

17

NOVEMBRE

C'est le jour du

Gaillac Primeur



à déguster
entre amis...

Dossier de presse

Du 17 au 20 Novembre 2011



Contact Maison des Vins:

Gontran BOSTEAUX

Tél : 05 63 57 15 40 – 06 74 79 65 36

Mail : info@vins-gaillac.com

Web : www.vins-gaillac.com



Sommaire

Si le Primeur m'était conté	3
Les experts en parlent	4
Le Primeur, un vin haut en couleurs	5
... Le Gaillac Primeur Rouge	
... Le Gaillac Primeur Blanc	
Le Gaillac Primeur : un vin à marier	6
... En robe Rouge	
... En robe Blanche	
Le Primeur : une grande fête	7
Le Primeur : détente et sport	8
Le Primeur en chiffres	9

Si le Primeur m'était conté...

La sortie officielle du Gaillac Primeur a lieu traditionnellement le 3^{ème} jeudi du mois de novembre.

Rouge et parfois Blanc, Gaillac produit le seul primeur du Sud-Ouest à arborer fièrement une AOC (Appellation d' Origine Contrôlée), garantie de sa qualité supérieure.

C'est toujours le **premier né des 7 vins de Gaillac** qui permet de déguster le nouveau millésime. Pour cette 33^{ème} sortie, le Gaillac Primeur revêtra à nouveau sa traditionnelle bouteille, « la Gaillacoise ».

Aujourd'hui synonyme de fête, il symbolise toute la convivialité des gens du Sud-Ouest et leur joie d'appartenir à ce terroir. Pour conserver le plus longtemps possible un peu de sa bonne humeur, **le Gaillac Primeur se consomme non seulement frais, dès sa sortie, mais se conserve durant toute l'année suivante** ! Ce précieux nectar est d'ailleurs particulièrement apprécié lors des premières grillades de l'été suivant.

Les experts en parlent...

« Le Primeur ? Un vin qui naît dans le grain de raisin pour sublimer ses arômes et procurer en bouche beaucoup de fraîcheur dans une grande diversité de fruits. Un vin anti-stress, anti-morosité, plutôt philosophe. C'est un vin new age... Il est parfaitement à l'image du français : républicain, un brin anarchiste, impertinent et provocateur. »

Alain Landolt

Ancien président de l'Association des Sommeliers de Midi-Pyrénées

« Il est de retour, frais, fruité, lumineux dans ses habits neufs, le vin des copains. C'est le vin du casse-croûte, des repas sans sophistication, de l'amitié et du plaisir de la rencontre.

Faire du Primeur, pour nous vignerons, c'est déjà se préparer à recevoir dans nos caves nos clients et tous les amis du Gaillac, à partir du troisième jeudi de novembre, pour un traditionnel rendez-vous de partage et de convivialité, en l'honneur du vin et du tout nouveau millésime. »

Alain Rotier

Président de la Maison des Vins de Gaillac

« Chaque année, tel un rituel bien réglé, le Gaillac primeur vient égayer nos soirées de novembre.

Il est par essence le premier né des cuvées présentées par le vigneron.

Sous ses aspects de vin souple et aromatique, c'est le résultat d'un minutieux travail en coulisse, réalisé dans une course contre le temps. »

Sabine Garda

Oenologue



*Les terroirs du
Vignoble de Gaillac*

Le Primeur un vin haut en couleurs



Le Gaillac Primeur Rouge

Commercialisé depuis 1978, le Gaillac Primeur Rouge tire toute sa richesse d'un cépage unique, le Gamay.

Les grappes, cueillies à pleine maturité par des vignerons emprunts de traditions ancestrales, sont traitées avec soin jusqu'à la macération. Cette étape essentielle donnera au Gaillac Primeur toute sa puissance aromatique.

Le résultat ? Un vin souple et léger. Sa robe chaleureuse se pare de couleurs déclinées du rubis au grenat, et renferme des parfums puissants de fruits rouges, aux subtiles notes de cerise, framboise, et arômes de fruits mûrs.

Le Gaillac Primeur Blanc

Plus rare puisqu'il ne représente que 6% de la production, mais non moins délicieux, le Gaillac Primeur est décliné également en blanc. Il est élaboré à partir de trois cépages : Muscadelle, Sauvignon et Loin de l'œil.

Sa robe limpide cache des arômes d'agrumes et de pêches blanches.

