



LABASTIDE

CRÉATEUR DE VINS DE LÉGENDE

Renseignements presse

Laurence de Boerio
172 chemin de Gabardie - 31200 Toulouse
Tél. 06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net

Labastide de Lévis, octobre 2005

SOMMAIRE

| | |
|---|-------------|
| LABASTIDE, CREATEUR DE VINS DE LEGENDE | p 3 |
| Données économiques | |
| Créateur de perlés | |
| Nouvelle identité | |
| | |
| UNE STRATEGIE DE DIFFERENCIATION COMMERCIALE | p 6 |
| Une véritable ambition commerciale | |
| Des marques fortes | |
| Un magasin, vitrine de l'entreprise | |
| | |
| LA QUALITE POUR MOT D'ORDRE | p 10 |
| Des investissements majeurs | |
| Une démarche qualité volontaire | |
| Une moisson de médailles | |
| | |
| ANNEXES | |
| Fiche d'identité - Chiffres clés | p 13 |
| De la Cave de Labastide de Lévis à LABASTIDE | p 14 |
| Le vignoble de Gaillac | p 15 |
| Une grande diversité de vins | p 18 |

LABASTIDE

CRÉATEUR DE VINS DE LÉGENDE



Depuis 1949, la Cave de Labastide de Lévis s'est toujours attachée à mettre en valeur l'Appellation Gaillac et à en être le précurseur. Malgré une période troublée dans le monde viticole, dirigeants et vigneron ont décidé d'intensifier leurs efforts d'innovation.

C'est ainsi que depuis 2 ans, LABASTIDE investit dans les équipements, les hommes, les produits et la communication. Les actions engagées ont pour objectif majeur d'assurer la pérennité des marchés et de créer de la valeur ajoutée autour des vins, par la notoriété et la qualité perçue par les consommateurs.

La bataille est sur tous les fronts et les résultats économiques se font d'ores et déjà sentir. Si toute la profession accuse un très net recul de son chiffre d'affaires et des résultats, ceux de LABASTIDE restent satisfaisants.

DONNEES ECONOMIQUES

LABASTIDE fait partie des tous premiers opérateurs du secteur vitivinicole en Midi-Pyrénées. Mais c'est également la 1^{ère} cave coopérative du Tarn (81) en ancienneté, en volume et en chiffre d'affaires⁻¹, le 1^{er} producteur de Gaillac AOC Perlé blanc et le 1^{er} producteur de Gaillac Primeur.

A la tête de l'entreprise deux hommes : Jean-Luc Fabre, Président et vigneron, et Michel Darles, Directeur Général, accompagnés par un Conseil d'Administration composé de 15 vignerons qui insufflent le dynamisme.

LABASTIDE regroupe aujourd'hui 200 vignerons adhérents sur plus de 1 500 hectares de vignes et 50 salariés sur l'ensemble de ses sites.

⁻¹⁻ Palmarès des entreprises en France réalisé par le journal l'Entreprise en janvier 2005

En 2004, la cave a vinifié 98 855 hectolitres d'AOC et de Vins de Pays des Côtes du Tarn.

Au cours de l'exercice 2004/2005 et ce dans un contexte économique difficile, l'entreprise a maintenu le niveau des prix de mise en marché de ses produits (maintien du prix moyen de vente), et a bénéficié d'un bon niveau d'activité avec un chiffre d'affaires de 12,6 millions d'euros.

Sur cet exercice, les ventes aux particuliers représentent 21% du chiffre d'affaires, 49 % des ventes ont été réalisées sur le secteur traditionnel, 21% en grande distribution et 9 % à l'exportation. LABASTIDE compte plus de 2 000 clients professionnels dans 17 pays.

Point sur les vendanges 2005

Les vendanges se sont déroulées cette année dans de bonnes conditions. La récolte a été de 92.200 hectolitres. Elle laisse augurer un potentiel qualitatif complexe et structuré.

