GAILLAC LES PEYROUZELLES

2020 · Rouge · France / Sud-Ouest

Producteur : Causse Marines
SAQ (CCNP) : 709931
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 27.00 $

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 : Syrah (35%), Duras (30%), Braucol (25%) et Jurançon (5%)
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 peux 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 - Les vins de la semaine, Feb 2025

Découverte - Équilibre remarquable
« 15 % », me suis-je exclamée ! Mais Patrice Lescarret n'est pas du genre à mettre de l'eau dans son vin. Véritable apôtre du terroir, mais refusant tout dogme, il élabore des vins qui sont le reflet de ses terres gaillacoises le plus naturellement possible. Lassé de se faire dire que ses vins ne goûtaient pas ce qu'ils devaient goûter, il a quitté l'appellation pour passer en Vin de France. J'aurais dû savoir : le vin est certes mûr et puissant, mais fait preuve d'un équilibre remarquable avec des tonnes d'éclat, de vitalité, de fraîcheur. Le nez, intense, est mûr et sombre, avec des notes de kirsch, de noyau de cerise. Et quelle

matière en bouche ! Ample et riche, avec beaucoup de fruit, mais aussi une forte impression minérale. Des tanins modérés, très enrobés, apportent tout de même une solide mâche sur une longue finale. Un véritable vin de terroir, bourré de caractère. Gibier, viandes braisées, tajine, fromages. Garde : de 3 à 5 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2025-02-24/les-vins-de-la-semaine.php

Nadia Fournier, L'Actualité, Feb 2025

Un rouge bio expressif. Un vin du sud-ouest de la France à déguster avec un plat braisé après une journée de sports d'hiver.
Le Peyrouzelles 2020 est la preuve qu'un vin à forte teneur en alcool (15 %) peut aussi être un monument d'équilibre et de fraîcheur. Ce rouge classique de la région de Gaillac — désormais vendu en dénomination Vin de France — est le fruit d'un assemblage de syrah, de duras, de braucol (ou fer servadou) et de jurançon noir, cultivés en bio dans la commune de Vieux et vinifiés sans intrants, avec un minimum de sulfites.
Un vin très expressif, dont le fruit éclatant charme dès le premier nez. La bouche est souple, pulpeuse et caressante — sans l'ombre d'une lourdeur ou d'un fini brûlant. Un léger reste de gaz confère au vin un supplément de vitalité et la finale égrène des saveurs complexes de fruits noirs, de melon, de thé noir et de pétale de rose. Un excellent rouge à servir après une journée de sports d'hiver, avec un plat braisé comme un tajine d'agneau aux pruneaux.
Santé !

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rouge-bio-expressif/

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Oct 2023

Cépages: Syrah, Duras, Braucol (Fer Servadou), Jurançon noir, Prunelart (et 15% de cépages blancs: Mauzac, Len de lel, Sémillon)
Code #: 709931
[...]
Alcool: 15%
Culture: Biodynamique
Sucre: 2,5 gr/litre
Servir: 15-16° Celsius
Carafe: 20 min.
À boire: 2023-2025
Autre: vin nature selon la SAQ
Provenance: échantillon reçu
Ce vignoble situé près de Gaillac et qui est cultivé par Patrice Lescaret et Virginie Maignien ne compte que 12 hectares.
Il en a déjà eu un peu plus, mais on a préféré garder l'ensemble à une échelle humaine afin de ne pas négliger les petits détails qui font souvent une grande différence. Parfois, moins, c'est mieux.
Le curieux nom du domaine s'explique comme suit: le vignoble s'étend sur une causse calcaire et celui-ci a pour délimitation un ruisseau qui a pour nom Marines. Ceci explique cela.
On se donne ici pour mission de mettre en valeur certains des nombreux cépages anciens cultivés autrefois dans la région française du Sud-Ouest. Ceux-ci sont souvent mieux adaptés au climat et à l'environnement des lieux que les cépages internationaux qui prolifèrent déjà de toute manière un peu partout sur la planète.

