

# 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 **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. 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 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 **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. 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 Vermentino
Âge des vignes	20 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 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, Mourvèdre, Syrah
Âge des vignes	25 ans
Taille	Gobelet palissé sur échalas
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 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 échalas
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**  
**Macération pré-fermentaire**  
**à froid**  
**Fermentation jusqu'à 30°C**  
**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, Mourvèdre, Carignan
Âge des vignes	100 ans
Taille	Gobelet en port libre 20 hl/ha
Rendement 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 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 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



# 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 Vinification en barriques à froid, fermentation malolactique bloquée et 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 échalas
Rendement	15hl/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

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



GRENACHE 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 échalas
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  
échalas (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

 GRENACHE 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 Macération pré-fermentaire à froid Fermentation à 25°C 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 Peu d'extraction au cours de la fermentation alcoolique Mutage sur jus
Élevage	En bonbonne de verre 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 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

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 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	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. 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



# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### POC A POC A.O.C BANYULS AMBRÉ

 DÉCOUVERTE, MINÉRAL  
ET DÉLICAT

 GRENACHE GRIS ET TOURBAT

 SCHISTES

 A DÉGUSTER SANS LIMITE  
DE TEMPS

Poc a poc : petit à petit, en  
catalan



## TERROIR

Communes	Banyuls-sur-Mer, Port-Vendres
Sol	Schistes
Altitude	de 35m à 115m
Degré de pente	25%
Densité de plantation	6500 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 nécessaires. Ce phénomène apporte fraîcheur et finesse aux Banyuls.

## VINIFICATION & ELEVAGE

**Vinification** Débourage limpide.  
Vinification en barriques à froid;  
Fermentation malolactique bloquée et bâtonnage.

**Elevage** 8 ans 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 oxydatif, c'est-à-dire au contact de l'air, ce qui transforme petit à petit les arômes.

## VITICULTURE

Cépages	Grenache Gris, Tourbat
Age moyen des vignes	25 ans
Taille	Gobelet palissé sur échelas
Rendement	15hl/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'arriver à la récolte avec des raisins sains qui expriment tout leur terroir et à pleine maturité. Un soin très particulier est donc réalisé sur la concurrence vis-à-vis de l'eau, les rendements, l'effeuillage, l'aération des grappes etc.

## DEGUSTATION

D'une robe élégante à la teinte ambrée et aux reflets éclatants, cette cuvée vous surprendra par le contraste entre son nez intense et sa douceur en bouche, marquée par des notes de miel. Il s'accordera parfaitement avec un chèvre cendré ou osez une pastilla au poulet.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