Les vins primeurs révèlent leur typicité et leur charme. Les vins blancs sont aromatiques. Une belle vivacité a été conservée pour les cépages les plus tardifs. Les vins rouges ont atteint une maturité complète grâce à des conditions climatiques très favorables.

Une belle arrière saison a accompagné la sur maturation des Muscadelles et Loin de l'œil qui devrait offrir des Gaillac doux de grande concentration.

CREATEUR DE PERLES

Le Gaillac Perlé Blanc a été conçu et créé par LABASTIDE en 1957. Il est devenu le vin emblématique de l'appellation et reste le fer de lance de la cave. LABASTIDE a, en mai 2005, une nouvelle fois fait preuve de créativité et d'audace en concevant le Gaillac Perlé Rosé.

Les œnologues, accompagnés de Dominique Laporte, meilleur sommelier de France 2004, ont élaboré un vin qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs : un vin de plaisir et de fête, agréable, facile et moderne, à partager à l'apéritif ou à déguster accompagné de charcuterie, pizzas, grillades...

Issu des cépages Syrah, Duras, et Braucon, le Gaillac Perlé Rosé est réalisé par la méthode de saignée. Les raisins sont laissés en macération pendant quelques heures. Le jus est ensuite soutiré et mis en fermentation. Les gaz de fermentation sont préservés naturellement et de manière innovante par la maîtrise des températures. Il a été conçu dans le respect de la Charte Qualité de la cave.

UNE NOUVELLE IDENTITE

Afin de renforcer sa différenciation et affirmer son identité sur le marché, la Cave de Labastide de Lévis a décidé en octobre 2005 de simplifier son nom. LABASTIDE est dorénavant sa nouvelle identité. Un nom simple, clair, fort, issu de l'histoire des vigneron qui produisent le vin : c'est cette recherche de clarté qui a poussé à la simplification du nom de la société.

C'est ainsi que le nouveau logo allie authenticité et modernité et se traduit par une typographie claire et une illustration du lion provenant des armoiries du village de Labastide de Lévis.

La base line "créateur de vins de légende" s'appuie sur la capacité de LABASTIDE à innover. Cette modification majeure est le reflet d'une nouvelle dynamique impulsée par les vigneron. Elle est le fruit d'une restructuration complète de l'identité visuelle de la cave et des packaging qui permet d'obtenir une parfaite cohérence entre les produits phares et le nom de la société.



UNE STRATEGIE DE DIFFERENCIATION COMMERCIALE

1^{er} metteur en marché de vins de Gaillac, LABASTIDE offre toute la palette des produits disponibles sur l'AOC Gaillac et en Vin de Pays des Côtes du Tarn :

- Châteaux, marques de prestige et génériques
- Rouges, primeurs, rosés, blancs secs, blancs perlés, rosés perlés, Doux, Effervescents en méthode Gaillacoise
- Des conditionnements divers et bouchage à vis: 25 cl, 37,5 cl, 50 cl, 75 cl, 100 cl, magnum, Bag in Box, vrac

LABASTIDE commercialise ses vins sur tous les segments de marché : vente directe aux particuliers, vente aux professionnels (CHR, GMS, Export...) et vente en vrac.

La stratégie commerciale de LABASTIDE pour les produits conditionnés en bouteilles ou en Bag in Box et les actions qui en découlent, reposent sur un fondement prioritaire : valoriser la production des vigneron en renforçant l'identité de leurs produits. Ces derniers faisant la notoriété de LABASTIDE depuis plus de 50 ans.

C'est pourquoi la différenciation commerciale est la clé de voûte de la stratégie commerciale de la cave. Pour cela, deux marques phares ont été créées qui privilégient la qualité et la créativité au niveau de l'élaboration des vins et du packaging.

