

LES RÉVÉLATIONS DU SUD-OUEST



Les Révélections du Sud-Ouest sont une sélection de grands vins du Sud-Ouest représentatifs des Terroirs et Cépages de chaque appellation présentée.

LE PRINCIPE



1

Une pré-sélection rigoureuse des vins est faite pour chaque appellation.



2

Un jury final composé d'amateurs et de professionnels qui déguste les vins à l'aveugle et réalise la sélection.



3

Des vins d'exception sont retenus pour être Révélections du Sud-Ouest.

@direct.vso@gie-vso.fr



PIONNIERS ET ENGAGÉS



Principales dénominations du piémont pyrénéen : AOP Saint Mont, AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh, AOP Jurançon Sec ainsi que l'IGP Côtes de Gascogne



Défense des cépages autochtones du piémont pyrénéen : Tannat, Gros et Petit Manseng, Petit Courbu, Colombard



Valeurs qui nous guident : Excellence du vin et le travail de la vigne, le respect du terroir, la modernité teintée de tradition, les relations humaines



UNE PASSION COLLECTIVE



3 terroirs emblématiques : Cahors, Fronton, Gaillac



Cépages autochtones du Sud-Ouest : Malbec, Négrette, Fer Servadou (Braucol) et Loin de l'œil



Un engagement environnemental fort : BIOVALIE 2025



LANDAIS PAR NATURE



Du piémont Pyrénéen aux Landes Océanes AOP Tursan / IGP Landes



Géré comme un « Grand Domaine », du conseil au suivi du vignoble, jusqu'à la mise en bouteille à la Propriété



Terroir Unique Responsnable
Solidaire Authentique Nature



DÉCOUVREZ NOS CUVÉES AUX GRANDES ORIGINES
SÉLECTIONNÉES PAR UN JURY
DE PROFESSIONNELS ET DE CONSOMMATEURS



BLEU V.F. RCS de AUCH sous le numéro 317 685 238 dont le siège social est situé 13 avenue du Girou - CS 95001 - ZI Eurocentre - 31420 Villeneuve-les-Biauc.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SÉLECTION OFFICIELLE 2026



CÉPAGES RARES BLANC 2022 - AOC SAINT MONT

Cette cuvée met en lumière les cépages rares et historiques qui font la fierté du vignoble de Saint Mont. Arômes fleuris intenses, vifs et frais, bouquet de fruits mûrs à chair jaune. La bouche ample et mûre reste fraîche et fruitée.



Cépages :
Gros Manseng,
Petit Courbu et Aruñac.



Accords mets-vin :
Fruits de mer, thon à la basquaise, et fromages à pâtes pressées.



CHEZ LOUISAT ROUGE 2020 - AOC MADIRAN (SANS SULFITES)

Sur les coteaux du nord de l'appellation Madiran, le cépage Tannat possède la fraîcheur et la richesse suffisantes pour s'exprimer sans nécessiter l'ajout de sulfites. Les arômes de fruits noirs et d'épices s'accompagnent d'un très bel équilibre en bouche sur un profil fruité, rond et gourmand. Belle tenue en finale sur de la fraîcheur.



Cépages :
Tannat, Cabernet
Sauvignon.



Accords mets-vin :
Viandes grillées,
volailles rôties et fromages.



EXPRESSION D'EUGÉNIE BLANC 2024 AOP TURSAN

Sélection parcelloire d'un vin unique et aux arômes rares. Le nez fin révèle des notes d'agrumes et de fleurs blanches, l'élevage en barrique apporte gras et complexité.



Cépages :
Baroque, Gros
Manseng, Sauvignon
blanc.



Accords mets-vin :
Poissons, fruits de mer et crustacés. Volailles
rôties ou encore fromages à pâte pressée.



LES VIRTUOSES 2022 - CAHORS MALBEC

Robe pourpre très profond à nuance noire. Nez intense, fumé et fruits noirs cassis-myrrille, épicé bergamote, poivre et vanille, violette, enfin notes de cacao et de réglisse. Bouche ample et fraîche, fruitée-épicée, poivrée, harmonieusement structurée de tanins polis, avec une finale empreinte aromatique et réglissée.



Cépages :
Malbec.



Accords mets-vin :
Omelette aux truffes, agneau fermier du
Lot, filet de bœuf, et fromages affinés.



LE PETIT ZING 2022 - AOC PACHEREU DU VIC-BILH

Clin d'œil à l'esprit bistrot, "Le Petit Zing" vous surprendra par son intensité aromatique de fruits exotiques comme l'ananas. Sa bouche est d'une élégance saisissante entre douceur et vivacité avec une belle finale croquante.



Cépages :
Gros Manseng, Petit
Manseng, Petit Courbu.



Accords mets-vin :
À l'apéritif ou avec fromage des
Pyrénées, desserts aux fruits.



