



Pierre Gaillard

Viticulteur à Malleval et autres pentes



Madeloc

BANYULS & COLLIOURE



AOP Collioure Blanc

« Tremadoc »

Doré, floral et vif.

Tremadoc : couche géologique du sol banyulenc.

Assemblage

**60 % grenache gris, 25 % vermentino,
15 % roussanne.**

Le vermentino est un cépage aromatique qui procure au vin des arômes d'agrumes et de fleurs. Il sait conserver une belle acidité et constitue l'épine dorsale du vin.

Le grenache gris donne du gras et de la longueur, il exprime la minéralité du terroir. La roussanne apporte cette touche rhodanienne avec ces notes de miel et d'aubépine.

Terroir

**Sols : schistes.
Rendements : 17 hl/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 permanente tout en les protégeant de la surmaturation.

Vinification – Élevage

**Production : 13 000 bouteilles.
Vendanges manuelles le matin.
Fermentation en barriques.
Élevage de 7 à 8 mois en barriques et
sur lies avec 10 % de bois neuf.**

Tremadoc est issu de l'assemblage des parcelles du domaine.

Les vendanges se déroulent le matin afin de limiter l'oxydation des moûts. La fermentation se fait en barriques à basse température. Pendant l'élevage, un bâtonnage régulier des lies favorise le gras du vin. On bloque la fermentation malolactique pour que le vin conserve toute sa fraîcheur.

Dégustation

Couleur dorée, nez d'acacia qui évolue vers le miel en bouche. Sa vivacité s'équilibre très bien avec sa rondeur.

Accords

Convient très bien avec poissons et viandes blanches.



Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr



AOP Collioure Blanc

« Penya »

Minéral, fruité et long.

Penya : roche en catalan.

Assemblage

.....
50 % grenache gris, 50 % vermentino.

Le vermentino est un cépage aromatique qui procure au vin des arômes d'agrumes et de fleurs. Il sait conserver une belle acidité et constitue l'épine dorsale du vin. Le grenache gris donne du gras et de la longueur, il apporte la minéralité du terroir.

Terroir

.....
Sols : schistes.
Rendements : 17 hl/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 permanente tout en les protégeant de la surmaturation.

Vinification – Élevage

.....
Production : 1 300 bouteilles.
Vendanges manuelles le matin.
Fermentation en barriques.
Élevage de 7 à 8 mois en barriques et sur lies avec 25 % de bois neuf.

Penya est issu de la sélection rigoureuse des 4 barriques les plus complexes de grenache

gris et de vermentino.

Les vendanges se déroulent le matin afin de limiter l'oxydation des moûts. La fermentation se fait en barriques à basse température. Pendant l'élevage, un bâtonnage régulier des lies favorise le gras du vin. On bloque la fermentation malolactique pour que le vin conserve toute sa fraîcheur.

Dégustation

.....
 Minéralité et ampleur équilibrent son caractère autour de notes d'agrumes surmontées d'arômes floraux. Il se termine par une belle longueur.

Accords

.....
 Convient très bien avec poissons et crustacés.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr



AOP Collioure Rosé

« Foranell »

Fruité, vineux et souple.

Foranell : vent marin.

Assemblage

**60 % grenache noir, 20 % mourvèdre,
20 % syrah.**

Ce vin rosé est issu de saignées sur les cuves de rouge. Cette technique consiste à tirer un pourcentage de jus après quelques heures de macération seulement. Elle permet de faire des vins rosés particulièrement fruités et vineux. Le terroir de schiste possède un pH acide qui donne au vin sa fraîcheur. Le grenache et la syrah apportent des arômes fruités et de bonbons anglais. Le mourvèdre apporte la structure et la longueur en bouche.

Terroir

**Sols : schistes.
Rendements : 17 hl/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, élégance, puissance aux vins de ce terroir.

Vinification – Élevage

**Production : 5 300 bouteilles.
Saignée.**

Fermentation et élevage en cuves.

Les saignées donnent des moûts colorés et aromatiques. L'élevage court exclusivement en cuves permet de conserver toute la gourmandise et le fruité de ce rosé.

Dégustation

Couleur soutenue, arômes intenses de fruits rouges. Beaucoup de gras et de volume en bouche, avec une belle fraîcheur en finale.

Accords

Accompagne tout un repas : entrée, grillades, salade de fruits.



Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr



AOP Collioure Rouge

« Serral »

Intense, velouté et gourmand.

Serral : coteau en catalan.

Assemblage

80 % grenache noir, 15 % mourvèdre, 5 % syrah.

Le grenache noir apporte des arômes de fruits rouges, de réglisse et de caramel. Le mourvèdre et la syrah, plus puissants, donnent la structure, la puissance et la complexité.

