



## **LA NOUVELLE REFERENCE DU GAILLAC PARRAINEE PAR LE MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2004**

La Cave de Labastide de Lévis, 1<sup>er</sup> producteur de vins de Gaillac, lance une nouvelle gamme de vins sous le nom de LABASTIDE. Elle se décline en 6 AOC Gaillac à déguster en toutes occasions : Labastide Rouge 2002, Labastide Perlé 2003, Labastide Brut et demi-sec, Labastide Blanc Doux 2002, Labastide Rosé 2003.

**Labastide** Perlé a déjà obtenu une **médaille d'Or** au concours de Gaillac 2004. A peine né, le voici déjà récompensé...

### **Dominique Laporte, gage de qualité**

LABASTIDE a été conçu et élaboré en partenariat avec le meilleur sommelier de France 2004, Dominique Laporte<sup>-1-</sup>. Il apporte ainsi sa connaissance inégalée cette année et son savoir faire, véritable gage de qualité.

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 6 AOC : temps de passage en fûts de chêne, concentration des arômes, choix des bouteilles... rien n'a été laissé au hasard. Un partenariat réellement actif, Dominique Laporte voulant soutenir un vin qui soit vraiment à son image !

Les vins LABASTIDE proviennent de vignes des domaines de la Cave de Labastide de Lévis. Les parcelles ont été sélectionnées et assemblées afin d'obtenir des arômes et des goûts concentrés et typiques des meilleurs Gaillac. Les vigneronns 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.

### **Un vin pour les amateurs**

Vendu en grande distribution et à la restauration, 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 5 € selon les couleurs.

---

<sup>-1-</sup> Dominique Laporte, 31 ans a remporté en janvier dernier la finale du Meilleur Sommelier de France. Après ses études à l'École Hôtelière de Béziers, il débute comme caviste conseil à Montpellier et à Paris, puis devient le sommelier du "Great Eastern Hotel" à Londres. Il est actuellement le chef sommelier de l'Hôtel Meurice, à Paris. Dominique Laporte prépare actuellement les épreuves du Meilleur Sommelier d'Europe.

**LABASTIDE: une évidente simplicité**

Un nom simple, clair, fort, issu de l'histoire des vigneronniers qui le produisent : c'est cette recherche de clarté qui a poussé à la création de LABASTIDE.

Le packaging très lisible 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 verrerie de qualité et de taille haute accentue la visibilité de LABASTIDE et son caractère haut de gamme mais accessible.

	<b>L'AOC affirmée</b> Pour la 1 <sup>ère</sup> fois en France, un vin porte le nouveau logo national de l'AOC. Pour cela, la Cave de Labastide de Lévis a obtenu des pouvoirs publics le droit d'apposer sur ces étiquettes le logo AOC. Une autre manière de garantir l'authenticité de la gamme et de rassurer le consommateur final. Les bouteilles portent également un médaillon autour du col présentant les recommandations de Dominique Laporte.
--	---

Véritable vin plaisir, fruité et concentré, LABASTIDE a été élaboré pour que chacun, connaisseur avisé ou simple amateur, se retrouve autour d'une bonne table et d'un bon vin !

*Rappel : Le vignoble de Gaillac, implanté au premier siècle avant Jésus-Christ par les Romains, est un des plus vieux vignobles de France. En son cœur, se trouvent la Cave de Labastide de Lévis et ses 260 vigneronniers qui défendent depuis plus de 50 ans la production d'un vin de qualité. La Cave de Labastide Lévis est notamment l'inventeur du Gaillac Perlé, vin emblématique de l'appellation Gaillac, issue d'une méthode de vinification naturelle et innovante. Avec un chiffre d'affaires de 14 millions d'euros en 2003, la Cave de Labastide de Lévis est la plus importante cave de vinification du Tarn. C'est la 1<sup>ère</sup> cave de Midi-Pyrénées à être certifiée ISO 9001 Version 2000 (depuis juin 2004), ISO 9002 pour l'embouteillage et Agri-Confiance pour la culture de la vigne.*

