

L'ENCLOS DES BRAVES



Nicolas & Marion Lebrun

Gaillac

Vignoble
en biodynamie

HISTORIQUE



1996

Chantal et Nicolas se sont installés à Rabastens en 1996 à la naissance de Marion, la petite sœur de Vincent né en 1995.

2005

L'envie d'indépendance et de liberté ont amenés Chantal (enseignante-chercheur) et Nicolas (œnologue de formation puis salarié dans de nombreux domaines à Gaillac) à créer leur domaine de 6 ha en 2005. Un chai de vinification a été construit dès la première année d'installation.

2008

Nicolas effectue un tournant dans ses pratiques à la fois au vignoble et au chai : Le domaine passe en agriculture biologique, puis en biodynamie en 2011.

2015

Un hangar, un caveau de dégustation, un chai à barriques ainsi qu'un petit atelier sont venus compléter la structure existante. Plus d'1 km de haies fruitières et mellifères ont été plantés au domaine.

2024

Après des études en arts appliqués et un Master en aménagement des territoires et développement agricole, Marion travaille pour l'association Biodynamie Recherche, puis dans des fermes en biodynamie en France, en Suisse et au Chili. Elle rejoint le domaine au printemps 2024.

2025

Marion s'installe officiellement en août 2025. Un vent nouveau souffle sur l'Enclos des Braves.



« Convaincus que l'émotion d'un vin et l'intensité de son souvenir se créent surtout à votre table, avec les personnes avec qui vous choisirez de le partager, nous produisons des vins qui se prêtent à ces moments. »

BIODYNAMIE



**TAILLE DOUCE
ÉBOURGEONNAGE**



**SURGREFFAGE
VITIFORESTERIE**



BIODIVERSITÉ



NOS VINS

Nos vins sont récoltés manuellement et vinifiés sans intrants. Notre objectif : offrir des vins de terroir et mettre en avant les cépages et les savoir-faire ancestraux de Gaillac. Avec peu de sulfites ajoutés, nous nous appliquons à produire des vins vivants sans déviances.



LE BLANC DE GASTRONOMIE PASSAGES

« Passages » évoque la transmission qui s'opère au domaine depuis l'arrivée de Marion. Elle souligne aussi le passage du vin dans des foudres alsaciens pour mieux valoriser nos cépages locaux.



Assemblage à dominante de Mauzac rose, et avec des proportions variables de macération de Verdanel, Bouysselet et Sauvignon. Fermenté et élevé sur lies pendant 9 mois en foudres ovales puis 1 an en bouteilles.

Dégustation Nez floral et citronné.

Bouche riche et structurée, arômes de rose et zeste d'agrumes, longueur en finale avec de beaux amers.

Accords Mets de caractère comme une blanquette de veau, une terrine de foie gras ou une volaille.

LES INCONTOURNABLES

TOMBÉS DU CIEL

«Tombé du ciel» est un clin d'œil à la vision globale de l'agriculture biodynamique où la vigne est travaillée dans son lien à la terre et au ciel. Des vins plaisirs du quotidien, sur le fruit avec une belle complexité, que l'on veut proposer à des prix abordables pour toutes et tous.

TOMBÉ DU CIEL BLANC



Assemblage de Mauzac rose, Verdanel, Bouysselet, Sauvignon, Loin de l'œil et un peu de Rolle (Vermentino). Pressurage direct en grappes entières pour le Mauzac. Macération de quelques jours pour les autres. Fermenté et élevé en cuves bétons et foudres ovales.

Dégustation Nez de fleurs blanches, poire, citronné. Bouche structurée, avec beaucoup de gras à l'attaque et une belle amertume en finale...

Accords C'est un vin qui se sert frais (10°) à l'apéritif avec des charcuteries, des fromages, mais aussi au repas avec des poissons ou des viandes blanches.

TOMBÉ DU CIEL À TRAVERS LES NUAGES



100% Braucol.
2 jours de macération en cuve inox avant pressurage, élevage court.

Dégustation Vin frais et souple. Bouche gourmande avec des arômes d'épices et de fruits rouges.

Accords Servir à 14 °C, à l'apéritif et à table...

TOMBÉ DU CIEL ROUGE



Assemblage des trois cépages rouges principaux de l'appellation Gaillac: 60% Braucol, 20% Prunelart et 20% Duras. Macération d'une semaine. Élevage sur lies 24 mois en cuve béton.

