainsi d'une agriculture raisonnée. La commercialisation est effectuée directement par le domaine par la voie des circuits courts : au domaine (adhérent au réseau Bienvenue à la ferme), sur les marchés locaux et thématiques (marchés de producteurs de pays) et dans les boutiques paysannes.

Le vin de dégustation

Lo vin de tastar

**Vin rouge 2010**  
**100 % Brauacol**

**Cépage :** Brauacol. Typiquement gailacois présent sur le domaine depuis environ 15 ans.



Contact

Lo Contacte

**Las Vinhas de las Garbassas**  
Lo Bosquèt - 81500 CABANES  
Tél.: 05 63 42 02 05 - Mèl :  
vignesdesgarbasses@orange.fr

**Rendement :** 40 hl/ha.

**Sol :** caillouteux profond

**Vinification traditionnelle :** cuvaison d'environ 21 jours avec délestage et remontage bi-quotidien + élevage de 4 mois en cuve ciment avant la mise en bouteille.

**Visuel :** couleur rouge pourpre légèrement violacée.

**Gustatif :** ce monocépage apporte des notes fines et veloutées avec beaucoup de gras ; la souplesse de ce produit permet de retrouver les notes typiques de fruits rouges (cassis) et de poivron vert.

**Accord met et vin :** accompagne parfaitement une viande rouge ou un plat épicé. À déguster en apéritif sur une charcuterie de canard

**Météorologie :** aux Vignes des Garbasses, réaliser un monocépage est le résultat de conditions météorologiques favorables et d'un travail rigoureux en cave ; après les vendanges, c'est toujours une surprise !



# Domaine Vaissières

## Domèni Vaissièra

Le domaine

Lo domèni

Sur les côteaux de Puech Pilié et la Courbe, le domaine de Vaissière se situe le plus au sud de l'appellation Gaillac, aux abords du village de Busque.

Le vin de dégustation

Lo vin de tastar

**Gaillac Blanc Doux 2011**

**Cépages :** 100% Len del El (Loin de l'Oeil).

**Sol :** argilo-calcaire

**Vinification :** en sur maturité, il est vendangé manuellement. Sa vinification se fait par pressurage lent, ensuite débouillage, fermentation à basse tem-



pérature, arrêt de fermentation par filtration, à 100 g de sucre résiduel/l.

**Visuel :** robe jaune paille.

**Gustatif :** arômes de fleur d'oranger et d'écorce grillé.

Riche d'un terroir alluvionnaire : rive gauche du Tarn mais rive droite du Dadou, notre priorité a été de conserver des cépages typiques gailacois tels que le Len de l'El (loin de l'oeil) et le Mauzac pour les blancs, le Brauacol (ou fer servadou), le Duras, le Gamay, la Syrah pour les rouges. Nous perpétons les traditions en respectant le terroir et la nature : culture en lutte raisonnée (culture d'observation alliant des nouvelles techniques tout en conservant les anciennes en adéquation avec la nature...



Contact

Lo Contacte

**Domèni Vaissièra** - 81300  
BUSCA

Tél.: 05 63 34 59 06 - Portable  
: 06 12 85 41 14 - Mèl :  
domaine-de-vaissiere.com