



Producteur : Causse Marines

SAQ (CCNP) : 709931

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 25.25 \$

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%), Brauacol (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 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 :

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

Cépages: Syrah, Duras, Brauacol (Fer Servadou), Jurançon noir, Prunelart (et 15% de cépages blancs: Mauzac, Len de Iel, 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 cause 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, brauacol, 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 brauacol (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 à l'esprit en buvant ses vins: soyeux. Assemblage de syrah, combiné avec des cépages moins connus (duras, brauacol et jurançon noir). Beau vin à tourtière;

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

Jean Aubry, Le Devoir, Aug 2022

Simplement confondant d'authenticité. Patrice Lescarret ne s'en formalise pas. Il est déjà ailleurs, là où la liberté, sa liberté, le mène. Et ça marche. Avec des jus de grandes émotions, épurés, tactiles et vibrants, il troque les goûts standards, pépères et confortables pour des aventures fruitées emballantes, plus vraies que vraies. Chapeau, l'artiste!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/746814/le-bio>

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, brauacol, 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 brauacol et le duras, trois cépages qui ont du coffre, mais qui, entre les mains des vigneronns 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, brauacol 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 exquise, 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/>