

LES VINS HISTORIQUES

LE PRUNELART

Vin de Pays des Côtes du Tarn. Couleur : Rouge.

Domaine de Roucou.

Cépage : Côt à queue rouge. Cultivé à Gaillac depuis le 15ème siècle.

Vinification : cuvaison traditionnelle, égrappage.

Caractéristiques : vin historique. Olivier de Serres, (1600) le classe parmi les meilleurs vins du royaume. Ce vin apporte des notes de prune fraîche, de réglisse, d'épices et parfois une pointe de cuir.

Garde : 5 à 6 ans - Température de service : 15 °C l'été - 17 °C l'hiver

LE MAUZAC NOIR

Vin de Pays des Côtes du Tarn. Couleur rouge.

Domaine de Roucou.

Cépage : Mauzac noir. Vinification : égrappage, cuvaison traditionnelle.

Caractéristiques : Vin historique issu d'une des variétés de la "tribu" des Mauzacs qui en comporte sept. La plus rare actuellement et pourtant la plus connue du 12ème au 18ème siècle à Gaillac. Classé à cette époque dans la famille des "vins noirs" en association avec le Duras, le Prunelart et la négrette.

Garde : 2 à 3 ans - Température de service : 14 °C l'été - 16 °C l'hiver

LE VERDANEL

Vin de Table de France. Couleur blanc.

Domaine des Tres Cantous

Cépage : Verdanel. Vinification : traditionnelle.

Caractéristiques : après une disparition de plusieurs siècles, nous l'avons retrouvé à Vassal (conservatoire national des cépages - Hérault), miraculeusement conservé. Cépage mystérieux, discret dans ses origines Gaillacoise, il est dans les rares cas où il est cité, décrit comme «vin de feu». Vinifié en melleux, en vin sec, il n'a pas fini de nous surprendre... et de nous enchanter !

Garde : 6 à 7 ans - Température de service : 8 °C l'été - 10 °C l'hiver

Petite histoire d'une grande histoire...

Le Vignoble de Gaillac a 2 000 ans d'histoire. Tous nos vins issus des plus anciens cépages Gaillacois, sont le fruit d'une recherche ampélographique et historique développée depuis vingt ans.

Les vinifications traditionnelles (ou spéciales comme celle du vin de Voile*) et la recherche de l'adéquation parfaite «cépage-terroir-climatologie-vigneron» en font un exemple unique dans le Sud-Ouest.

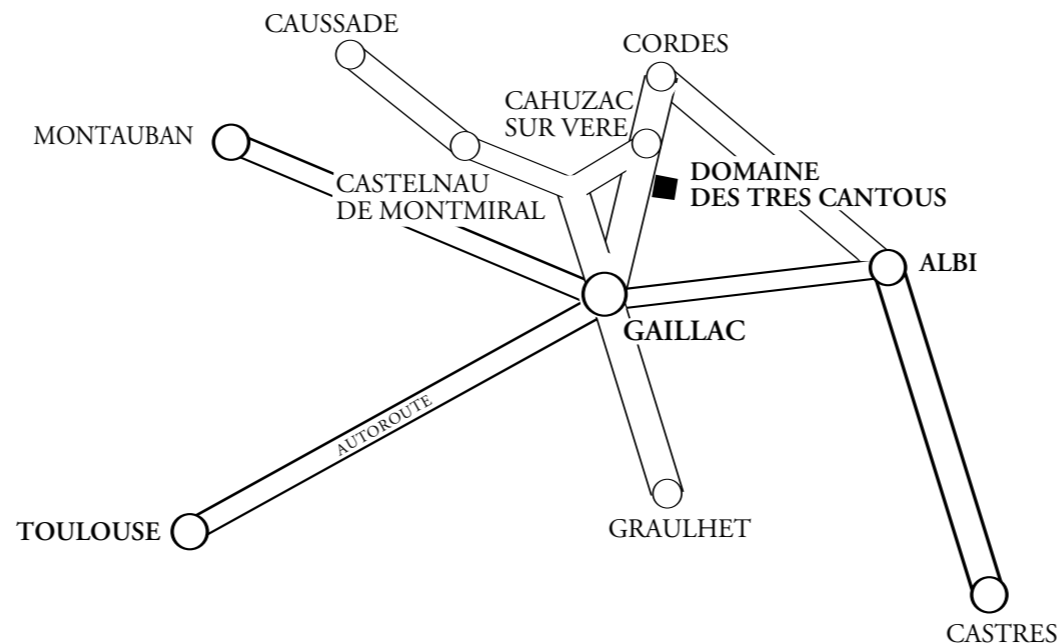
Ainsi sont nés nos vins de cépage Mauzac vert, roux, rose et gris et récemment ceux de cépage Ondenc déclinés sous trois approches différentes : (l'Ondenc sec, l'Ondenc doux et le vin d'Autan*).