Par ailleurs, LABASTIDE joue un rôle actif dans l'organisation du marché vrac, ce dernier étant une référence importante dans la fixation du cours des vins du vignoble, alors même qu'il ne concerne qu'une faible partie des ventes de la cave. Sur ce marché, les attentes des acheteurs portent essentiellement sur la sécurité de leurs approvisionnements en terme de volume, de prix et de régularité de la qualité. Pour y répondre, LABASTIDE regroupe son offre avec celle d'autres opérateurs du Tarn, au sein de la SA Les Vignobles de Gaillac, afin d'assurer une bonne gestion du marché tant pour les acheteurs que les vendeurs.

UNE VERITABLE AMBITION COMMERCIALE

Afin de mener à bien sa stratégie de développement, LABASTIDE a souhaité investir dans les hommes. Ainsi, le recrutement en mars 2004 de Marcel Messerschmidt en tant que Directeur Commercial a été réalisé en parfaite cohérence avec la décision de LABASTIDE en juin 2003 de reprendre en direct la commercialisation en Grande Distribution.

Cette restructuration majeure était capitale pour assurer le développement de l'entreprise. Elle est particulièrement réussie en Midi-Pyrénées avec des référencements dans la plupart des grandes enseignes. L'entreprise dispose à présent d'agents compétents gérés en direct dans toutes les régions françaises. Aujourd'hui, LABASTIDE continue avec le recrutement d'un responsable commercial grande distribution.

Au niveau du circuit traditionnel, deux nouvelles personnes viennent renforcer l'équipe de Charles Motte, Responsable CHR.

DES MARQUES FORTES

Dans un contexte de concurrence accrue et de baisse des cours, LABASTIDE a décidé de créer des marques fortes, uniques avec une promesse claire faite aux consommateurs en terme de goût, d'esthétique, d'histoire et d'image de marque.

Les marques LABASTIDE et ESPRIT DE LA BASTIDIE ont ainsi insufflé une nouvelle dynamique à la cave et développé ses débouchés en AOC. Mais les efforts de LABASTIDE ont aussi concerné les Vins de Pays avec la création d'une gamme vendue en grande distribution sous la marque "SOLEIL DES BASTIDES". Le développement des Bag in Box a également permis de saisir de nouveaux marchés.

LABASTIDE *pour la GMS*

Cette gamme présente sur le marché depuis septembre 2004, se décline en 8 AOC Gaillac à déguster en toutes occasions : LABASTIDE blanc, rouge et rosé, LABASTIDE Perlé blanc, LABASTIDE brut et demi-sec, LABASTIDE blanc doux. Dernier-né de la gamme, le LABASTIDE Perlé rosé.

Pour répondre aux attentes d'authenticité et d'assurance qualité exigées par les consommateurs, l'entreprise a négocié un partenariat avec Dominique Laporte, meilleur sommelier de France 2004, qui apporte ainsi une connaissance et un savoir faire, véritable gage de qualité. Sa présence aux côtés de la cave permet de démontrer aux clients professionnels l'ambition et le dynamisme de la société.

Outre les traditionnels conseils de dégustation et occasions pour déguster les vins LABASTIDE dans des conditions optimales, Dominique Laporte a surtout voulu participer à la création des 8 AOC : temps de passage en fûts de chêne, concentration des arômes, choix des bouteilles...

Les vins LABASTIDE proviennent de vignes des domaines de la Cave. Les parcelles ont été sélectionnées et assemblées afin d'obtenir des arômes et des goûts concentrés et typiques des meilleurs Gaillac. Les vignerons se sont véritablement engagés à travers une charte de qualité exigeante qui ne laisse aucun droit à l'erreur. Les vins sont mis en bouteille à la propriété.

Vendus en grande distribution, les vins LABASTIDE s'adressent plus particulièrement aux amateurs de vin qui aiment se faire plaisir. Les prix ont été étudiés pour permettre aux distributeurs de proposer LABASTIDE en rayon entre 3,50 et 7 € selon les couleurs.



LABASTIDE est le 1^{er} vin français à porter le logo national de l'AOC. Une autre manière de garantir l'authenticité de la gamme et de rassurer le consommateur final.

