

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### TREMADOC A.O.C COLLIOURE



SALIN, FLORAL ET MINÉRAL



GRENACHE GRIS,  
VERMENTINO ET ROUSSANNE



SCHISTE



À DÉGUSTER DANS LES  
5 ANS

Tremadoc : nom de la sous-couche géologique spécifique du sol banyulenc



## TERROIR

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Communes       | Banyuls, Port Vendres |
| Sol            | Schistes              |
| Altitude       | 5m à 115m             |
| Degré de pente | 20%                   |
| Densité        | 6 500 pieds/ha        |

Situées sur les coteaux plongeant dans la mer, les parcelles de Grenache gris, de Vermentino et de Roussanne bénéficient tout au long de l'année de la fraîcheur des vents marins. Le Schiste favorise une diffusion continue de la chaleur aux pieds de vigne. La combinaison des deux phénomènes assure aux raisins une maturation lente et continue tout en les protégeant de la surmaturation.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

|              |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| Vinification | Débourbage limpide                |
|              | Vinification en barriques à froid |
|              | Fermentation malolactique bloquée |
|              | Bâtonnage                         |
| Élevage      | 8 mois en barrique                |

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité et vinifiée séparément. L'assemblage n'intervient qu'à la fin de l'élevage. Les vinifications se font en barrique à froid, et les bâtonnages durent jusqu'à obtenir l'onctuosité voulue. Nous sommes très vigilants aux risques d'oxydation, de façon à conserver le bouquet aromatique du vin.

## VITICULTURE

|                     |                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Cépages             | Grenache Gris, Vermentino, Roussanne                                     |
| Âge des vignes      | 20 ans                                                                   |
| Taille              | Gobelet palissé sur échelas                                              |
| Rendement Vendanges | 25 hl/ha<br>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

Tremadoc présente des arômes de fleur d'acacia et de nectarine. L'entrée en bouche est ronde, onctueuse et est tenue par une belle fraîcheur. Il allie matière charnue et belle tension.

Ce vin appelle des cuisines de la mer comme les coquillages ou poissons simplement grillés.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### PENYA A.O.C COLLIOURE

 FRAIS ET FIN

 GRENACHE GRIS ET  
VERMENTINO

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES  
5 ANS

Penya : la roche en catalan



## TERROIR

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Commune        | Banyuls sur Mer |
| Sol            | Schistes        |
| Altitude       | 10m à 110m      |
| Degré de pente | 27%             |
| Densité        | 6 500 pieds/ha  |

Situées sur les coteaux plongeant dans la mer, les parcelles de Grenache gris et de Vermentino bénéficient tout au long de l'année de la fraîcheur des vents marins. Le schiste favorise une diffusion continue de la chaleur aux pieds de vigne. La combinaison des deux phénomènes assure aux raisins une maturation lente et continue tout en les protégeant de la surmaturation.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification Débourage limpide  
Vinification en barriques à  
froid  
Fermentation malolactique  
bloquée  
Bâtonnage

Élevage 8 mois en barrique

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité et vinifiée séparément. L'assemblage n'intervient qu'à la fin de l'élevage. Nous sélectionnons alors les barriques exprimant la plus grande minéralité.

Les vinifications se font en barrique à froid et les bâtonnages durent jusqu'à obtenir l'onctuosité voulue. Nous sommes très vigilants aux risques d'oxydation de façon à conserver le bouquet aromatique du vin.

## VITICULTURE

|                        |                                                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Cépages                | Grenache Gris et<br>Vermentino                                                 |
| Âge des vignes         | 20 ans                                                                         |
| Taille                 | Gobelet palissé sur<br>échalas                                                 |
| Rendement<br>Vendanges | 25 hl/ha<br>Récolte manuelle à<br>pleine maturité, tri à la<br>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 se révèle avec subtilité et élégance sur des notes de petits fruits jaunes. D'une belle minéralité, la longueur en bouche n'en est que plus complexe.

Ce vin réclame des cuisines de goût et de chair : crustacés, volailles, fromages...

