

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### SOLERA

A.O.C BANYULS HORS D'ÂGE



VOLUPTUEUX, COMPLEXE  
ET HISTORIQUE



GRENAÇHE 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 Macération pré-fermentaire à froid, fermentation à 25°C Mutage sur jus
Élevage	En méthode solera depuis 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	GRENAÇHE NOIR, CARIGNAN ET GRENAÇHE 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. 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