Concrétisation des efforts engagés au niveau qualitatif et seulement après un an d'existence, le LABASTIDE Perlé blanc a été élu Meilleur Vin du Sud-Ouest dans la catégorie blanc sec.



LA BASTIDIE *pour le CHR*

Depuis avril 2005, ESPRIT DE LA BASTIDIE vient renforcer l'offre commerciale destinée au marché traditionnel. Il se décline en AOC blanc, rouge et rosé, en Blanc Perlé, en Méthode Gaillacoise brut et demi-sec, en blanc doux, et en cuvée Fraîcheur rouge et rosé Perlé.

Les produits ESPRIT DE LA BASTIDIE sont issus de vignes sous cahier des charges. Les vins sont vinifiés dans l'esprit du Château Labastidié et proposés à un prix accessible (entre 3 et 7€). Ils viennent remplacer les produits de milieu de gamme (Douce Vigne, Grain de Velours, Gaberlé...) pour rendre une offre plus claire, complémentaire de la gamme Château Labastidié.

Rappelons que le Château Labastidié, fleuron de l'appellation Gaillac, produit avec ses 60 hectares de vigne, de riches et opulents vins rouges, blancs et rosés. LABASTIDE assure l'exploitation du domaine viticole, la vinification et la commercialisation des vins. Le Château Labastidié est le produit phare de la cave sur le secteur traditionnel.

UN MAGASIN, VITRINE DE L'ENTREPRISE

Rénové en 1999, le magasin situé à Labastide de Lévis est une véritable composante de l'activité commerciale. Il assure la promotion des produits hauts de gamme. Son chiffre d'affaires avec celui du magasin de Gaillac s'élevait en 2004 à près d'un million d'euros. Deux personnes permanentes sont chargées de l'animation de ces lieux, épaulées pendant la saison touristique par des aides temporaires.

Deux types de clientèles s'y retrouvent :

- Les clients locaux qui achètent directement à la cave des produits haut de gamme, mais aussi des produits pour leur consommation quotidienne.
- Pendant les périodes de congés, les familles en vacances chez des habitants près de la cave et les touristes (Français en majorité mais également Anglais, Belges et Hollandais) avec une forte période de pointe en juillet et août.

LA QUALITE POUR MOT D'ORDRE

Pour mener à bien sa politique de développement et d'innovation, les dirigeants de LABASTIDE peuvent s'appuyer sur une équipe soudée et soucieuse de qualité et sur un outil de production performant et à fort potentiel qualitatif.

DES INVESTISSEMENTS MAJEURS

Dés sa création en 1949, LABASTIDE a été structuré pour être compétitif dans son activité de vinification et de conditionnement en bouteille. La société s'attache à maintenir un équilibre permanent entre la politique d'investissements matériel et humain et la valorisation des produits tout en restant en phase avec le marché.

LABASTIDE s'est engagée depuis plusieurs années dans une démarche qualité visant la maîtrise complète des processus d'élaboration et de commercialisation de sa production, en mettant en place un programme d'investissements sur 7 ans de 7 M€ (de 1998 à 2005).

L'objectif de ce plan est de poursuivre l'amélioration et la modernisation des ateliers de vinification et de conditionnement du site principal de Labastide de Lévis. Il comprend en particulier :

- Le renforcement des moyens de vinification : mise en place de pressoirs pneumatiques pour une extraction optimale et qualitative des jus, rénovation de la cuverie béton, renouvellement du chais d'élevage (cuverie inox), aménagement des ateliers de vinification des rouges avec sélection des parcelles, aménagement d'un atelier spécifique aux produits haut de gamme
- La modernisation de la chaîne de conditionnement : unité de bouchage à vis pour l'export, étiquetage adhésif, sertissage thermo rétractable des capsules PVC...
- Dans le cadre des exigences de la norme ISO 9001 et de la démarche HACCP, amélioration de l'environnement de travail et de l'hygiène (réfection des bâtiments), développement de la traçabilité.

