



Producteur : Causse Marines

Couleur : Blanc

Appellation : Gaillac

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Patrice Lescarret

Encépagement : Mauzac (50%), Loin-de-l'oeil (20%),
Muscadelle (20%), Chenin Blanc (5%) et Sémillon (5%)

Âge moyen des vignes : 30

Élevage : En cuves avec micro-bullages.

Aspect gustatif : Une belle fraîcheur avec beaucoup de gourmandise. Le vin est franc, vif et fruité.

Aspect olfactif : Nez expressif et ouvert, sur des notes d'écorce d'orange.

Accord vin et mets : Poissons ou fruits de mer en papillote, rillette, vol-au-vent. Option végétal: une tartinade de feta chaud et de tomates cerises confites.

Conservation : À boire dans sa jeunesse.

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 peu 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 :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Apr 2023

One of the more unique whites at the SAQ. This blend of indigenous grapes from the southwest is pretty and floral, delicately fruity and mineral on the finish. Truly regal. Grape varieties: len de l'el, mauzac, ondenc, muscadelle. Residual sugar: 1.2 g/l. Serve at 8-12C. Drink now-2025. Food pairing idea: lobster salad with spicy mayo dressing.

<https://montrealgazette.com/life/wines-of-the-week-what-is-the-difference-between-natural-and-organic-wines>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Mar 2023

Patrice Lescarret pratique l'agriculture biologique depuis les années 1990 dans la commune de Vieux, où il confectionne des vins forts en caractère. Pour la banalité, cherchez à une autre adresse. Les habitués de la cuvée Les Greilles trouveront dans le 2019 la même explosion de saveurs fruitées, qui se mêlent dans une bouche assez riche en extraits avec toujours ces accents d'umami qui le rendent irrésistible et qui font merveille avec des sashimis ou un chirashi.

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=a273cc416e>

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2022

Avec le temps, Patrice Lescarret maîtrise avec brio l'art de cultiver et de vinifier des petits bijoux de vin. C'est le cas de cet assemblage de vieux cépages du sud-ouest de la France que sont l'ondenc, le mauzac, la muscadelle et le célèbre len de l'el (qui veut dire «loin de l'œil» en occitan toulousain). À l'ouverture, on perçoit des notes intenses de levure alors qu'en bouche, le vin perle et laisse à nouveau des saveurs de levure. Il lui faut beaucoup d'oxygène pour se «placer». La patience est cependant bien récompensée. Après 3 jours (!), on a droit à de jolis parfums de miel, de fleur, de pomme jaune, de cédrat et de jasmin. La matière en bouche impressionne par son équilibre entre volume, densité et fraîcheur. Assez longue finale où s'entremêlent parfums de miel et d'iode. Ne pas servir trop froid et, de préférence, à ouvrir le vendredi pour l'apprécier pleinement le dimanche.

Causse Marines, Les Greilles 2019, Vin de France 25,60\$ - Code SAQ 860387 - 12,5% - 1 g/L - Biologique

<https://www.journaldemontreal.com/2022/02/26/deux-vins-nature-pour-amateur-averti>

Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2022

Vous saurez ainsi gré à Patrice Lescarret de son blanc sec Causse Marines 2019 (25,60\$ - 860387), qui joue sur ces amers dont vous raffolez tant tout en maintenant ces équilibres où gelée de coing, citron Meyer confit, graine de fenouil et pomme blette titillent longuement sapidité et salinité. Les réinitialisations en temps réel du «métaverse» tenteront alors de reproduire, en mieux, l'expérience vécue, sans toutefois y parvenir. Lescarret les aura déjouées non seulement par la ruse (tout en rigolant dans sa barbe), mais aussi par la singularité de son vin. Il faudra attendre la version «métaverse 2.0» pour voir venir.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/676212/billet-vins-bienvenue-dans-le-metaverse>

SAQ.com, Dec 1969

Véritable électron libre, Patrice Lescarret magnifie tout le potentiel de cette appellation aux cépages méconnus. Élaborée à partir des obscures len de l'el, mauzac et muscadelle, cette cuvée séduit par ses accents de miel, de poire, de pomme golden et de fleurs blanches. Un blanc pour les poissons gras et la volaille qui ne ressemble à rien et c'est parfait comme ça!

<https://www.saq.com/fr/860387>