En ce qui concerne les vins rouges dont l'image la plus traditionnelle en Gaillacois est le Duras, l'an 2000 a donné naissance à des vins issus de grands cépages historiques autochtones, notamment le Prunelart et le Mauzac noir.

S'ajouteront à ces retrouvailles rouges quelques vins issus de cépages blancs, eux aussi disparus dans la tourmente du phylloxéra.

Nous espérons ainsi reconstituer l'histoire de ce vignoble de 2 000 ans... pour le plus grand plaisir des amateurs de nos vins.

* marque déposée



*les Vins de
Robert Et Bernard
Plageoles
Vignerons*

MYRIAM ET BERNARD PLAGEOLES
DOMAINE DES TRES CANTOUS 81140 CAHUZAC/VERE
DOMAINE ROUCOU-CANTEMERLE 81140 CASTELNAU DE MONTMIRAL
TELEPHONE CAVE 05 63 33 90 40
FAX CAVE 05 63 33 95 64
EMAIL : vinsplageoles@orange.fr
www.vins-plageoles.com

*les Vins de
Robert Et Bernard
Plageoles
Vignerons*

MYRIAM ET BERNARD PLAGEOLES
DOMAINE DES TRES CANTOUS 81140 CAHUZAC/VERE
ET
DOMAINE ROUCOU-CANTEMERLE
81140 CASTELNAU DE MONTMIRAL

TELEPHONE CAVE 05 63 33 90 40

FAX CAVE 05 63 33 95 64

EMAIL : vinsplageoles@orange.fr

www.vins-plageoles.com



« *C E N ’ E S T P A S L E V I N Q U I E N I V R E , C ’ E S T L ’ H O M M E Q U I S ’ E N I V R E* » - *C O N F U C I U S (5 5 1 - 4 7 9 a v J . C .)*

NOS VINS ET LEURS PRINCIPALES CARACTERISTIQUES :

LES VINS BLANCS SECS

L’ONDENC SEC

Appellation Gaillac sec. Couleur Blanc

Domaine des Très Cantous

Cépage : Ondenc blanc Vinification traditionnelle.

Caractéristiques : arômes de coing et de seringa.

Garde : 2 à 3 ans - Température de service : 7 °C l’été - 10 °C l’hiver

LE MAUZAC VERT

Appellation : Gaillac sec. Couleur : Blanc.

Domaine Roucou-Cantemerle.

Cépage : Mauzac Vert. Vinification : traditionnelle.

Caractéristiques : arômes très généreux de pomme et de tilleul.

A découvrir car c’est l’expression du Mauzac dans sa prime jeunesse.

Garde : 3 5 ans - Température de service : 8 °C l’été - 10 °C l’hiver

LES VINS BLANCS MOELLEUX

LE MAUZAC ROUX

Appellation : Gaillac doux

Domaine des Tres Cantous

Cépage : Mauzac roux. Vinification : traditionnelle.

Caractéristiques : jaune clair et brillant. Arômes très riches de verveine et tilleul.

Bon équilibre en bouche entre la vivacité et la liqueur.

Goût de miel sauvage. A boire à l’apéritif ou sur un foie gras en terrine.

Garde : 10 - 15 ans - Température de service : 7 °C l’été - 9 °C l’hiver

LA MUSCADELLE

Appellation : Gaillac doux

Domaine des Tres Cantous

Cépage Muscadelle. Vinifié et élevé en fûts de chêne.

Sur mûri, sa concentration fait de lui un vin à découvrir absolument sur un foie d’oie frais.

