

# Gaillac

## le Primeur *du Sud-Ouest* ❄️

**Dossier de presse**  
**Blanc ou Rouge - Millésime 2008**  
*Du 20 au 23 Novembre 2008*



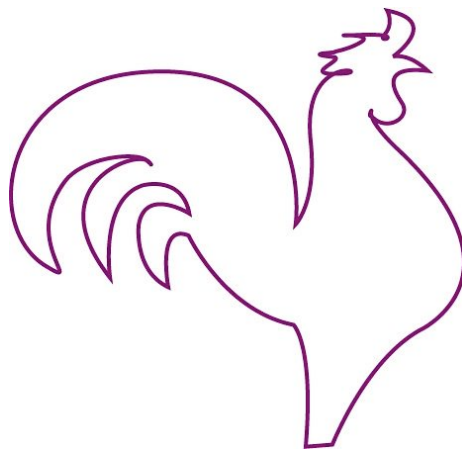
*Le nouveau né!*

Contact Presse : Com.lesfilles / Laurie DOUMERC  
Tél : 05 62 73 54 48  
Mail : [laurie@comlesfilles.fr](mailto:laurie@comlesfilles.fr)

# 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 version festive	
Le Primeur version découverte et détente	
Le Primeur version sportive	
Le Primeur en chiffres .....	9



## Si le Primeur m'était conté...

La sortie officielle du Gaillac Primeur a lieu traditionnellement le 3<sup>ème</sup> jeudi du mois de novembre. **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. Pour ce 31<sup>ème</sup> millésime, le Gaillac Primeur revêtira 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**

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



*Le terroir Gaillacois*

# 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 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.

## 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 rouges. Il se boit très frais à 9-10°.



# Le Gaillac Primeur : une grande fête

Du **jeudi 20 au lundi 24 Novembre**, le Gaillac Primeur fête ses 31 millésimes. Durant ces 5 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 2008. Sur ses terres, le « challenger » du Beaujolais reprend ses droits, et accueille 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 !

## Le Primeur version festive

### Soirée à la Mairie de Gaillac

**Mercredi 19 novembre**

Pour fêter la sortie officielle du Gaillac Primeur en grandes pompes, la Mairie de Gaillac propose une soirée et un repas dansant, animés par l'orchestre TROPICA. A minuit, la soirée se poursuivra par l'officielle mise en perse du 1<sup>er</sup> fût par les dignitaires de la Dive bouteille.

Tarif : 25 € - Salle des Spectacles de Gaillac à partir de 19h30.

Réservation obligatoire : 05 63 57 51 74



### Sortie du Gaillac Primeur

**Jeudi 20 novembre**

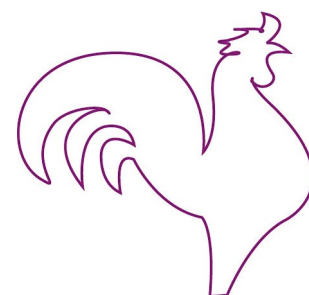
Les bars et restaurants vous accueillent pour une soirée Gaillac Primeur aux couleurs du Sud-ouest.

Rendez vous est pris dans les établissements distribuant du Gaillac Primeur pour une fête inoubliable et chaleureuse.

### Le Gaillac Primeur à Toulouse

**Jeudi 20 novembre**

Dans la nuit du mercredi au jeudi, le coq des Vins de Gaillac jettera son dévolu sur la ville rose pour la plus grande surprise des habitants le jeudi au matin. À suivre...



### Soirée du Dégourdy's Club

**Vendredi 21 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 desserts.

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

Renseignements : Dégourdy's Club

Tél. : 05 63 57 14 65



# Le Primeur version découverte et détente

Curieux ou sportifs, seuls, en couple, ou en famille, tout le monde est le bienvenu à Gaillac pour la découverte du vignoble du 20 au 24 Novembre.



## Portes ouvertes

**Du jeudi 20 Novembre au lundi 24 novembre**

Pour s'offrir une escapade dans le vignoble gaillacois, à 30 minutes de Toulouse, une cinquantaine de vigneronnes ouvrent leurs portes et font découvrir leur amour du Gaillac Primeur à travers de nombreuses animations. (**Liste des vigneronnes sur demande ou sur : [www.vins-gaillac.com](http://www.vins-gaillac.com)**)

# Le Primeur version sportive

## La Rando du Primeur

**Dimanche 23 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 vigneronnes.

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).

A 13h30 et 14h30 découverte de la ville (4km) : 1 €

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

## Course pédestre du Spiridon

**Dimanche 23 novembre**

Amateur de running, découvrez les domaines & châteaux du vignoble. L'équipe du Spiridon du Tarn vous propose une course de 50 km en relais de 4 étapes et avec 4 coureurs. De la Mairie de Lisle sur Tarn jusqu'au cœur du vignoble gaillacois, cette 9ème édition s'attache à parcourir les chemins authentiques du Tarn.

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 13 €, dès 13 h à la salle Bouzinac.

Réservation avant le 19 novembre :

Robert Bousquet - Tél. : 05 63 41 01 70      E-mail : [rcbousquet@wanadoo.fr](mailto: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](http://www.vins-gaillac.com)



# Le Gaillac 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).
- 🍷 **56** : Nombre de producteurs de l'AOC Gaillac produisant du Primeur Rouge.  
**22** d'entre eux produisent aussi du Gaillac Primeur Blanc.
- 🍷 **8000** hectolitres de Primeur produit par an.  
**7500 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 2008.
- 🍷 **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 Sud-Ouest.

*Le Gaillac Primeur est uniquement vendu en bouteille gaillacoise*

**GAILLAC PRIMEUR :  
VISUELS, PROGRAMMES ET ENVOI D'ECHANTILLONS  
SUR SIMPLE DEMANDE**



**Contact Presse : Com.lesfilles / Laurie DOUMERC**  
**Tél : 05 62 73 54 48**  
**Mail : [laurie@comlesfilles.fr](mailto:laurie@comlesfilles.fr)**