



Producteur : Causse Marines

SAQ (CCNP) : 709931

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 24.60 \$

Appellation : Gaillac

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Patrice Lescarret

Géologie du sol : calcaire

Superficie : 10 ha

Encépagement : Braucon (33%), Syrah (32%), Duras (32%), Alicante (1%), Prunelart (1%) et Jurançon (1%)

Âge moyen des vignes : 8

Élevage : en cuve

Accord vin et mets : saucissons, volailles, fromage de chèvre

Le domaine :

À Gaillac, il existe un jeune vigneron un peu irréductible, mais surtout passionné par son terroir archi-maigre et ses vieilles vignes. Un bordelais formé à la grande école certes, mais qui n'a que peur à faire de la technologie moderne et des poudres de perlinpinpin. Comment expliquer la passion de ce vigneron pour son domaine alors que lui même nous parle de pulsions instinctives, irraisonnées et irrationnelles. Lescarret est un puriste qui n'a de respect que pour les terroirs, les cépages autochtones, les vignes, le raisin et les hommes de bonne volonté dont la seule ambition est de produire des vins possédant une âme, des vins de plaisir, convivial reflétant l'homme et son terroir.

Revue de presse :

Véronique Rivest, La Presse, Aug 2021

Dans ce domaine de Gaillac, un attachement profond à la terre, aux cépages autochtones et une volonté farouche d'élaborer des vins le plus naturellement possible sont à l'origine de vins authentiques et émouvants. Sans aucun dogme, sauf celui de la nécessité de toujours se remettre en question. Le Peyrouzelles 2019, meilleur que jamais, est élaboré avec duras, braucon, syrah, prunelart, jurançon, mauzac, loin de l'œil et sémillon (plus de 15% de cépages blancs). La couleur violacée fait déjà preuve d'éclat, puis le nez encore plus avec des notes de mûre, de cerise, de violette et de pivoine, une pointe viandée, du cuir, de l'anis. La bouche est fruitée, succulente, avec des tonnes d'éclat et d'énergie, une

fraîcheur minérale et des tanins modérés, fins. Encore meilleur le deuxième jour ; un passage en carafe lui sera donc bénéfique. Côtelettes d'agneau, saucisses grillées, salade périgourdine et saucisson.

http://plus.lapresse.ca/screens/88e67c14-3947-4b3e-978a-fd4640da2103__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Karyne Duplessis Piché, La Presse, Feb 2021

Selon Jean Galler, l'une des trois règles pour réussir son accord vin et chocolat se nomme la superposition. Celle-ci consiste à choisir un vin dont les arômes sont similaires à ceux du chocolat. Il cite en exemple un vin jaune oxydatif du Jura et le chocolat aux noix. Une autre superposition possible: un rouge fruité avec une ganache aux fruits rouges. Pour un tel accord, ce vin de Gaillac, dans le sud-ouest de la France, est un excellent choix. Il réunit la syrah, le braucol et le duras, trois cépages qui ont du coffre, mais qui, entre les mains des vignerons Pascal Lescarret et Virginie Maignien, explosent de notes fruitées. C'est délicieux!

https://plus.lapresse.ca/screens/838c9e67-37e5-40a2-bd1f-6604fd76dea7__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Patrice Lescarret vinifie sans ajout de levures ni de soufre; cette cuvée est mise en bouteille sans collage ni filtration. Bien que sa couleur pourpre puisse faire craindre le contraire, le Peyrouzelles ne s'impose jamais par sa force, mais plutôt par la netteté de ses saveurs et l'éclat de son fruit, le tout enrobé d'une mâche gourmande et consistante. Retour en succursales prévu en décembre.

Nadia Fournier, L'Actualité, Jan 2020

Un classique du Sud-Ouest

Depuis une petite vingtaine d'années, les vins bios de ce domaine de Gaillac sont autant de valeurs sûres pour l'amateur de rouges et de blancs forts en caractère.

Les Peyrouzelles repose sur un assemblage de syrah, braucol et duras. Bien que sa couleur pourpre laisser croire le contraire, cette cuvée – vendue à la SAQ depuis une vingtaine d'années déjà – ne s'impose jamais par sa force, mais plutôt par l'éclat de son fruit. Ce qui n'exclut pas une mâche gourmande et consistante. Virginie Maignien et Patrice Lescarret vinifient avec un minimum de manipulations et d'intrants et leur Peyrouzelles 2018, mis en bouteille sans collage ni filtration, illustre à merveille cette philosophie : un vin nourri et d'une pureté exquisite, qui termine en une finale anisée et rassasiante par sa matière, autant que par sa fraîcheur. À découvrir, si ce n'est déjà fait.

Santé et bonne année !

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rouge-classique-du-sud-ouest/>