Garde : 5 à 10 ans - Température de service : 8 °C l’été - 10 °C l’hiver

L’ONDENC

Appellation : Gaillac doux

Domaine des Tres Cantous

Cépage Ondenc blanc.

Issu d’un premier tri manuel de grappes surmaturées, l’Ondenc est vinifié et élevé en fûts de chêne.

A servir en apéritif avec des toasts au foie gras.

Garde : 15 à 20 ans - Température de service : 8 °C l’été - 10 °C l’hiver

LE LOIN DE L’ŒIL

Appellation : Gaillac doux

Domaine des Tres Cantous

Cépage : Loin de l’œil. Vinification : traditionnelle.

Caractéristiques : cépage gallacois que François 1er (1533) accepta avec joie lors de son passage à Gaillac. Anciennement appelé «cavalier», il constitue dans la collection unique des cépages gaillacois une originalité de plus et permet au vigneron éclairé de vinifier des vins moelleux superbes !

Miel, tilleul, poire, quelquefois un petit apport exotique lui donnent un caractère inimitable... le copain des gourmands !

Garde : 5 à 10 ans - Température de service : 8 °C l’été - 10 °C l’hiver

LES VINS SPECIAUX

LE VIN D’AUTAN

Cépage : Ondenc blanc.

Domaine des Tres Cantous.

Vinifié en liquoreux.

Cinq années de recherches pour retrouver cinq siècles oubliés. Vin confiserie plein et franc, d’une grande originalité. Un vin dont on peut dire qu’ « à nul autre comparable, il est le vin du vent et de l’esprit ».

A consommer avec une tarte tatin aux coings.

Garde : 20 à 100 ans - Température de service : 8 °C l’été - 10 °C l’hiver

LE VIN DE VOILE

Appellation Gaillac 1er Côtes sec. Couleur : Blanc.

Domaine des Tres Cantous.

Cépage : Mauzac Roux.

Vinification spéciale en sec.

Caractéristiques : expression même du Mauzac, tiré de la tradition par la Maison Plageoles, il fait partie des grandes familles de blancs type xérès ou vin jaune du Jura. Ce vin peut être bu à l’apéritif, sur une volaille cuite dans ce même vin. Il constitue une rareté et une originalité.

Garde : 20 - 50 ans - Température de service : 15 °C l’été - 17 °C l’hiver

LE MAUZAC NATURE

Appellation Gaillac Mousseux Naturel. Couleur : Blanc.

Domaine des Tres Cantous.

Cépage : Mauzac Gris et Rose.

Vinification spéciale dite « rurale » ou « gaillacoise ».

Ce Mauzac effervescent représente dans la gamme de nos vins l’exemple le plus traditionnel et le plus ancien des vins de Gaillac. Léger et raffiné, il est le vin de tous les instants et accompagne merveilleusement toutes les pâtisseries.

Garde : 1 à 2 ans - Température de service : 7 °C l’été - 9 °C l’hiver

LES VINS ROUGES

LE BRAUCOL

Appellation Gaillac. Couleur : Rouge.

Domaine Roucou-Cantemerle

Cépage : Braucol ou Fer Servadou.

Caractéristiques : arômes de fruits rouges (cassis...) avec un côté réglissé et parfois mentholé.

Garde : 2 à 4 ans - Température de service : 15 °C l’été - 17 °C l’hiver

LE DURAS

Appellation Gaillac. Couleur : Rouge.

Domaine Roucou-Cantemerle et Tres Cantous

Cépage : Duras. Vinification : cuvaison traditionnelle, égrappage.

Caractéristiques : un vin de cépage au nez flatteur de mûres écrasées.

Très intéressante construction en bouche, très généreux avec un registre poivré étonnant.

Garde : 6 à 7 ans - Température de service : 15 °C l’été - 17 °C l’hiver

LA SYRAH

Appellation Gaillac. Couleur : Rouge.

Domaine des Tres Cantous

Cépage : Syrah. Vinification : cuvaison traditionnelle, égrappage.

Caractéristiques : bonne structure, beaucoup de gras et de longueur en bouche. Un vieillissement en cave lui apporte souplesse, harmonie, et fait s’exprimer ses beaux tanins, ses arômes de fruits rouges et sa touche d’épices.

Garde : 6 à 7 ans - Température de service : 15 °C l’été - 17 °C l’hiver