D'année en année, la qualité et la saveur délicate du Gaillac Primeur Blanc confortent sa position sur le marché des vins primeurs. Comme son homologue Rouge, il peut se conserver plusieurs mois ou se savourer frais dès sa sortie.



Le Gaillac Primeur : un vin à marier

En robe Rouge

Le Gaillac Primeur Rouge offre en bouche une exceptionnelle souplesse et un arôme fruité et floral, dont le mélange provoque au palais une impression rafraîchissante et apaisante.

Servi idéalement à 13-14°, le Gaillac Primeur Rouge s'adapte à tous les caractères, toutes les situations et aux quatre saisons :

- **En automne**, dès sa sortie, il accompagne à merveille les châtaignes grillées, les saucissons et saucisses mi-sèches, le petit salé aux lentilles sans oublier les fromages à pâte molle et à croûte fleurie (brie, camembert, coulommiers).
- **En Hiver**, il sait réchauffer l'ambiance en se mariant avec les pâtés et terrines, saucissons en brioche et cervelas, mais aussi les poissons au vin rouge, comme la matelote d'anguilles, les traditionnels pot-au-feu, la poule au pot, les royaux époisses, langres et vacherins.
- **Au Printemps** avec le retour des beaux jours, il ensoleille un filet de porc en cocotte, des volailles rôties accompagnées d'une fricassée de pois ou de fèves fraîches, ou encore les chèvres doux.
- **En été**, il relève les traditionnelles salades du pêcheur, salades niçoises et les barbecues : travers de porc ou d'agneau, saucisses grillées, chipolatas et merguez, ailerons de poulet aux herbes... avant de terminer avec un laguiole d'affinage moyen.

En robe Blanche

En blanc, le Gaillac Primeur s'accordera, selon la saison, avec des produits divers et variés:

- Il se marie avec l'air marin comme avec des moules marinières, des huîtres iodées, une salade du pêcheur, des poulpes à la plancha ou encore un filet de perche aux câpres et croûtons.
- **Toute l'année**, il se déguste entre amis ou en famille à l'apéritif, seul, ou accompagné d'une crème à la framboise ou aux fruits rouge. Il se boit très frais à 9-10°.

Le Gaillac Primeur : une grande fête

Du **jeudi 17 au dimanche 20 Novembre**, le Gaillac Primeur fête son 34^{ème} millésimes. Durant ces 4 jours, le précieux nectar des vignes sera à l'honneur pour une grande fête aux couleurs du Sud-Ouest. A Toulouse et dans le vignoble de Gaillac, néophytes et amateurs découvriront les notes de la cuvée 2010. Sur ses terres, le Gaillac Primeur fait plaisir à tous les bons vivants, dans une ambiance sympathique et conviviale. Au programme : week-end festif, découverte ou sportif. Il y en aura pour tous les goûts !

17 au 20 novembre :

Portes Ouvertes chez les vigneron

A 30 minutes de Toulouse, plus de 50 vigneron vous accueillent pour découvrir le Gaillac primeur et les autres vins de leur gamme. De nombreux divertissements avec produits de terroirs, repas festif, animations musicales, expositions...

Programme des vigneron sur demande à la Maison des Vins ou sur www.vins-gaillac.com.



Mercredi 16 novembre

Soirée de la Mairie de Gaillac

Pour fêter la sortie officielle du Gaillac Primeur en grandes pompes, la Mairie de Gaillac vous propose une soirée et repas dansant, accompagné d'un orchestre de variété (Fantasia Trompet). Vous assisterez à minuit, à la mise en perce officielle du 1^{er} fût par les dignitaires de la Dive Bouteille.

GAILLAC - Salle des Spectacles. A partir de 19h30. Tarif : 25 €

Réservation obligatoire : Mairie – Tél. : 05 63 81 20 20



Jeudi 17 novembre : Sortie du Gaillac Primeur

Les bars et restaurants du Sud-Ouest vous accueillent pour une soirée aux couleurs du Gaillac Primeur!

Vendredi 18 novembre

Bar à Vin Primeur Géant du Dégourdy's Club

Venez fêter la sortie du Primeur en toute convivialité avec les Dégourdy's ! Nous vous proposons une dégustation gratuite de Gaillac Primeur Rouge et Blanc! Animation musicale avec un groupe de variétés françaises et étrangères et bandas.