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### Foranell A.O.C COLLIOURE

 FRUITÉ, SOUPLE ET MINÉRAL

 GRENACHE NOIR,  
MOURVÈDRE ET SYRAH

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES  
5 ANS

Foranell : vent marin



## TERROIR

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Communes       | Banyuls, Port Vendres |
| Sol            | Schistes              |
| Altitude       | 35m à 160m            |
| Degré de pente | 23%                   |
| Densité        | 6 500 pieds/ha        |

Les raisins sont issus des vignes destinées à nos vins rouges. Les parcelles, situées plutôt en altitude où la fraîcheur est plus importante, sont idéales pour les vins secs. Le sol de schiste apporte minéralité et élégance aux vins de ce terroir.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification Débourbage limpide  
Vinification en cuve à froid  
Fermentation malolactique bloquée  
Bâtonnage

Élevage 6 mois en cuve

Ce vin rosé est un assemblage de Grenache noir en pressurage direct et des saignées de mourvèdre et syrah. L'équilibre se fait entre la gourmandise des cépages et la minéralité du terroir de schiste. L'élevage en cuve permet de respecter cette harmonie.

## VITICULTURE

|                        |                                                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Cépages                | Grenache noir,<br>Mourvèdre, Syrah                                             |
| Âge des vignes         | 25 ans                                                                         |
| Taille                 | Gobelet palissé sur<br>échalas                                                 |
| Rendement<br>Vendanges | 25 hl/ha<br>Récolte manuelle à<br>pleine maturité, tri à la<br>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 est franc et direct. Il dévoile des notes de petits fruits rouges comme la fraise ou la cerise juteuse. La bouche est franche et fruitée. Cette fraîcheur et cette gourmandise appellent des cuisines ensoleillées et estivales : salade, barbecue...

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### Serral A.O.C COLLIOURE



INTENSE, VELOUTÉ ET  
GOURMAND



GRENACHE NOIR,  
MOURVÈDRE ET SYRAH



SCHISTE



À DÉGUSTER DANS LES  
7 ANS

Serral : le coteau en catalan



## TERROIR

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Communes       | Banyuls, Port Vendres |
| Sol            | Schistes              |
| Altitude       | 35m à 160m            |
| Degré de pente | 23%                   |
| Densité        | 6 500 pieds/ha        |

Les parcelles proches du niveau de la mer bénéficient d'humidité quotidienne, les raisins développent alors de beaux arômes fruités. Le sol de schistes apporte minéralité et élégance aux vins de ce terroir. 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 à 25°C                |
|              | Post fermentaire à 30°C            |

Élevage 15 mois en barriques

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité et vinifiée séparément. La vinification est traditionnelle et vise à préserver les arômes de fruits frais. La macération post-fermentaire à chaud favorise l'extraction des tanins les plus soyeux. Au terme de l'élevage, nous réalisons un assemblage qui révèle une cuvée fruitée aux tanins soyeux, identitaire du terroir.

## VITICULTURE

|                |                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------|
| Cépages        | Grenache noir, 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 est ouvert avec des arômes d'épices douces, de fruits rouges mûrs et de fraises. La structure tannique est souple et soyeuse. L'ensemble est un bel équilibre, gourmand et juteux.

Privilégiez les cuisines de « copains » : charcuterie, viandes grillées...

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### Magenca A.O.C COLLIOURE



ÉLÉGANT, DÉLICAT ET FRAIS



GRENACHE NOIR,  
MOURVÈDRE ET CARIGNAN



SCHISTE



À DÉGUSTER DANS LES  
10 ANS

Magenca : action de ramener la  
terre sur le cep en catalan  
(buter)



## TERROIR

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Communes       | Banyuls, Port Vendres |
| Sol            | Schistes              |
| Altitude       | 70m à 240m            |
| Degré de pente | 27%                   |
| Densité        | 6 500 pieds/ha        |

Les parcelles situées dans l'arrière-pays bénéficient d'une alternance de température entre le jour et la nuit plus importante que celles du littoral. Le résultat est une maturation favorisant la profondeur et la souplesse des tanins. Le sol de Schistes apporte minéralité et élégance aux vins de ce terroir. Les vignes centenaires sont complantées en Grenache et Carignan.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

|              |                                                                                                                 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vinification | Éraflage total<br>Macération pré-fermentaire<br>à froid<br>Fermentation jusqu'à 30°C<br>Post fermentaire à 30°C |
| Élevage      | 18 mois en barriques                                                                                            |

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité et vinifiée séparément. La vinification est traditionnelle et vise à révéler la typicité des vieilles vignes. La macération post-fermentaire à chaud favorise l'extraction des tanins les plus soyeux. Au terme de l'élevage, nous réalisons un assemblage d'une grande minéralité et délicat, identitaire du terroir.