Terroir

**Sols : schistes.
Rendements : 17 hl/ha.**

Les parcelles, situées plutôt en altitude où la fraîcheur est plus importante, sont idéales pour les vins secs. Le sol de schiste apporte minéralité, élégance, puissance aux vins de ce terroir. La forte densité de pieds à l'hectare (6000 pieds/ha) permet l'enracinement profond de la vigne qui peut puiser ainsi les faibles ressources en eau.

Vinification – Élevage

**Production : 10000 bouteilles.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuves.
Élevage 18 mois en cuves (70 %) et en barriques (30 %).**

Les fermentations se déroulent en cuves avec une phase pré-fermentaire à froid et une

phase post-fermentaire à chaud. L'ensemble de ces étapes permet l'extraction délicate des arômes, de la couleur et des tanins les plus soyeux.

Afin d'obtenir un vin agréable et fruité, l'élevage est réalisé majoritairement en cuves. Il préserve les arômes de fruits rouges du grenache noir. La barrique structure la syrah, le mourvèdre et les meilleurs lots de grenache en apportant aussi longueur et gras.

Dégustation

Couleur soutenue, arômes intenses de fruits rouges, de réglisse et de vanille. Tanins fondus en bouche. Les grenaches mûrs apportent en finale des notes de figues et le mourvèdre enveloppe le vin d'agréables notes de fumé. Facile à boire.

Accords

Accompagne viandes rouges et grillades.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr



AOP Collioure Rouge

« Magenca »

Typé, fondu et frais.

Magenca : en catalan, action de ramener la terre sur le cep.

Assemblage

60 % grenache noir, 20 % mourvèdre, 20 % carignan.

Le grenache noir apporte des arômes de fruits rouges, de réglisse et de caramel. Le mourvèdre et la syrah, plus puissants, donnent la structure, la puissance et la complexité. Le carignan apporte la fraîcheur.

Terroir

**Sols : schistes.
Rendements : 17 hl/ha.**

Les parcelles de grenache, complantées avec du carignan, sont presque centenaires. Situées plutôt en altitude où la fraîcheur est plus importante, elles sont idéales pour les vins secs. Le sol de schistes apporte minéralité, élégance, puissance aux vins de ce terroir. La forte densité de pieds à l'hectare (6 000 pieds/ha) permet l'enracinement profond de la vigne qui peut puiser ainsi les faibles ressources en eau.

Vinification – Élevage

**Production : 7 500 bouteilles.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuves.
Élevage 18 mois en barriques
(30 % bois neuf).**

Afin d'approcher la maturité phénolique idéale et d'exprimer toute la diversité des terroirs, chaque cépage et chaque parcelle est récoltée et vinifiée séparément. Un assemblage réalisé sur dégustation à la fin de l'élevage permet ainsi de sélectionner une cuvée haut de gamme. Les fermentations se déroulent en cuves avec une phase pré-fermentaire à froid et une phase post-fermentaire à chaud. L'ensemble de ces étapes permet l'extraction délicate des arômes, de la couleur et des tanins les plus soyeux. Pour rendre optimale la qualité veloutée des tanins, les fermentations malolactiques se déroulent en barriques, permettant ainsi un meilleur échange bois-vin.

Dégustation

Respectant le style traditionnel de Collioure et grâce à son élevage délicat en cuves tronconiques, Magenca est tout en finesse et en élégance avec ses tanins présents mais bien fondus.

Accords

Accompagne viandes rouges et gibiers en sauce.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr



AOP Collioure Rouge

« Crestall »

Original, profond et complexe.

Crestall : crête en catalan.

Assemblage

Syrah, mourvèdre.

Syrah et mourvèdre sont deux cépages tanniques et puissants. La syrah apporte des arômes de fruits rouges et d'épices. Le mourvèdre apporte des notes animales et de torréfaction.

Terroir

Sols : schistes.

Rendements : 17 hl/ha.

Les parcelles, situées plutôt en altitude, sont idéales pour les vins secs car elles gardent la fraîcheur et bénéficient d'une amplitude thermique jour-nuit très importante. Le sol de schiste apporte fraîcheur et élégance aux vins de ce terroir. Le climat très ensoleillé leur donne leur puissance. La forte densité de pieds à l'hectare (6000 pieds/ha) permet l'enracinement profond de la vigne qui peut puiser ainsi les faibles ressources en eau.

Vinification – Élevage

Production : 2500 bouteilles.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuves.

**Élevage 18 mois en barriques
(100 % bois neuf).**

Afin d'approcher la maturité phénolique idéale et d'exprimer toute la diversité des

terroirs, chaque cépage et chaque parcelle est récoltée et vinifiée séparément. Un assemblage réalisé sur dégustation à la fin de l'élevage permet ainsi de sélectionner une cuvée haut de gamme.