LES VIEILLES VIGNES ROUGE 2020 - AOC SAINT MONT

Issu de vignes de plus de 50 ans, ce vin ample et structuré développe une complexité aromatique de fruits noirs et de réglisse soulignée par une note subtilement toastée qui évolue vers des arômes de sous-bois, de chocolat amer autour d'une grande fraîcheur de bouche.



Cépages :
Tannat, Cabernet
Sauvignon, Pinenc.



Accords mets-vin :
Copeaux fins de jambon de pays, magret
de canard, tartare de bœuf truffé.



EXPRESSION DU CHÂTEAU SAINT-GO ROUGE 2019 - AOC SAINT MONT

Situé sur un terroir de sables fauves et de sols argileux, ce vignoble est exploité depuis le XV^{ème} siècle. Authentique et généreux, ce vin est bien équilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et des notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale.



Cépages :
Tannat, Cabernet
Sauvignon, Pinenc.



Accords mets-vin :
Charcuterie fine, viandes rouges,
volailles rôties.



CHÂTEAU LES BOUYSSES CB 2022 - AOP CAHORS

Couleur rubis brillante. Nez complexe par ses arômes de cassis, mûres confites. Cette aromaticité de fruit est relevée par un subtil mélange d'épices, de plantes aromatiques tel que le thym et romarin, associé à la fraîcheur de l'eucalyptus. La bouche est élégante, suave, sucrante, les tanins sont soyeux amenant une belle harmonie, et une finalement toute en longueur.



Cépages :
Malbec et
Merlot.



Accords mets-vin :
Les gibiers, viandes rouges, cabécous et
fromages de chèvre.



EXPRESSION D'EUGÉNIE DOUX - IGP LANDES

Les baies de Petit Manseng offrent des arômes de fruits exotiques, pamplemousse, miel et pain d'épices, qui évoluent avec le vieillissement.



Cépages :
100% Petit Manseng.



Accords mets-vin :
Folle gras des Landes, fromages persillés et
desserts aux fruits exotiques ou aux agrumes.



GRANDE CUVÉE DU CHÂTEAU MARGUERITE CB 2022 - AOP FRONTON

Ce vin à la robe grenat profond et éclatant vous séduira par ses arômes de fruits rouges et noirs et ses notes épicées. Souple et fruité en bouche, la finale est soyeuse.



Cépages :
Négrette, Syrah,
Cabernet Franc.



Accords mets-vin :
Plats mijotés, magret de canard rôti, fromages
affinés ou une cuisine de caractère.



OH CŒUR DES VIGNES ROUGE 2022 - AOP TURSAN

Solidarité et esprit d'équipe ont donné naissance à la cuvée *Oh Cœur des Vignes*, un vin d'exception créé pour de grandes occasions et une noble cause.



Cépages :
Tannat, Cabernet
Franc, Cabernet
Sauvignon.



Accords mets-vin :
Parfait avec des viandes rouges de Chalosse,
des plats en sauce et des fromages.



LES VIRTUOSES - FRONTON NÉGRETTÉ 2022 - AOP FRONTON

Robe rouge cerise intense. Nez expressif et complexe avec des notes de vanille, cacao, fruits rouges, mûres et épices. Bouche de structure harmonieuse, ample et veloutée, dominée par le fruit, aux tanins soyeux et à la finale réglissée.



Cépages :
Négrette.



Accords mets-vin :
Plats mijotés du Sud-Ouest, côte de bœuf grillée,
rôti de veau aux herbes ou fromages de caractère
à pâte pressée.



ALTÉUS ROUGE 2019 - AOC MADIRAN

Issu des plus beaux terroirs de Madiran. Une expression contemporaine du cépage Tannat avec des arômes riches et complexes de cassis et de mûre suivis de figue sèche, quetsche et épices douces. Des notes de pruneau confit et de cerise noire marquent le tout d'une élégante complexité.



Cépages :
Tannat, Cabernet
Sauvignon, Cabernet
Franc.



Accords mets-vin :
Un onglet de bœuf à l'échalote ou
toute viande tendre, grillée ou poêlée.



LES HAUTS DU CHÂTEAU GANDASTRE CB 2023 - AOP GAILLAC

Robe profonde rubis. Nez puissant de fruits rouges, d'épices, de fumé, de vanille. L'attaque est souple, la bouche onctueuse ample avec des tanins fermes.



Cépages :
Braucol, Syrah & Merlot.



Accords mets-vin :
Viandes en sauce, gibier,
civets de lièvre.



LES VIRTUOSES - GAILLAC MAUZAC 2025 - AOP GAILLAC

Robe jaune ou pâle aux reflets verts. Arômes d'amandes, de fruits exotiques et des notes florales (genêt). Bouche d'une grande intensité aromatique, complexe aux notes minérales.



Cépages :
Mauzac.



Accords mets-vin :
Poissons grillés, fruits de mer, volaille rôtie,
cuisine végétale aux herbes fraîches ou
fromages à pâte molle.