Dégustation Nez de fruits noirs, réglisse et prune, touche épicée. Bouche charnue et énergique avec une belle acidité.

Accords Servir à 15 °C sur des grillades et tout ce qui fait plaisir.

LES CUVÉES PARCELLAIRES

DURAS ET BRAUCOL 78, ROUGE QUEUE

«Braucol et Duras 78» sont issues des plus vieilles vignes du domaine, plantées en 1978 en sélection massale. Pour respecter la richesse due à la diversité génétique des raisins, nous travaillons sur une extraction en douceur par une infusion des baies. Les vins sont alors fins et élégants tout en conservant la typicité du cépage.

DURAS 78



Macération de 3 semaines.
Élevage 12 mois sur lies en cuve béton ovoïde et 12 mois en bouteilles.

Dégustation Couleur intense, violine, nez puissant sur le poivre et la cerise, bâton de réglisse et violette. Bouche riche et veloutée, minérale et tendue par l'acidité du cépage avec des arômes d'épices et de griotte.

Accords Servi carafé, à 14 °C, il peut accompagner tout un repas de l'apéritif au fromage. Il se marie bien avec des mets à base d'aubergine et d'agneau.

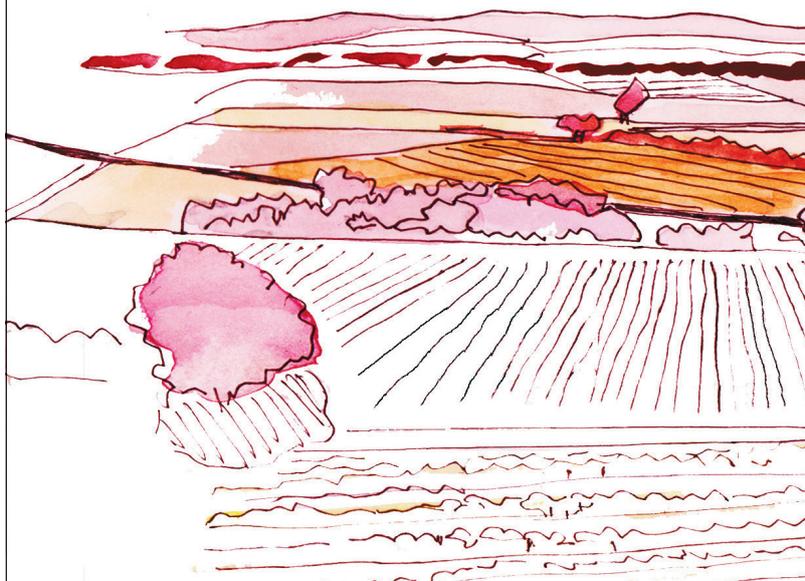
BRAUCOL 78



Macération de 3 semaines.
Élevage 12 mois sur lies en cuve béton ovoïde et 12 mois en bouteilles.

Dégustation Couleur rouge grenat intense, nez de fruits noirs et de poivre. Bouche riche, ample et veloutée avec des arômes de bourgeon de cassis, de fruits rouges frais, d'épices et de cacao. Finale vive et longue.

Accords Servir carafé à 14 °C, avec un carré d'agneau, une pièce de bœuf ou un cassoulet