UNE DEMARCHE QUALITE VOLONTAIRE

LABASTIDE s'est engagée depuis plusieurs années dans une démarche qualité visant la maîtrise complète des processus d'élaboration et de commercialisation de sa production. LABASTIDE a ainsi été, en 2002, la 1^{ère} cave coopérative à avoir été certifiée à la fois ISO 9002 et Agri-Confiance.

Son système qualité est aujourd'hui basé sur :

- *La Certification globale ISO 9001 / V2000* qui couvre l'ensemble de ses activités.
- *Une Charte Qualité* amont pour la production de raisin qui lui assure la maîtrise de la qualité de ses vins, le respect de l'environnement et le suivi de ses cuvées.
- *Une démarche HACCP* de prévention des risques qui permet de garantir un mode de vinification et de conditionnement sain et sécurisant et de maximiser la sécurité alimentaire.

Traçabilité

La mise sous surveillance qualité de l'ensemble du processus -de la vigne à la bouteille-, permet à LABASTIDE d'offrir à ses clients une traçabilité totale. Elle a été souhaitée par les distributeurs et est pour eux un vrai outil commercial et un dispositif de gestion performant. Elle permet à LABASTIDE de gérer au mieux l'ensemble de la chaîne logistique en récupérant, grâce à un logiciel de gestion performant, les données des producteurs pour assurer la traçabilité entre les parcelles et les cuves puis entre les cuves et la mise en bouteille.

UNE MOISSON DE MEDAILLES

Enfin, LABASTIDE peut s'enorgueillir d'avoir obtenu 76 médailles ces cinq dernières années prouvant ainsi que les vins commercialisés par l'entreprise se placent au meilleur niveau. Que ce soit au Concours Général Agricole de Paris, au Grand Concours d'Oenologie de Vinality à Vérone, aux Vinalies Internationales ou aux Concours de Mâcon et de Blaye (les deux plus grands concours en Bourgogne et en Bordelais), LABASTIDE présente toujours ses vins de pays et ses AOC haut de gamme.

En 2005, sur 8 concours, LABASTIDE a déjà remporté 33 médailles dont 9 en or avec en particulier le LABASTIDE Gaillac Perlé Blanc 2004 qui a été élu Meilleur Vin du Sud-Ouest de l'année par 28 jurés (œnologues, sommeliers, journalistes...) dans la catégorie blanc sec (sélection parmi les AOC médaillés d'or 2004). Les vins LABASTIDE sont également remarquables dans les meilleurs guides.

Fiche d'identité - Chiffres clés

| | |
|------------------------------------|---|
| Adresse | BP 12 - 81150 Marssac Tél : 05 63 53 73 73 Fax : 05 63 53 73 74 |
| Internet | www.cave-labastide.com |
| Filiale et entreprises partenaires | SARL Château Labastidié SCPMCEF - Echansons de France, Gaillac SA Les Vignobles de Gaillac |
| L'équipe | Jean-Luc Fabre, Président Michel Darles, Directeur Général Marcel Messerschmidt, Directeur Commercial Claude Houbart, Directeur Technique Marc Rataboul, Directeur Administratif et Financier |
| Magasin | Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h Horaires d'été : lundi au samedi de 9h à 12h30 et 14h à 19h |
| Salariés | 50 personnes |
| Chiffre d'affaires | 12,6 M€ en 2004/2005 |
| Investissements | 1998/2005 : 7M€ |
| Médailles | 76 médailles lors des concours officiels de ces 5 dernières années dont le LABASTIDE Gaillac Perlé Blanc 2004 élu Meilleur Vin du Sud-Ouest |
| Quelques chiffres | 200 vignerons adhérents Pus de 1 500 hectares de vigne (1523 en 2005) 90 à 100 000 hectolitres vinifiés selon les années (92 200 en 2005) 5 millions de cols par an (AOC et Vins de Pays des Côtes du Tarn) 1 ^{er} producteur de Gaillac Primeur Rouge 1 ^{er} producteur d'AOC Blanc Gaillac 1 ^{er} producteur d'AOC Gaillac Perlé |
| Qualité | Certification globale ISO 9001/2000 Avec une charte qualité amont pour la production de raisin Et une démarche HACCP pour renforcer la sécurité alimentaire. |