Côté restauration, un grand choix d'assiettes vous est proposé : huîtres, charcuterie, viandes et dessert.

GAILLAC - Salle des Spectacle de Gaillac - A partir de 19h30

Infos : Office de tourisme - Tél. : 05 63 57 14 65



Informations Générales :

Office de Tourisme : 05 63 57 14 65 - Maison des Vins : 05 63 57 15 40

www.vins-gaillac.com

Le Gaillac Primeur : détente et sport

Curieux ou sportifs, seuls, en couple, ou en famille, tout le monde est le bienvenu à Gaillac pour la découverte du vignoble du 17 au 20 Novembre.



A partir du 17 novembre :

Découvrez-le à la Maison des Vins

Vous pourrez découvrir une large sélection de Gaillac Primeur Rouge et Blanc et vous faire conseiller sur vos visites dans le vignoble. Situé dans le cadre magnifique de l'Abbaye Saint Michel (datant de 972), c'est la plus grande vitrine des vins de Gaillac, avec plus de 100 vins à la dégustation et à la vente.

GAILLAC - Place Saint Michel

Ouverte 7 jours/7 – 10h-12h et 14h-18h

Dimanche 20 novembre

La Ronde du Primeur

Une occasion de découvrir en famille le vignoble de Gaillac et la beauté de ses paysages et déguster le Gaillac Primeur chez les vignerons. Deux circuits de rando sont proposés: 15km et 24 km.

CADALEN – salle polyvalente.

De 8h à 10h30 : inscription et départ.

Tarif 3€/pers (Gratuit pour les enfants - de 12ans).

Rens : Gaillac Rando : 05 63 57 03 51 – gaillacrando@free.fr



Course pédestre du Spiridon

Amateur de running, découvrez les domaines & châteaux du vignoble. L'équipe du Spiridon du Tarn propose une course de 50 km en relais de 3 étapes à 4 coureurs. Cette 12ème édition, s'attaque à la rive droite du Tarn.

RABASTENS (Cave de Rabastens).

Départ 8h30. Accueil à partir de 7h,

Inscriptions (avant le 9 nov): Spiridon du Tarn: 05 61 66 22 55



Randonnée «cyclotourisme»

Si vous choisissez de parcourir le vignoble en vélo, faites votre choix entre des circuits de 20, 50 et 80 km, accessibles à tous! L'occasion de déguster les Gaillac Primeurs à vélo.

GAILLAC - Salle Bouzinac (près de la place Jean Moulin).

Inscription à partir de 8h et départ 8h30.

Adhérents FFCT : Gratuit, Non Adhérents FFCT / 5€










Repas 13€, dès 13 h à la salle Bouzinac.

Résa avant le 13 novembre : Robert Bousquet –

Tél. : 05 63 41 01 70 – robert.bousquet81@orange.fr



Le Gaillac Primeur en chiffres

-  **1978 :** Première élaboration de l'AOC Gaillac Primeur.
-  **44 :** Producteurs de l'AOC Gaillac produisant du Primeur Rouge.
-  **22 :** Producteurs de Gaillac Primeur Blanc.
-  **5% :** Part du Gaillac Primeur dans la production totale de l'AOC.
-  **900 000 :** bouteilles de Gaillac Primeur prévues en 2011.
-  **6500** hectolitres de Primeur produit par an.
Dont : **6000 hl** de Gaillac Primeur Rouge.
500 hl de Gaillac Primeur Blanc.
-  **3,50 à 5,50 euros** Fourchette de prix de vente pratiquée par les producteurs de Gaillac Primeur.
-  **5 récompenses** en tant que «Meilleur Primeur de France» au Challenge National des Vins Primeurs, organisé jusqu'en 1996 (1988, 1990, 1991, 1994 et 1996).
-  **3/4** des ventes de Primeur réalisées dans la région Sud-Ouest.

Le Gaillac Primeur est uniquement vendu en bouteille gaillacoise

GAILLAC PRIMEUR :
VISUELS, PROGRAMMES PORTES OUVERTES, ENVOI D'ÉCHANTILLONS
SUR SIMPLE DEMANDE

Contact Maison des Vins:

Gontran BOSTEAUX – Responsable Communication

Tél : 05 63 57 15 40 – 06 74 79 65 36

Mail : info@vins-gaillac.com

Web : www.vins-gaillac.com