La créativité est aussi à l'ordre du jour et on n'hésite pas à parfois faire des assemblages qui ne rencontrent pas les normes rigides du cahier des charges des appellations officielles. Ces vins hors-normes sont donc classés dans la catégorie des vins de table. Si le résultat final est meilleur que l'agrément officiel, pourquoi s'en priver?
Et le tout est certifié Demeter, l'organisme qui certifie les vins issus de la biodynamie. Notons que les techniques biodynamiques touchent non seulement la culture de la vigne, mais également la vinification au chai. Ainsi la quantité d'intrants permis lors de l'élaboration du vin est beaucoup moindre comparativement aux vins conventionnels et même à ceux des vins bios.
De plus, on utilise moins de sulfites que la quantité permise par l'association des vins naturels (AVN). Parfois même, aucun soufre n'est ajouté, donnant ainsi la preuve "qu'il est possible de faire des vins naturels qui ne sentent pas le pet de vache."
Le répertoire du domaine compte 11 cuvées réparties dans les couleurs rouge, blanche et orange.
4 de celles-ci sont présentement en inventaire dans certaines succursales de la SAQ (voir ici).
Le vin mentionné en titre est le premier vin de ce producteur à avoir été référencé au Québec, en l'an 2000.
Peyrouzelles vient de l'occitan et signifie "pierres roses". Les vignes ne donnent qu'un faible rendement de 35 hectolitres à l'hectare, parfois moins.
Il a été vinifié sans intrants et élevé en cuve. Aucuns sulfites n'ont été ajoutés.
Inventaire: au 9 octobre 2023, dans 108 succursales du réseau.
[Accord met et vin]
Jarret de porc braisé sur risotto
Notes de dégustation:
Cette petite bombe fruitée affiche sans gêne aucune son caractère des plus original.
Bien que cela est susceptible de déplaire à certains (aucun vin après tout ne plaît à tout le monde), gageons qu'il gagnera les faveurs de la majorité. Revêtu d'une robe rubis soutenu et violacée, ce vin propulse dans l'air ses parfums de fruits rouges et noirs, (framboise, cerise, mûre) auxquels se greffent des notes de fines herbes et de poivre blanc, relevées d'une touche florale. Il charme langue et palais avec son volume caressant livré par des tanins mûrs et son grain très fin. Finale des plus longue et persistante.
Légèrement décoiffant, ce vin se dresse comme un rempart contre la standardisation et la banalité.
M'apparaissant à son meilleur suffisamment rafraîchi, ce vin des plus polyvalent à table pourra aussi bien accompagner des viandes blanches grillées (porc, veau), que des viandes rouges (agneau, bœuf, canard), ou tout simplement un plateau de fromages et charcuteries.
[Accords met et vin]
Gigot d'agneau au romarin
Magret et cuisse de canard, sauce aux prunes

https://clubdgv.blogspot.com/2023/10/les-peyrouzelles-causse-marines-patrice.html

Véronique Rivest, La Presse, Oct 2023

Avec 15% d'alcool, ce vin est certes chaleureux, mais il fait preuve d'équilibre, difficile à atteindre avec un tel degré. Un tour de force possible entre les mains d'un vigneron aussi consciencieux que Patrick Lescarret, installé dans la région de Gaillac depuis 1993. Assemblage de duras, braucol, syrah, prunelart, jurançon, mauzac, loin de l'œil et sémillon, le vin est d'un violet profond. Le nez est aromatique et charmeur, puissant et doux, avec des notes de liqueur de mûre et de kirsch. La bouche est intense: riche et ample, avec un fruit mûr enveloppant. L'alcool apporte de la puissance, mais aussi de la structure. Le tout est porté par une fraîcheur surprenante et des tanins très fins, mais fermes. Nombre de vins de cette qualité, vivants et singuliers, produits dans des régions plus branchées, coûtent beaucoup plus cher. Gigot

d'agneau et flageolets, confit de canard.
Causse-Marines Les Peyrouzelles Vin de France 2020, [...] (709931), 15%, bio
Garde: 4 ou 5 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-10-07/les-vins-de-la-semaine.php#

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Sep 2023

Si vous fréquentez un minimum les succursales de la SAQ, vous reconnaîtrez vite l'étiquette de ce vin rouge classique de Gaillac, désormais en dénomination Vin de France. Fruit d'un assemblage de syrah, de duras, de braucol (ou fer servadou) et de jurançon noir, cultivés en bio dans la commune de Vieux et vinifiés sans intrants, le 2020 est gourmand à souhait. La matière fruitée est pulpeuse et généreuse, les tanins sont suaves, un léger reste de gaz apporte un tonus fort agréable à l'ensemble et la finale égrène les saveurs de coulis de cassis, d'épices douces et de thé noir. Équilibre impeccable malgré ses 15 % d'alcool.

https://www.journaldemontreal.com/2023/09/14/5-vins-du-sud-ouest-de-la-france-qui-gagnent-a-etre-connus

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Nov 2022

Patrick Lescarret, c'est un spécial, qui travaille à contre-sens de l'AOC Gaillac. J'aime beaucoup de domaine qui est dans l'appellation Gaillac, dans le Sud-Ouest. Le mot qui me vient toujours a l'esprit en buvant ses vins: soyeux. Assemblage de syrah, combiné avec des cépages moins connus (duras, braucol et jurançon noir). Beau vin à tourtière;)

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=edbd0ab4a7