De la Cave de Labastide de Lévis... à **LABASTIDE**

- 1949 : la 1^{ère} cave coopérative de vinification tarnaise voit le jour à Labastide de Lévis
- 1951 : 1^{ère} vinification. Près de 80 vignerons apportent leurs raisins cette année-là. Ces pionniers du mouvement coopératif ont pour objectif de s'unir pour produire des vins de qualité et de les vendre en bouteilles grâce à un réseau commercial commun.
- 1956 : création d'un chai de vinification à Cunac.
- 1957 : le célèbre vin AOC blanc sec Perlé voit le jour à la Cave de Labastide de Lévis et devient le produit phare de la Cave.
- 1968 : la coopérative des mousseux naturels de Gaillac rejoint la Cave de Labastide de Lévis.
- 1974 : la Cave de Labastide de Lévis fusionne avec la Cave du Pays Cordais.
- 1989 : La démarche qualité de la Cave débute avec les premières sélections parcellaires.
- 1990 : le Château Labastidié et ses 60 hectares de vigne sont acquis en partenariat avec le Conseil des Échansons de France.
- 1994 : Lancement d'un plan décennal d'investissements pour moderniser l'outil de production.
- 2002 : la Cave obtient la double certification ISO 9002 et Agri-Confiance®.
- 2004 : Lancement de la gamme LABASTIDE parrainée par Dominique Laporte, meilleur sommelier de France 2004.
- 2005 : Création du Perlé Rosé
- 2005 : Changement d'identité visuelle. La Cave de Labastide de Lévis devient

LABASTIDE

Le vignoble de Gaillac

Implanté au premier siècle avant Jésus-Christ par les Romains, le vignoble de Gaillac est un des plus vieux vignobles français. Reflet incontesté de sa région, il se distingue par quatre terroirs qui, avec une palette de cépages traditionnels et de qualités, apportent aux vins richesse et arômes.

Situé à 50 km à l'Est de Toulouse en direction d'Albi, le vignoble gaillacois s'étend sur les deux rives du Tarn et vers le Nord jusqu'à la cité médiévale de Cordes.

Un peu d'histoire

Vers les années moins 600 avant Jésus-Christ, la vigne est amenée en Provence par les Phocéens. Puis elle progresse vers la Narbonnaise et, avec les Romains, en l'an moins 125 vers l'Aquitaine. Gaillac est la première étape de cette marche vers l'Ouest.

Mais c'est à partir des années 1000 avec la naissance de l'Abbaye Saint Michel, que le vin de Gaillac connaît son véritable essor, les moines Bénédictins ayant décidé d'organiser véritablement le vignoble. A partir du XI^{ème} siècle, les religieux savent élaborer un vin digne des plus grandes tables.

En descendant le Tarn vers le port de Bordeaux, les vins de Gaillac conquièrent ainsi la France et les Pays de l'Europe du Nord (Angleterre, Écosse, Flandres...). De nombreux Rois en font leurs délices : Henri III (roi d'Angleterre), François 1^{er}, Louis XIV, Henri VIII d'Angleterre, Henri IV.

Inventée bien avant le champagne, la "méthode Gaillacoise" voit le jour dans les années 1 000 et permet l'élaboration de produits effervescents frais et fruités.

Par la suite, le vignoble gaillacois a veillé à ne pas perdre son identité en instaurant des règles strictes : marque à feu, interdiction de rentrer des vins d'une autre région à Gaillac de peur que l'on ne l'assemble à du Gaillac, qualité des bois de fûts, sélection des cépages, date des vendanges, etc.