Les fermentations se déroulent en cuves avec une phase pré-fermentaire à froid et une phase post-fermentaire à chaud. L'ensemble de ces étapes permet l'extraction délicate des arômes, de la couleur et des tanins les plus soyeux. Pour rendre optimale la qualité veloutée des tanins, les fermentations malolactiques se déroulent en barriques, permettant ainsi un meilleur échange bois-vin.

Dégustation

Atypique, d'un noir profond, il développe des arômes complexes de torréfaction, de fruits noirs, de vanille et d'épices.

Accords

Complexe et puissant, il accompagne gibiers et viandes en sauce.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr



AOP Banyuls Blanc

« Asphodèles »

Minéral, aromatique et doux.

Asphodèle : fleur méditerranéenne.

Cépage

100 % grenache gris.

Le grenache gris est un cépage variétal peu marqué mais capable d'exprimer tous les caractères du terroir où il est planté. Sur les schistes de Banyuls, il est très minéral et développe des arômes de fleurs blanches.

Terroir

Sols : schistes.

Rendements : 17 hl/ha.

Les parcelles sont logées dans le bas des vallées, à l'intérieur des terres, là où la chaleur est la plus forte. 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

Production : 1 000 bouteilles.

Vendanges manuelles le matin.

Fermentation en cuves.

Élevage : 12 mois en barriques.

Lorsqu'il reste environ 90 g/l de sucres résiduels, le vin est muté sur jus à l'alcool

neutre (99 % vol.). 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.

Dégustation

Doré et très limpide, Asphodèles offre des arômes très fins d'agrumes (écorce d'orange), de poire, de pêche et de fleurs blanches. L'équilibre de la bouche s'harmonise entre douceur, ampleur et fraîcheur.

Accords

Parfait avec tous les desserts aux fruits, tartes, salades de fruits...

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr



AOP Banyuls Rouge

« Cirera »

Parfumé, vineux et frais.

Cirera : cerise en catalan.

Cépage

100 % grenache noir.

Le grenache est un cépage aux arômes variés de fruits rouges (cerise noire, cassis...), de fruits à noyaux, de réglisse et de caramel.

Terroir

Sols : schistes.

Rendements : 17 hl/ha.

Les parcelles sont logées dans le bas des vallées, à l'intérieur des terres, là où la chaleur est la plus forte. 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

Production : 6 500 bouteilles.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuves.

14 mois d'élevage en foudre de 30 hl.

Lorsqu'il reste environ 100 g/l de sucres résiduels, le banyuls rouge, rimage ou vintage, est muté sur grain à l'alcool neutre

(99 % vol.). Les fermentations se déroulent en cuves. Le vin est ensuite placé dans des foudres en bois de 30 hl ou des barriques. L'élevage dure ensuite 14 mois en milieu réducteur à l'abri de l'air. Le vin conserve ainsi son caractère vineux et ses notes aromatiques de fruits frais.

Dégustation

Véritable explosion de fruits rouges (cerise, cassis), ce rimage de belle concentration offre une bouche riche et ronde aux tanins enrobés.

Accords

Délicieux avec un magret de canard, des fromages forts (Roquefort, brebis etc.) et des desserts à base de cerise.

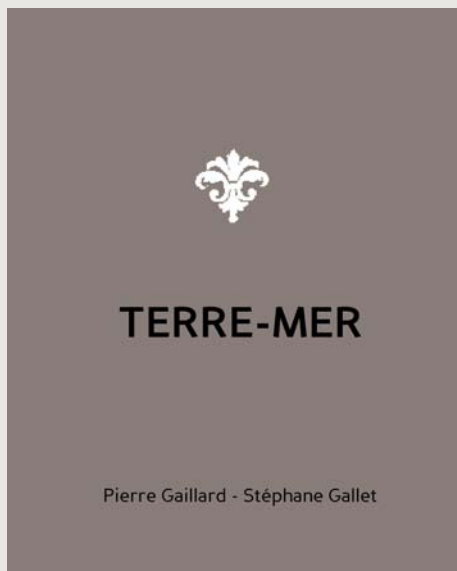
Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr



VDL « Terre-Mer »

Parfumé, intense et suave.

La terre, la mer, le schiste et deux vigneronns...

Une histoire singulière

.....
Marjorie et Stéphane Gallet, vigneronns 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.

Cépage

.....
100 % grenache noir.

Vinification – Élevage

.....
Vendanges manuelles.

Fermentation en cuves.

12 mois d'élevage en barriques.

Lorsqu'il reste environ 100 g/l de sucres résiduels, le banyuls rouge, rimage ou vintage, est muté sur grain à l'alcool neutre (99 % vol.). Les fermentations se déroulent en cuves. Le vin est ensuite placé dans des

barriques. L'élevage dure ensuite 12 mois en milieu réducteur à l'abri de l'air. Le vin conserve ainsi son caractère vineux et ses notes aromatiques de fruits frais.