## VITICULTURE

|                        |                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Cépages                | Grenache noir,<br>Mourvèdre, Carignan                              |
| Âge des vignes         | 100 ans                                                            |
| Taille                 | Gobelet en port libre<br>20 hl/ha                                  |
| Rendement<br>Vendanges | Récolte manuelle à<br>pleine maturité, tri à la<br>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 se révèle d'une grande élégance sur des notes de petits fruits rouges juteux, des épices et de fleur de vanille. La bouche est délicate et minérale.

Magenca appelle une belle cuisine de viandes rouges et de plats de caractère.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES





# 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<br>Macération pré-fermentaire<br>à froid<br>Fermentation jusqu'à 30°C<br>Post-fermentaire à 30°C |
| Élevage      | 18 mois en barriques (50%<br>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<br>échalas                                     |
| Rendement      | 25 hl/ha                                                           |
| Vendanges      | Récolte manuelle à<br>pleine maturité, tri à la<br>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



# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### ASPHODÈLES A.O.C BANYULS



MINÉRAL, AROMATIQUE,  
ET DOUX



GRENACHE GRIS ET TOURBAT



SCHISTE



À DÉGUSTER SANS  
LIMITE DE TEMPS

Asphodèles : fleurs  
méditerranéennes



## TERROIR

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Communes       | Banyuls, Port Vendres |
| Sol            | Schistes              |
| Altitude       | 35m à 115m            |
| Degré de pente | 25%                   |
| Densité        | 6 500 pieds/ha        |

Les parcelles sont logées dans le fond des vallées, à l'intérieur des terres, là où l'aridité du climat méditerranéen se fait le plus ressentir. Les raisins de Banyuls acquièrent donc une excellente maturité. La structure du Schiste permet à la vigne de puiser en profondeur les ressources dont elle a besoin. Ce phénomène apporte fraîcheur et finesse aux Banyuls.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

|              |                                                                                                                  |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vinification | Débourbage limpide<br>Vinification en barriques à<br>froid, fermentation<br>malolactique bloquée et<br>bâtonnage |
| Élevage      | 8 mois en barrique                                                                                               |

Lorsqu'il reste environ 100g/L de sucres résiduels, le vin est muté à l'alcool neutre. Les fermentations se déroulent en cuves, puis le vin est entonné pour un élevage sans fermentation malolactique afin qu'il conserve toute sa fraîcheur. L'élevage se fait en milieu réducteur à l'abri de l'air.

## VITICULTURE

|                |                                                                    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------|
| Cépages        | Grenache Gris, Tourbat                                             |
| Âge des vignes | 25 ans                                                             |
| Taille         | Gobelet palissé sur<br>échalas                                     |
| Rendement      | 15hl/ha                                                            |
| Vendanges      | Récolte manuelle à<br>pleine maturité, tri à la<br>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

D'une belle robe à la teinte dorée et aux reflets éclatants, le nez est marqué par les fruits blancs puis par des notes de fleur d'acacia, d'aubépine et de tarte au citron.

En accord sur des desserts aux fruits, essayez-le également sur des fromages persillés.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### CIRERA A.O.C BANYULS RIMAGE



CRÉMEUX, SOYEUX ET  
FRUITÉ



GRENADE NOIR



SCHISTE



À DÉGUSTER SANS  
LIMITE DE TEMPS

Cirera : Cerise en catalan



## TERROIR

|                |                |
|----------------|----------------|
| Commune        | Port Vendres   |
| Sol            | Schistes       |
| Altitude       | 50m à 100m     |
| Degré de pente | 20%            |
| Densité        | 6 500 pieds/ha |

Les parcelles sont logées dans le fond des vallées, à l'intérieur des terres, là où l'aridité du climat méditerranéen se fait le plus ressentir. Les raisins de Banyuls acquièrent donc une excellente maturité. La structure du Schiste permet à la vigne de puiser en profondeur les ressources dont elle a besoin. Ce phénomène apporte fraîcheur et finesse aux Banyuls.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

|              |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| Vinification | Éraflage total                     |
|              | Macération pré-fermentaire à froid |
|              | Fermentation à 25°C                |
|              | Mutage sur grain                   |
|              | Post-fermentaire à 30°C            |
| Élevage      | 18 mois en cuve bois               |

Lorsqu'il reste environ 90 g/l de sucres résiduels, le Banyuls est muté sur grain à l'alcool neutre. L'extraction de la structure continue en post fermentaire à chaud afin d'atteindre l'équilibre entre l'aromatique fruitée, le sucre, l'alcool et la structure tannique. L'élevage se fait en milieu réducteur, à l'abri de l'air. Le vin conserve ainsi son caractère minéral et ses notes aromatiques de fruits frais.