Au XVIII^{ème}, la concurrence s'intensifie et freine l'évolution du vignoble de Gaillac et ce malgré la haute qualité des vins.

La terrible crise du phylloxera à la fin du XIX^{ème} siècle n'a pas entamé la ténacité des Gaillacois qui ont obtenu, parmi les tous premiers, le décret d'appellation contrôlée pour les vins blancs en 1938 et en 1970 pour les vins rouges.

Quatre terroirs pour une appellation

Gaillac doit à la richesse de ses sols et à son microclimat tempéré, de produire à la fois des vins blancs et rouges de qualité. Les vallées parallèles de la Vère et du Tarn structurent le vignoble en 3 versants de nature géologique spécifique. La variété des terroirs et l'ancienneté du vignoble permettent à la région de présenter un encépagement varié et traditionnel :

- *Les Terrasses de la Rive Gauche* : cette partie du vignoble se situe le long des rives du Tarn sur des terrains graveleux et bien exposés.
- *Les Coteaux de la Rive Droite* exposés plein sud et protégés par les forêts de la Grésigne et de Sivens, dominant toute la vallée du Tarn. Les sols sont principalement des argilo-calcaires profonds.
- *Le Plateau Cordais* près de la cité médiévale de Cordes-sur-Ciel, domine la vallée encaissée de la Vère. Ce terroir se caractérise par des sols blancs calcaires et caillouteux.
- Sans oublier le *Terroir de Cunac* à l'Est d'Albi, partie intégrante du vignoble de Gaillac, naturellement orienté vers la production de Gamay qui permet l'élaboration de vins nouveaux et primeurs de grande qualité.

Le climat de la région bénéficie de deux influences :

- La douceur océanique qui limite les risques de gelées et permet une alimentation hydrique de la vigne optimale.
- La chaleur méditerranéenne, en été et en automne, accentuée par le vent d'Autan, assure une bonne maturité des raisins. Les vendanges se déroulent ainsi le plus souvent sous un ciel agréable.

Cette diversité du vignoble gaillacois se traduit par une grande variété de vins élaborés : vins blancs secs et doux, perlés blancs et rosés, vins rouges et rosés, effervescents.

Des cépages adaptés

De tout temps, le vigneron gaillacois a eu le souci de choisir le cépage le mieux adapté au terrain et à l'exposition : ils sont typiques, spécifiques et hauts en caractère. L'appellation Gaillac s'est donc naturellement portée sur les cépages blancs Mauzac et Loin de l'Oeil et les cépages rouges Duras et Braucol.

Les cépages blancs : Mauzac et Len de l'EI

- Le Mauzac est un cépage traditionnel de l'appellation. Il excelle dans l'élaboration des vins blancs sec, doux et effervescent. Il se caractérise principalement par des arômes rappelant la pomme et la poire. Il donne des vins tendres à l'acidité équilibrée. Ce cépage ne se trouve pratiquement qu'à Gaillac.

- Le Loin de l'Oeil : son nom vient de la traduction Len de l'El. Les anciens l'appelaient ainsi parce que la grappe est munie d'un très long pédoncule et le raisin est "loin de l'œil" qui lui a donné naissance (un œil en terme viticole correspond à un bourgeon). Ce cépage très ancien ne se retrouve qu'à Gaillac. Il produit un vin aux arômes floraux très fin. Il apporte fraîcheur et souplesse et s'associe bien avec le Mauzac.