Dégustation

.....
 Robe violet profond. Nez très expressif, aux notes de cerise et de fruits noirs. Bouche riche et ample, tapissée de tanins soyeux. L'équilibre sucre-alcool est doux, les fruits mûrs dominent cette bouche concentrée et suave.

Accords

.....
 TERRE-MER accompagne à merveille les fromages à pâte persillée, les desserts autour du chocolat et des fruits noirs. Mariage aussi avec des magrets de canard ou tout simplement à l'apéritif.



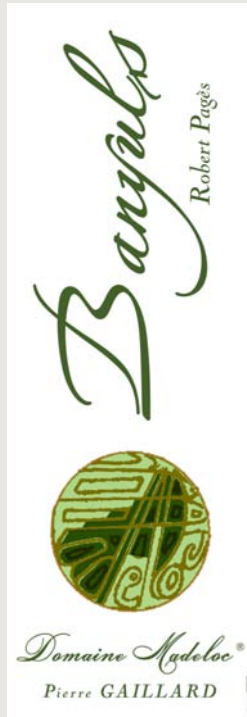
Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr



AOP Banyuls Rouge

« Robert Pagès »

Complexe, onctueux et fin.

Robert Pagès : ancien propriétaire du domaine Madeloc.

Assemblage

**90 % grenache noir,
10 % grenache gris.**

Le grenache est un cépage aux arômes variés de fruits rouges (cerise noire, cassis...), de fruits à noyaux, de réglisse et de caramel. Le grenache gris apporte encore plus de complexité avec des notes plus minérales.

Terroir

**Sols : schistes.
Rendements : 17 hl/ha.**

Les parcelles sont logées dans le bas des vallées, à l'intérieur des terres, là où la chaleur est la plus forte. 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

**Production : 4 000 bouteilles.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuves.
Élevage en foudres.**

Le banyuls rouge traditionnel est un assemblage de millésimes. Lorsqu'il reste environ 80 g/l de sucres résiduels, le vin est muté à l'alcool neutre (99 % vol.). Le vin est élevé ensuite en milieu oxydatif en foudres de 30 hl et en bonbonnes de verre laissées au soleil pour accélérer le vieillissement.

Dégustation

Ce rancio développe des arômes de pruneaux, de fruits secs et de pain d'épice. L'équilibre sucre-alcool, plutôt sec, procure une très belle longueur au vin avec des notes de café et de noix en finale.

Accords

Chocolat noir, foie gras et à l'apéritif aussi.



Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr



AOP Banyuls Hors d'Âge

« Solera »

Capiteux, voluptueux, expressif.

Solera : technique de vieillissement.

Assemblage

**90 % grenache noir,
10 % grenache gris.**

Le grenache est un cépage aux arômes variés de fruits rouges (cerise noire, cassis...), de fruits à noyaux, de réglisse et de caramel. Le grenache gris apporte encore plus de complexité avec des notes plus minérales.

Terroir

**Sols : schistes.
Rendements : 17 hl/ha.**

Les parcelles sont logées dans le bas des vallées, à l'intérieur des terres, là où la chaleur est la plus forte. 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

**Production : 300 bouteilles.
La vinification est identique à celle du Banyuls traditionnel mais l'élevage est différent.**

La méthode Solera consiste à empiler des rangées de barriques. Chaque rangée

correspond à un millésime. On peut empiler ainsi jusqu'à dix années.

Le vin mis en bouteilles est tiré de la rangée du bas (la plus ancienne), qui repose sur le sol, avec un pourcentage n'excédant pas 30 % du volume de chaque barrique. Le vide laissé est comblé avec du vin de la rangée du dessus et ainsi de suite jusqu'aux barriques supérieures qui sont remplies avec du vin plus jeune.

Le Domaine Pagès possédait une Solera commencée en 1921 et qui a fonctionné jusqu'en 1962. Après cette date, elle a été rassemblée dans un grand foudre. Il sert aujourd'hui de base à la Solera du domaine Madeloc. En 2003, la Solera a de nouveau été privilégiée au domaine et elle sert de base pour cette cuvée.

Dégustation

Nez de noix, arômes de raisins de Corinthe et de chocolat en bouche. La finale est marquée par une longueur interminable aux arômes qui évoluent sans cesse, du chocolat au marc de café, du caramel grillé aux notes de sous-bois.

Accords

Idéal en fin de repas, s'accorde très bien avec un cigare.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

1 bis av. du Gal De Gaulle 66650 Banyuls-Sur-Mer

Tél. 04 68 88 38 29 – Fax 04 68 88 04 65

domaine-madeloc@wanadoo.fr