## VITICULTURE

|                |                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------|
| Cépages        | Grenache Noir                                                |
| Âge des vignes | 40 ans                                                       |
| Taille         | Gobelet palissé sur échelas                                  |
| Rendement      | 20 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 est marqué par les fruits rouges : la cerise noire et la mûre. La matière en bouche est ronde et puissante.

Ce vin est parfait pour accompagner les viandes de caractère (canard, pigeon, agneau) et les plateaux de fromages sans compter le chocolat noir.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES





# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### TERRE-MER VIN DE LIQUEUR



PARFUMÉ, INTENSE ET  
SUAVE



GRENACHE NOIR



SCHISTE



À DÉGUSTER SANS  
LIMITE DE TEMPS



## HISTOIRE

Marjorie et Stéphane Gallet, vignerons de Maury (Terres de Fagayras), produisent des Vins Doux Naturels de personnalité et de terroir. Pierre Gaillard, vigneron à Banyuls sur Mer (Domaine Madeloc), produit des Vins Doux Naturels associant finesse et élégance. Ensemble, ils décident de faire un assemblage subtil entre un Maury rouge et un Banyuls rouge.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification Éraflage total  
Macération pré-fermentaire  
à froid  
Fermentation à 25°C  
Mutage sur grain  
Post-fermentaire à 30°C

Élevage 12 mois en barriques

Lorsqu'il reste environ 100 g/l de sucres résiduels, ce Vin de Liqueur est muté sur grain à l'alcool neutre (96.3% vol.). Le vin est ensuite mis en élevage dans des barriques pour 12 mois en milieu réducteur à l'abri de l'air. Le vin conserve ainsi son caractère minéral et ses notes aromatiques de fruits frais.

## VITICULTURE

Cépages  
Taille

Grenache Noir  
Gobelet en port libre  
(Maury) et palissé sur  
échelas (Banyuls)

Rendement  
Vendanges

15 hl/ha  
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

Véritable lien entre l'Agly (Maury) et la Côte Vermeille (Banyuls) ce vin présente la force des terroirs de la terre et la fraîcheur de ceux de la mer. Le fruit est net, croquant, la bouche est longue et soyeuse.

A accorder avec un magret de canard, un civet de sanglier.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### ROBERT PAGÈS A.O.C BANYULS TRADITIONNEL



COMPLEXE, ONCTUEUX  
ET FIN



GRENADE NOIR ET GRIS



SCHISTE



À DÉGUSTER SANS  
LIMITE DE TEMPS

Hommage à Robert Pagès,  
l'ancien propriétaire du domaine



## TERROIR

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Communes       | Banyuls, Cerbère |
| Sol            | Schistes         |
| Altitude       | 60m à 240m       |
| Degré de pente | 25%              |
| Densité        | 6 500 pieds/ha   |

Les parcelles sont logées dans le fond des vallées, à l'intérieur des terres, là où l'aridité du climat méditerranéen se fait le plus ressentir. Les raisins de Banyuls acquièrent donc une excellente maturité. La structure du Schiste permet à la vigne de puiser en profondeur les ressources dont elle a besoin. Ce phénomène apporte fraîcheur et finesse aux Banyuls.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

|              |                                                                                                |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vinification | Éraflage total<br>Macération pré-fermentaire à froid<br>Fermentation à 25°C<br>Mutage sur jus  |
| Élevage      | Assemblage d'élevage en foudre à l'intérieur (5ans) et en bonbonne de verre en extérieur (1an) |

Lorsqu'il reste environ 80 g/L de sucres résiduels, le vin est pressé et muté à l'alcool neutre. Ce Banyuls est élevé ensuite en milieu oxydatif (au contact de l'air) en foudres de 30 hl et en bonbonnes de verre laissées au soleil pour accélérer le vieillissement. Le Banyuls rouge traditionnel est un assemblage de millésimes.

## VITICULTURE

|                |                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------|
| Cépages        | Grenache Noir, Carignan et Grenache Gris                     |
| Âge des vignes | 100 ans                                                      |
| Taille         | Gobelet en port libre                                        |
| Rendement      | 15 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.

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

Ce vin se démarque avec des arômes de pruneaux, raisins de Corinthe, noix de cajou, grains de café. On retrouve également les épices comme des gousses de vanille et une pointe de girofle.