Site Internet : [www.labastide.tm.fr](http://www.labastide.tm.fr)

**Photo sur simple demande****RENSEIGNEMENTS PRESSE****Laurence de Boerio**

172 chemin de Gabardie - 31200 Toulouse

Tél. 06 03 10 16 56 – Fax : 05 61 26 08 48

E-mail : [rp@deboerio.net](mailto:rp@deboerio.net)



**FICHE DE DEGUSTATION**  
**COMMENTAIRES DE DOMINIQUE LAPORTE**  
**MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2004**

**LABASTIDE ROUGE 2002**

Superbe robe grenat intense, aux nuances violettes. Nez riche et très séduisant de petits fruits noirs bien mûrs (mûre, myrtille, cerise noire) et d'épices douces (cannelle, muscade) agrémenté d'une élégante touche vanillée. Bouche bien ronde, très ample et soyeuse qui évoque les fruits mûrs, typique des meilleurs terroirs de l'appellation. Très belle finale avec une élégante touche boisée provenant d'un élevage partiel en fûts de chêne.

*Cépages : Duras, Baucol, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon*

*Accord : à servir avec de belles viandes, notamment agneau et bœuf ou un cassoulet.*

**LABASTIDE BLANC DOUX 2002**

Lumineuse robe jaune d'or aux délicates nuances pailles. Magnifique nez explosif d'arômes de fruits sur mûris (abricot, pomme), de pâtes de coing et d'épices douces (cannelle, vanille). La bouche est bien ronde et très douce avec une pointe de vivacité et un très beau sucré naturel bien présent mais très élégant. Moelleux, il reste frais et délicieusement équilibré.

*Cépages : Loin de l'œil, Muscadelle*

*Accord : parfait à l'apéritif, sur un foie gras, les tartes aux fruits et tous les desserts.*

**LABASTIDE BRUT**

Très belle robe jaune pâle aux reflets verts, brillante et limpide. Fines bulles en chaîne qui évoquent la fête. Nez très délicat de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est savoureuse, fraîche, complexe et soulignée de myriades de bulles.

*Cépages : Mauzac, Loin de l'œil*

*Accord : parfait à l'apéritif, il sera aussi le compagnon privilégié de toutes sortes de dessert.*

**LABASTIDE DEMI SEC**

Méthode Gaillacoise. Robe jaune pâle, nuance paille et reflets verts, brillant et limpide. Fines bulles régulières alliées à une bonne effervescence. Nez délicat et fins arômes de fruits blancs tels que la pomme, le coing et les raisins Muscat. La bouche est ronde, fraîche et distinguées ou la bulle se mêle parfaitement à la structure.

*Cépages : Mauzac, Loin de l'œil*

*Accord : la finale ronde en fait le compagnon idéal des pâtisseries et apéritifs.*

**LABASTIDE ROSE 2003**

Élégante robe framboise aux reflets violines, limpide et brillante. Très beau nez de fruits acidulés : framboise, fraise des bois, agrémenté d'une touche de cerise bien mûre, le tout étant d'une délicieuse fraîcheur. Bouche d'une superbe rondeur, veloutée et complexe qui développe des arômes de fruits rouges et une touche de toffee.

*Cépages : Cabernet Sauvignon, Duras, Baucol*

*Accord : l'ensemble séduit par la richesse de ses arômes qui permet de le servir avec nombre de plats de poissons, de l'agneau, des plats de légumes et des charcuteries...*

**LABASTIDE PERLE 2003**

Médaille d'Or au concours de Gaillac en 2004

Superbe robe brillante, jaune paille aux nuances vertes, aux jolies et fines bulles si caractéristiques. Nez très frais aux arômes mûrs de fruits blancs et d'épices. Bouche très élégante et fraîche, magnifiée par les fines bulles perlantes qui soulignent son caractère rafraîchissant et en font un vrai et délicieux vin de plaisir.

*Cépages : Mauzac, Loin de l'œil, Sauvignon*

*Accord : à partager à l'apéritif, avec du saumon fumé, des poissons grillés ou en sauce et des fruits de mer.*