

le Gaillac Primeur

du Sud-Ouest ❄️

Blanc ou Rouge - Millésime 2007
Du 15 au 19 Novembre 2007





Sommaire



Mise en bouchep3
Témoignages d'experts

Des Gaillac Primeurs p4
... Le Primeur en robe rouge p5
... Le Primeur en robe blanche p6

Le primeur, 2 couleurs pour une grande fête p7

Week-end Oenotourisme :
le vignoble de Gaillac, ses caves, ses domaines, ses châteauxp8

Pour en savoir plus sur le Gaillac Primeurp9
Quelques Chiffres





Mise en bouche

Témoignages d'experts

*« 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

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

œnologue



Entrez dans le terroir du Gaillac...

Des Gaillac Primeurs...

Traditionnellement, la sortie officielle du 1^{er} vin de l'année a lieu le 3^{ème} jeudi du mois. **Blanc ou rouge**, le Gaillac est le seul primeur du Sud Ouest à arborer fièrement une **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée), garantie de sa qualité supérieure. Le primeur ne sort qu'habillé de sa bouteille traditionnelle, « la Gaillacoise ».



...à déguster toute l'année !

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, et se conserve durant toute l'année suivante!**



Jeudi 15 Novembre, et jusqu'au lundi 19, préparez-vous à fêter la sortie officielle du Gaillac Primeur 2007, **à Toulouse et dans le vignoble de Gaillac**. Les vins de Gaillac accueillent tous les curieux pour:

Un Week-end aux accents festifs au travers des nombreuses soirées organisées par les Vins de Gaillac,

Un Week-end oenotourisme de découverte du vignoble, en famille ou en couple, grâce aux vignerons qui vous ouvrent leurs portes sur tout le domaine Gaillacois

Ou un week-end sportif : rando, course à pied ou « cyclotourisme » sont organisés dans le vignoble de Gaillac, profitant d'un cadre somptueux et captivant.



Le Primeur en robe rouge

Le Savoir-faire Gaillac

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

Les grappes, cueillies à la main à pleine maturité, sont traitées avec soin jusqu'à l'étape essentielle, la macération, qui façonnera toute la puissance aromatique du Gaillac Primeur.

Résultat ? Un vin souple, léger et gouleyant. 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.

L'accord parfait mets et vins



Le Gaillac Primeur Rouge offre en bouche une exceptionnelle souplesse et un arôme fruité et floral, dont le mélange exquis provoque au palais une impression gouleyante, 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 doux chèvres du maconnais.
- **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.



Le Primeur en robe blanche

Le Savoir-faire Gaillac

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.

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 consommer frais dès sa sortie.

L'accord parfait mets et vins



En blanc, le Gaillac Primeur excellera, selon la saison, sur 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 rouges. Il se boit très frais à 9-10°.





Le primeur,

2 couleurs pour une grande fête

Du **jeudi 15 au lundi 19 Novembre**, le Gaillac Primeur est à l'honneur dans une grande fête aux couleurs du Sud Ouest, à Toulouse et dans le vignoble de Gaillac. En terre d'ovalie, le « challenger » du Beaujolais reprend ses droits, et accueille tous les bons vivants, dans une ambiance sympathique et conviviale. A ne pas manquer, **le plus grand bar à vins de France** où déguster gratuitement le primeur !

Sortie du Gaillac Primeur

Jeudi 15 novembre

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

Rendez vous est pris dans les établissements distribuant du Gaillac Primeur pour une fête inoubliable et chaleureuse comme les toulousains savent la faire !



Le Gaillac Primeur débarque à Toulouse

Jeudi 15 novembre

Le **Bus londonien Gaillac Primeur** va de nouveau mettre le feu dans les rues de Toulouse ! Laissez-vous guider par nos charmantes hôtesse au son du DJ embarqué. Sensations garanties... (Le bus circulera également mercredi et vendredi)



Soirée du Dégourdy's Club

Vendredi 16 novembre

Découvrez le **plus grand bar à vin primeur de France** « Les Dégourdy's » feront honneur à la sortie du Primeur en toute convivialité avec la présence d'animations musicales (groupe de variétés françaises et étrangères ainsi que des bandas).