LES CUVÉES TRADITIONS GAILLACOISES REVISITÉES PAR L'ENCLOS



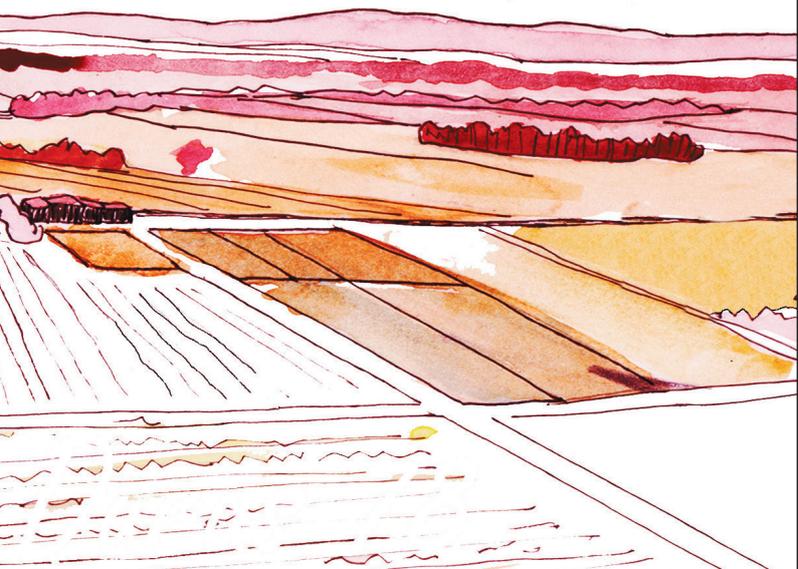
ROUGE QUEUE

«Rouge Queue» met en valeur le cépage Prunelart. Cépage oublié, père du Malbec, il est devenu cépage principal de l'AOC Gaillac en 2017. Nous en avons environ 1 ha à l'enclos planté en 2007 et en 2013. Ces tanins étant très présents dans la jeunesse, nous les laissons s'arrondir un an en bouteille avant commercialisation.

100 % Prunelart ou Cot à Queue rouge.
Macération de 10 jours. Élevage 12 mois en cuve.

Dégustation Très belle couleur sombre et intense. Nez typé de prune, de prune à l'eau de vie et de violette. Sous-bois, musqué, terreux en final, caractère ancestral. Bouche puissante et ronde à la fois.

Accords Servir à 16 °C sur des viandes en sauce ou des desserts au chocolat noir.



SORS DE TA BULLE

La méthode ancestrale est ici revisitée avec le cépage Duras. Avec sa belle acidité, ce cépage se prête bien à notre volonté de proposer des bulles avec beaucoup de pep's !

100% Duras.
Pressurage direct en grappes entières. Légère filtration avant prise de mousse en bouteilles. Dégorgé après 6 mois d'élevage sur lies.

Dégustation Nez de fruits rouges et d'épices. En bouche, on croque le fruit ! Les bulles sont fines et rafraîchissantes.

Accords Servir à 8 °C pour l'apéro et sur des desserts aux fruits rouges.



VIN DE VOILE TÊTE EN L'AIR

Avec «Tête en l'air», l'enclos perpétue la tradition des vins de voile à Gaillac. Elevé à l'air en barriques, un voile de levures se forme naturellement à la surface du vin.

Pendant 10 ans, la « part des anges » s'évapore et les arômes se concentrent : Une impressionnante palette aromatique apparaît ! Issu de notre solera, une méthode qui permet au « vieux vins d'éduquer les plus jeunes » au fil des millésimes.

Loin de l'œil, Sauvignon et Mauzac rose

Dégustation Vin sec avec des arômes complexes de noix et de curry. Une texture iodée et salivante.

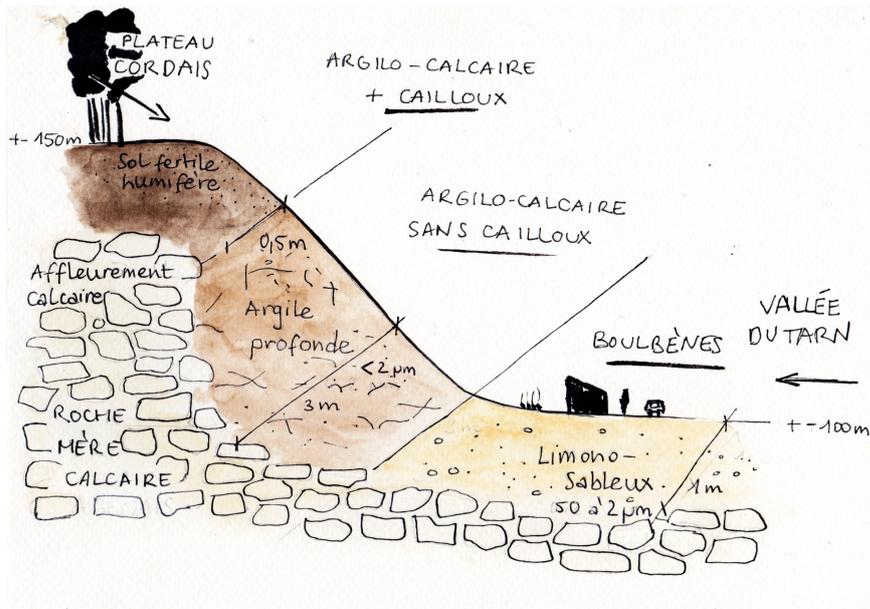
Accords À déguster à l'apéritif avec un comté affiné, des anchois, un jambon ibérique ou des pickles de légumes. À table avec des plats au citron confit ou un gâteau aux fruits secs.

