

Cuvée du 40^{ème} Anniversaire du Lycée Hôtelier Sacré-Cœur

Le Projet : Il a été initié par Bruno Lafaysse, responsable de la Mention Complémentaire Sommellerie et Sylvain Gachet, propriétaire du Domaine de Gabalie pour fêter le 40^{ème} anniversaire du Lycée Hôtelier du Sacré-Cœur de St Chély d'Apcher. Dans son originalité, ce projet a associé la classe de Mention Complémentaire Sommellerie du Lycée avec la classe de 3^{ième}medp3 (découverte professionnelle) du Collège Saint-Régis de St Alban sur Limagnole. Etudiants et élèves se sont retrouvés sur toutes les phases importantes de l'élaboration de cette cuvée : des vendanges, en passant par la vinification, l'assemblage jusqu'à la conception de l'étiquette. Celle-ci a été réalisée par le dessinateur de bandes dessinées Baru (Hervé Barulea), de nombreuses fois primé pour ses publications. Son inspiration est le célèbre Bacchus peint par Caravage, toile historique commandée en 1593 par le Cardinal Francesco Maria del Monte.



IGP Pays d'Oc
Cuvée « Millésime 40 »

Rouge 2015

Domaine de Gabalie

Sylvain Gachet 48320 Ispagnac

Cépages : 60% Pinot noir, 25% Marselan, 15% Syrah.

Terroir : Les vignes couvrent six hectares en trois lieux différents du vallon dans les Gorges du Tarn, sur les coteaux argilo-calcaires d'Ispagnac et de Moulines, et sur les terrasses schisteuses de Faux, à une altitude comprise entre 500 et 700 mètres.

Vinification : Récolte manuelle. Vinification traditionnelle : égrappage, foulage, mise en cuve, fermentation alcoolique et malolactique, assemblage des cépages, élevage et mise en bouteille sur la propriété.

Dégustation : Robe assez profonde et brillante. Nez intense de fruits rouges légèrement compotés avec des notes d'épices. Attaque structurée, le vin est bien présent, milieu de bouche marqué par la fraîcheur, matière soyeuse caractérisée par des tanins veloutés, confortant le vin dans sa structure vive.

Accords mets et vins : Viande rouge grillée, petit gibier, sauce légère ou jus en accompagnement

Service : Préférer le déguster à 16°C, un carafage réalisé 2 ou 3 heures avant le service développera ses qualités. Potentiel de garde 5/8 ans.

Remerciements : Sylvain Gachet, propriétaire du Domaine de Gabalie, Jacky Ribeyre, Chef d'Etablissement de l'Ensemble Scolaire du Sacré-Cœur, Bruno Lafaysse, Responsable de la Mention Complémentaire Sommellerie et Directeur du Collège St Régis, Jacques Déchaux, journaliste et animateur, Radio Eaux Vives, Mrs Claude Escudero et Georges Chassang, Journalistes Midi-Libre, Chantal Cathelat, Directrice adjointe du Collège St Régis, Jean Soulet, Réalisateur ClapVidéo, Hervé Barulea (Baru), Dessinateur de Bandes Dessinées, Philippe Besse, DDFPT, Camille Perrin DDFPT, Pierre Argoud, Directeur des Etudes, Frédéric Bernard, enseignant en sommellerie, Cédric Arnal, professeur, les étudiants de la MC Sommellerie du Lycée Hôtelier du Sacré-Cœur : Guilhem Aurelle, Clément Batifol, Charly Collado, Romain Cularud, Stella Laparade, Mathilde Meunier, Jérémy Saurois, Coline Sourzat, NathalyWavrant. Les élèves de 3^{ième} du Collège St Régis de St Alban sur Limagnole : Chloé Baldit, Hélios Chaîne, Maël Chaîne, Célya Guichard, Emma Mathieu, Pauline Mathieu, Laurence Mouret, Joris Soulier, Elsa Trousselier. Toutes celles et tous ceux qui ont contribué à la réalisation, au suivi et la promotion de ce projet.