Les cépages rouges

- Le Duras est un des plus anciens cépages. Il est réhabilité depuis 20 ans. Il donne à la fois couleur, souplesse et finesse. Il se caractérise principalement par des arômes rappelant le poivre ou les épices. Il intervient également dans l'élaboration du Gaillac Rosé.
- Le Brauacol appelé également Fer Servadou, donne un vin à la fois coloré, charnu et rustique. Ses arômes très caractéristiques et originaux, évoquent le cassis, la framboise, la feuille froissée et le poivron. Il peut être consommé jeune mais également après plusieurs années de vieillissement.
- La Syrah d'origine méditerranéenne, s'adapte sur les terrains bien exposés. Utilisé avec mesure, il apporte au Gaillac charpente et une belle complexité aromatique.
- Le Gamay est le seul cépage apte à élaborer le Gaillac Primeur. Il s'est très bien implanté dans la région et offre depuis de nombreuses années une reconnaissance nationale à l'appellation.

Le vignoble de Gaillac en 2005

L'aire d'Appellation Gaillac couvre 3 000 hectares répartis sur 73 communes pour une production AOC de 175 000 hl. L'Appellation regroupe une centaine de caves particulières et trois caves coopératives. LABASTIDE est la 1^{ère} cave de l'appellation.

Les ambitions du vignoble sont aujourd'hui portées par une nouvelle génération de vignerons qui ajoutent à la passion de leurs pères le pragmatisme de formation de haut niveau. Outre les dernières technologies viticoles, leur savoir-faire s'étend également aux techniques de gestion d'entreprise.

L'Abbaye Saint-Michel abrite la Maison de la Vigne et du Vin de Gaillac.

Gaillac : une grande diversité de vins

Les AOC Gaillac se caractérisent par une grande richesse. AOC Gaillac blanc sec, fraîcheur perlée, rouge ou effervescent, ils sont tous le fruit du travail de vigneron attentifs et soucieux de qualité.

AOC Gaillac Blanc Sec

Né d'un heureux mariage de cépages locaux, il se montre tout à son avantage tant au niveau de la couleur que du goût lorsqu'il est bu bien frais. D'une couleur jaune pâle aux reflets verts changeants, son fruité intense est délicatement structuré par des arômes subtils.

AOC Gaillac Blanc Perlé

Créé à l'origine par la Cave de Labastide de Lévis, il connaît un véritable succès. Sa vinification particulière lui permet de conserver une très légère perle qui renforce la sensation de vivacité et de fraîcheur, tout en exacerbant les arômes naturels des Mauzac ou Loin de l'Oeil. A boire très frais, c'est un excellent vin d'apéritif qui s'associe parfaitement avec les fruits de mer.

AOC Gaillac Doux

Le potentiel d'expression des Mauzac et des Loin de l'Oeil s'exprime tout particulièrement avec le Gaillac Doux dont certains ont fait le renom de l'appellation. Des arômes de pommes confites et de poires william, des touches de miel et de figues donnent en bouche des notes d'une grande suavité. Un vin d'apéritif et de dessert qui s'accorde également avec les foies gras et certains fromages.

AOC Gaillac Effervescent

Élaboré en méthode Gaillacoise, le Gaillac effervescent est très apprécié pour l'élégance de ses arômes et la vivacité de ses fines bulles.

AOC Gaillac Rosé et Rosé Perlé

C'est un vin fin, nerveux, aux arômes fruités et à la couleur éclatante. Il accompagne parfaitement les repas estivaux.

AOC Gaillac Rouge

Le Gaillac Rouge avec une robe profonde et un nez puissant, possède un équilibre subtil aux dominantes spécifiques de fruits rouges (cassis, framboises...) et d'épices. Les cuvées haut de gamme structurées et concentrées sont tout à fait aptes au vieillissement et séduisent toujours par l'expression de leur typicité.

AOC Gaillac Primeur

Fruité, gouleyant, aux arômes caractéristiques, le Gaillac Primeur a toujours été cité aux concours nationaux et a été récompensé de nombreuses fois comme 1^{er} Primeur de France. Premier vin AOC de l'année, il ne peut être consommé qu'à partir du 3^{ème} jeudi de novembre. Il doit être exclusivement issu du cépage Gamay et élaboré avec des raisins entiers non foulés. C'est un vin de fête qui doit être bu dans l'année de sa conception.