Conservation Ayant déjà été longuement au contact de l'oxygène, ce vin peut être conservé des dizaines d'années.

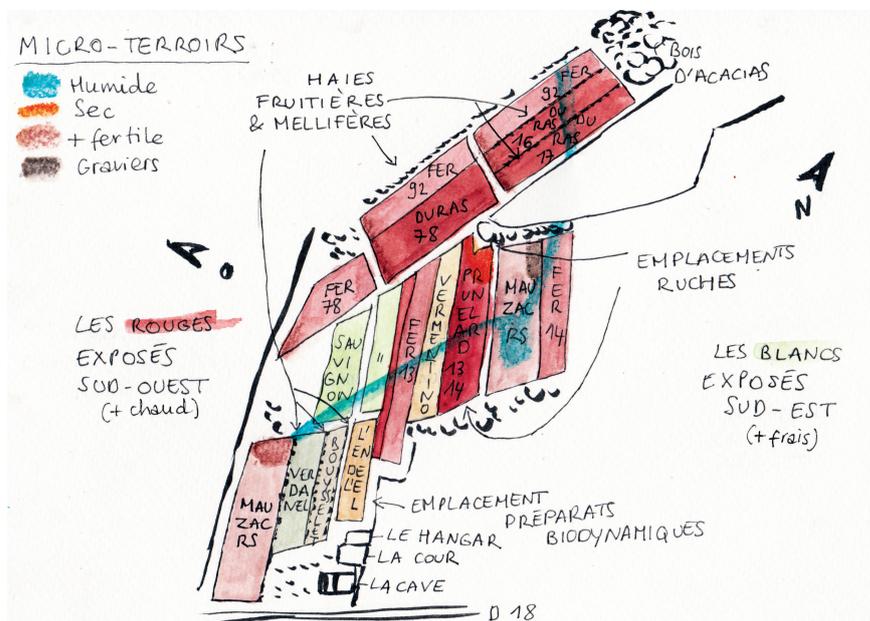


NOTRE VIGNOBLE

Le domaine est situé à Rabastens en appellation Gaillac, sur les premiers coteaux de la rive droite du Tarn. Il bénéficie de terroirs argilo-calcaires avec des sols allant jusqu'à 3m de profondeur, offrant une bonne réserve hydrique à la vigne. Notre terroir est soumis à l'humidité océanique de l'Atlantique et à la chaleur méditerranéenne, avec le vent d'Autan, qui est pour la vigne un allié de taille !



Notre vignoble se caractérise par de nombreux micro-terroirs. Convaincus que les éléments de la ferme sont en interaction les uns avec les autres, nous prenons soin de travailler l'environnement autour de la vigne : agroforesterie, enherbement naturel et couverts végétaux, travail du sol peu profond, pratiques biodynamiques... Nous travaillons également sur la conservation du patrimoine vivant en sélectionnant des variétés locales et anciennes qui garantissent le caractère identitaire de nos vins.



FERME VIGNERONNE



Dans notre système agricole en biodynamie, la polyculture-élevage autonome est un objectif. Des poules sont élevées en plein air toute l'année, mais aussi des abeilles, êtres de lumière et de fertilité par excellence !



LES ÉVÉNEMENTS

L'enclos propose des événements autour du vin !

- * Ateliers dégustation
- * Dîners Accords mets et vins
- * Balades thématiques
- * Fêtes des vendanges
- * Cinémas en plein air
- * Soirées astronomie

EN PROJET

Une halle événementielle de 80 m2 offrant un panorama sur les coteaux du vignoble de l'enclos.

CONTACT

L'ENCLOS DES BRAVES
4371 Route de Saur
81800 Rabastens

contact@lenclosdesbraves.fr

Nicolas Lebrun
06 08 30 27 81

Marion Lebrun
06 73 62 44 11