Pour accompagner ce vin, un carré de chocolat praliné lui fera la part belle ou une belle tranche de comté.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### MA DAME JEANNE A.O.C BANYULS TRADITIONNEL

 TOURBÉ, FRAIS ET FIN

 GRENACHE NOIR ET GRIS

 SCHISTE

 À DÉGUSTER SANS  
LIMITE DE TEMPS



## TERROIR

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Communes       | Banyuls, Port Vendres |
| Sol            | Schistes              |
| Altitude       | 60m à 240m            |
| Degré de pente | 25%                   |
| Densité        | 6 500 pieds/ha        |

Les parcelles sont logées dans le fond des vallées, à l'intérieur des terres, là où l'aridité du climat méditerranéen se fait le plus ressentir. Les raisins de Banyuls acquièrent donc une excellente maturité. La structure du schiste permet à la vigne de puiser en profondeur les ressources dont elle a besoin. Ce phénomène apporte fraîcheur et finesse aux Banyuls.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

|              |                                                                                                   |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vinification | Éraflage total<br>Peu d'extraction au cours<br>de la fermentation<br>alcoolique<br>Mutage sur jus |
| Élevage      | En bonbonne de verre<br>en extérieur pendant 1 an                                                 |

Lorsqu'il reste environ 60 g/L de sucres résiduels, le vin est pressé et muté à l'alcool neutre. Ce Banyuls est élevé ensuite en milieu oxydatif (au contact de l'air) en dame-jeanne laissées au soleil pendant un an. La réaction est très intense et l'aromatique se développe sur des notes de vieux whisky.

## VITICULTURE

|                |                                                                    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------|
| Cépages        | Grenache Noir et Gris                                              |
| Âge des vignes | 25 ans                                                             |
| Taille         | Gobelet en port libre                                              |
| Rendement      | 15hl/ha                                                            |
| Vendanges      | Récolte manuelle à<br>pleine maturité, tri à la<br>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

Des notes franches de raisins de Corinthe et de noix, de subtiles notes tourbées, légèrement vanillées. Le peu de sucre en bouche donne un équilibre sur la fraîcheur.

A consommer comme un digestif, au calme.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### SOLERA A.O.C BANYULS HORS D'ÂGE

 VOLUPTUEUX, COMPLEXE  
ET HISTORIQUE

 GRENACHE NOIR ET GRIS

 SCHISTE

 À DÉGUSTER SANS  
LIMITE DE TEMPS

Solera : Technique d'élevage  
par mélange de millésime



## TERROIR

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Communes       | Banyuls, Cerbère |
| Sol            | Schistes bruns   |
| Altitude       | 60m à 240m       |
| Degré de pente | 25%              |
| Densité        | 6 500 pieds/ha   |

Les parcelles sont logées dans le fond des vallées, à l'intérieur des terres, là où l'aridité du climat méditerranéen se fait le plus ressentir. Les raisins de Banyuls acquièrent donc une excellente maturité. La structure du Schiste permet à la vigne de puiser en profondeur les ressources dont elle a besoin. Ce phénomène apporte fraîcheur et finesse aux Banyuls.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

|              |                                                                                                |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vinification | Éraflage total<br>Macération pré-fermentaire à<br>froid, fermentation à 25°C<br>Mutage sur jus |
| Élevage      | En méthode solera depuis<br>1923                                                               |

La vinification de cette cuvée est identique à la Cuvée Robert Pagès. L'élevage est réalisé suivant la méthode espagnole de Solera. Sur 6 barriques de base et 4 de hauteur, nous assemblons les millésimes depuis 1923. Chaque année nous prélevons 10% de chaque barrique de la base que nous mettons en bouteille. Le vide créé est comblé par le vin de la rangée supérieure. Sur le dernier étage nous ajoutons le nouveau millésime.

## VITICULTURE

|                |                                                                    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------|
| Cépages        | Grenache Noir, Carignan<br>et Grenache Gris                        |
| Âge des vignes | 100 ans                                                            |
| Taille         | Gobelet en port libre                                              |
| Rendement      | 15 hl/ha                                                           |
| Vendanges      | Récolte manuelle à<br>pleine maturité, tri à la<br>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 est franc et complexe avec des notes de : caramel, épices douces, banane flambée, vieux rhum. L'entrée en bouche est délicate. Le milieu de bouche est marqué par un sucre subtil et caressant.

Ce vin se déguste seul et ne nécessite rien d'autre que lui-même.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

