

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

MADELOC

Crestall A.O.C COLLIOURE

 SOYEUX, PROFOND ET COMPLEXE

 MOURVÈDRE, SYRAH

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES 15 ANS

Crestall : la crête (haut de coteau) en catalan



TERROIR

Communes	Banyuls, Port Vendres
Sol	Schistes
Altitude	5m à 115m
Degré de pente	18%
Densité	6 500 pieds/ha

Le terroir de Collioure est la symbiose entre l'influence méditerranéenne qui donne maturité, générosité et gourmandise aux vins ; et le sol de schistes en pente et en terrasse qui donne de la minéralité et des tannins souples et élégants. La forte densité de pieds à l'hectare permet l'enracinement profond de la vigne qui peut puiser ainsi les faibles ressources en eau.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid Fermentation jusqu'à 30°C Post-fermentaire à 30°C
Élevage	18 mois en barriques (50% neuves)

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité et vinifiée séparément. La vinification est traditionnelle et vise à révéler la profondeur et le velouté du terroir. La macération post-fermentaire à chaud favorise l'extraction des tanins les plus soyeux. Au terme de l'élevage, nous réalisons un assemblage qui allie puissance et délicatesse, identitaire du terroir.

VITICULTURE

Cépages	Mourvèdre, Syrah
Âge des vignes	25 ans
Taille	Gobelet palissé sur échelas
Rendement	25 hl/ha
Vendanges	Récolte manuelle à pleine maturité, tri à la vigne si besoin

La viticulture au domaine est primordiale. Un cep de vigne ne peut donner le meilleur de lui-même que s'il est en équilibre avec son terroir. C'est ce que nous cherchons à obtenir en réalisant des travaux après observation des besoins de la vigne. Ainsi, chaque parcelle reçoit les soins qui lui sont nécessaires. Tous les millésimes sont pensés différemment.

Le but de chaque action est d'obtenir des raisins sains et mûrs qui expriment tout leur terroir. Nous apportons donc un soin particulier à la concurrence vis-à-vis des ressources en eau, les rendements, le feuillage, l'aération des grappes etc.

DÉGUSTATION

Le nez exprime les épices et la cerise dans tous ses états ; à la fois mûre, juteuse, fraîche mais également à l'eau de vie. Les tanins sont subtils, charnus et enrobés.

Crestall demande une cuisine fine et attentionnée.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