Côté restauration, un grand choix d'assiettes vous sera proposé pour accompagner le Primeur rouge ou blanc : huîtres, charcuterie, viandes et dessert.

A partir de 19h30 à la Salle des Spectacles de Gaillac

Renseignements : Dégourdy's Club

Tél. : 05 63 57 14 65





Week-end Oenotourisme : le vignoble de Gaillac, ses caves, ses domaines, ses châteaux

Curieux ou sportifs, seul, en couple, ou en famille, tout le monde est bienvenu à Gaillac pour la découverte du vignoble du 15 au 19 Novembre.



PORTES OUVERTES

Du jeudi 15 Novembre au lundi 19 novembre

Pour s'offrir une escapade dans le vignoble gaillacois, à 30 minutes de Toulouse, une cinquantaine de vigneronns ouvrent leurs portes et font découvrir leur amour du Gaillac Primeur à travers de nombreuses animations. **(Liste des vigneronns sur demande)**

EVENEMENTS SPORTIFS :

La Rando du Primeur

Dimanche 18 novembre

Une occasion de découvrir en famille le vignoble de Gaillac et la beauté de ses paysages, et de déguster le Gaillac Primeur chez les vigneronns.

Deux circuits de randonnée vous sont proposés autour de Villeneuve sur Vère : 15 km et 24 km.

De 8h30 à 10h : inscription et départ à la salle des fêtes de Villeneuve sur Vère.

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

Renseignements : Gaillac Rando - Tél. : 05 63 57 13 39

Course pédestre du Spiridon

Dimanche 18 novembre

Amateur de running, découvrez les domaines & châteaux du vignoble. L'équipe du Spiridon du Tarn vous propose une course de 55 km en relais de 4 étapes et avec 4 coureurs. Cette 8ème édition s'attaque à la rive droite du Tarn, pour une course haute en couleur qui partira de l'aire du château de Castelnau de Levis, pour s'enfoncer au coeur du vignoble.

Départ 8h30. Accueil à partir de 7h.

Renseignements et inscriptions : Spiridon du Tarn - Tél. : 05 61 66 22 55

Randonnée «cyclotourisme»

Dimanche 18 novembre

Si vous choisissez de parcourir le vignoble en vélo, nous vous offrons le choix entre de nombreux circuits, de 20 à 80 km, accessibles à tous! Des dégustations de Primeur vous attendent également dans les caves à l'occasion des Journées Portes Ouvertes.

Inscription et départ à 8h Salle Bouzinac, près de la place Jean Moulin à Gaillac.

Repas 12€, dès 13 h à la salle Bouzinac.

Réservation avant le 14 novembre :

Robert Bousquet - Tél. : 05 63 41 01 70 E-mail : rcbousquet@wanadoo.fr



Informations

Office de Tourisme de Gaillac :

05 63 57 14 65

Maison des Vins :

05 63 57 15 40

www.vins-gaillac.com

Pour en savoir plus sur le Gaillac Primeur

LE PRIMEUR EN CHIFFRES



- **1978** : Première élaboration 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).
- **58** : Nombre de producteurs de l'AOC Gaillac produisant du Primeur Rouge.
22 d'entre eux produisent aussi du Gaillac Primeur Blanc.
- **9000** hectolitres de Primeur produit par an.
8500 hl de Gaillac Primeur Rouge.
500 hl de Gaillac Primeur Blanc.
- **5%** Part du Gaillac Primeur dans la production totale de l'AOC.
- **1,1 million** : bouteilles de Gaillac Primeur prévues en 2007.
- **2,80 à 4,50 euros** Fourchette de prix de vente pratiquée par les producteurs de Gaillac Primeur.
- **80%** Pourcentage des ventes de Primeur réalisées dans la région Midi-Pyrénées.

Le Gaillac Primeur est uniquement vendu en bouteille gaillacoise

le Gaillac Primeur
du Sud-Ouest 

Comlesfilles / Mi-Yung MARTIN
23 rue Albanie Regourd - 31000 Toulouse
Tél : 05 61 62 07 78 - Fax : 05 61 62 45 23
Mail : mi-yung@comlesfilles.fr

