GAILLAC LES GREILLES

2020 · Blanc · France / Sud-Ouest

Producteur : Causse Marines
SAQ (CCNP) : 860387
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 26.65 $

Appellation : Gaillac
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Sud-Ouest
Nom du propriétaire : Patrice Lescarret
Encépagement : Ondenc (60%), Mauzac (20%), Muscadelle (15%) et Len de l'el (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 aux notes d'écorce d'orange.

Accord vin et mets : Poissons ou fruits de mer en papillote, rillette, vol-au-vent. Option végé: 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 pas 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 :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit?, Mar 2024

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. Assemblage de 60 % de len de l'el, 20 % mauzac, 15 %

ondenc et 5 % muscadelle. Pour avoir bu quelques millésimes par le passé, on obtient généralement de cette cuvée un blanc ample, de table, où l'acidité est somme toute basse, mais avec un fruit généreux et de beaux amers.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=4176195da3

Marc André Gagnon, Blogue Vin Québec, Oct 2023

Un très beau vin blanc, doré, vif et savoureux sur des notes de fruits jaunes.
Légèrement de style oxydatif. Absolument délicieux.
Il a bien accompagné le poulet.
En appellation vin de France. Région de Gaillac.
Ondenc 60%; mauzac 20%; muscadelle 15% et Len de l'el.
Alc. 12,5%. Sucre 4 g/l.

https://www.vinquebec.com/revues/causse-marines-les-greilles-2020/

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 flaveurs 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 «métaverre» 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 «métaverre 2.0» pour voir venir.

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

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jun 2021

A rosé wasn't quite doing it with our spicy lobster and spinach salad, so I reached for this wine. Killer. While it's always very good, the 2018 is spectacular. Absolutely beautiful and nuanced aromatics that take you from the floral to the fruit. A mouth that blends ample richness with underlying freshness, and a finish that stays on the fruit with a dose of mineral. Truly regal. Give this baby a big glass, and swirl and swirl. Don't serve it too cold, please. Check out the grape varieties and learn.
Organic.
Grape varieties: len de l'el, mauzac, ondenc, muscadelle.
Residual sugar: 4.6 g/L.
Serve at: 10-14 C.
Drink now-2025.
Food pairing idea: lobster salad with spicy mayo dressing.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-june-11-2021

Natalie Richard, La Tribune, May 2021

Une bouche ample, juteuse et poétique dans sa complexité qui en dit long sur l'amour et la passion que Virginie Maignien et Patrice Lescarret vouent à leur terroir de la région de Gaillac. Le duo s'applique à produire des vins sans compromis qui ont une âme et ça se ressent bien dans cette cuvée à l'aromatique qui perdure et évolue avec le plaisir de déguster.

https://www.latribune.ca/le-mag/lart-vivant-des-vins-naturels-1e1dbf18334adfb3de4596e6a3aa6653

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

Patrice Lescarret pratique l'agriculture biologique depuis près de 30 ans dans la commune de Vieux, où il produit des vins forts en caractère. Pour la banalité et le petit blanc passe-partout, il faudra chercher à une autre adresse. Ce vin nature (levures indigènes et apport limité en soufre) est un peu plus «sauvage» en 2018, avec des odeurs de réduction (céréales grillées), qui masquent le fruit, pour l'instant; sa texture est ample, tendue, taillée pour la table. N'hésitez pas à l'aérer pendant quelques heures en carafe avant de le servir. Excellent sur un mode funky.

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