



# Les Blancs de Causse Marines

*Causse Marines lave plus blanc que blanc. Tout un programme....électoral.*

## **AOC Les Greilles 2008**

- **Cépages**

Mauzac, Loin-de-l'œil ... loin du cœur, muscadelle. Pour la Muscadelle : quelques vieilles grappes qui ne plaisent pas au vigneron et que l'on se doit de mentionner.

- **Culture et vinification**

Rendement avoisinant péniblement 35hl/ha, ce qui reste faible pour l'appellation Gaillac. Pas de levurage, maîtrise des températures, sulfitage minimum, filtration et collage (parfois si nécessaires). En un mot, le prolongement naturel d'une culture respectueuse sans artifice ni poudre aux yeux ... du jus de raisins fermentés, quoi !

- **Histoires drôles**

Pour les presbytes. Entendons nous bien cette cuvée s'appelle les Greilles et non les Oreilles.

- **Dégustation**

Vin sur le fruit. Nez délicat (encore lui). Bouche riche avec une belle fraîcheur et une vivacité. À boire dans les 5 ans en apéritif un soir d'été sous le tilleul avec Ginette.

- **Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles

## **VDT ZacMau 8002**

- **Cépage**

Mauzac, cépage historique de la région de Gaillac, on l'appelle aussi le cépage Arc en ciel.

- **Culture et Vinification**

Rendement avoisinant péniblement 20hl/ha, ce qui reste très faible pour l'appellation Gaillac. Pas de levurage, maîtrise des températures, sulfitage minimum. Filtration et collage (parfois si nécessaire). Élevage en vieilles bourriques (c'est dans les vieux pots qu'on...) avec un bâtonnage léger pour lui donner tout son gras.

- **Histoires drôles**

Conseillé en pharmacie pour ceux qui ont la tête à l'envers (à ne pas confondre avec le célèbre anti-dépresseur).

- **Dégustation**

Vin élégant. Nez aromatique tout en finesse. L'attaque en bouche est souple typique du Mauzac et la finale phénoménale de vivacité et de fraîcheur (rien que ça !). Ce vin est tout en puissance et demande à être carafé.

- **Conditionnement**

Caisse Bois de 12 bouteilles

## **VDT Dencon 8002**

- **Cépage**

Ondenc, cépage oublié plus que 5 hectares dans l'appellation. Nous pouvons même prétendre au titre de la plus grande parcelle d'ondenc au monde : 84 ares

- **Culture et Vinification**

Jeunes vignes aux rendements plus que maîtrisés 30 hl/ha. Pas de levurage, maîtrise des températures. Comme le Zacmau en « bourriques » avec de savants bâtonnages

- **Histoires drôles**

Attention ne pas laissez entre les mains de blaireaux (jetez un œil attentif à l'étiquette).

- **Dégustation**

Vin aromatique. Bouche grasse et très ample. Ce vin sera idéal sur des foies gras, des plats exotiques ou des fromages type chèvre. On retrouve sans conteste la marque de Grosse Narines.

- **Conditionnement**

Caisse Bois de 12 bouteilles