



VINAIGRERIE
DOMAINE DE L'AIRIAL

Vinaigres gastronomiques millésimés, élaborés exclusivement
à partir des raisins du Domaine

Gers - Gascogne

Visites, dégustations et boutique en ligne
www.domaine-airial.fr

Contact presse :

Cécile Giorza
contact@vinaigrerie-airial.fr
05 62 68 20 04



Plaidoyer pour un vinaigre artisanal

Au Domaine de l'Aïrial, le vinaigre commence bien avant la fermentation.

Il naît dans les vignes, **au rythme des saisons et du travail agricole**. Les raisins sont cultivés sur la propriété puis vinifiés sur place avant d'être transformés en différentes cuvées.

Les vinaigres de vin sont élaborés selon la **méthode traditionnelle d'Orléans**. Dans des barriques volontairement laissées à demi pleines, l'air circule lentement et permet aux bactéries acétiques d'accomplir leur œuvre. Commencent alors plusieurs mois de fermentation, suivis de longues années d'élevage.

Les balsamiques suivent quant à eux la **méthode traditionnelle de Modène** : les moûts de raisin sont lentement réduits au chaudron avant de vieillir plusieurs années en barriques dans des essences variées.

Au fil du temps, le bois, l'air et les fermentations façonnent progressivement chaque cuvée et révèlent leur complexité aromatique.

Millésimés, chaque vinaigre porte l'empreinte d'un cépage, d'une année et d'un élevage.

Cette approche demande bien évidemment de la patience mais aussi de l'observation et **une attention constante portée au vivant**.

Au Domaine de l'Aïrial, le vinaigre se cultive.

Ce qui distingue le Domaine :

- Un domaine viticole entièrement dédié à l'élaboration de vinaigres et balsamiques
- Vinaigres de vin élaborés selon la méthode traditionnelle d'Orléans
- Balsamiques élaborés selon la méthode traditionnelle de Modène
- Élevages longs en barriques suivant le rythme de la nature et des saisons
- Vinaigres et balsamiques millésimés

Le circuit court appliqué au vinaigre

Du pied de vigne à la bouteille

Le Domaine de l'Aïrial fait partie des rares domaines français à réunir sur un même lieu :

La culture du raisin

La vinification

L'élaboration du vinaigre

L'élevage en barriques

La mise en bouteille

L'ensemble des cuvées est élaboré **exclusivement à partir des raisins cultivés sur la propriété.**

Cette continuité permet de maîtriser l'ensemble du processus, de garantir une traçabilité complète des cuvées et de limiter les étapes intermédiaires entre la vigne et la bouteille.

Le Domaine cultive aujourd'hui trois cépages



Petit Manseng



Gros Manseng



Pinot noir

Le processus d'élaboration

Vigne → Vin → Vinaigre → Élevage → Mise en bouteille

Chaque étape est réalisée au Domaine, dans une logique de continuité et de **maîtrise complète du processus.**





Un domaine viticole entièrement dédié au vinaigre

Une exploitation agricole avant tout

Le Domaine de l'Aïrial est situé **au cœur de la Gascogne, dans le Gers**, à quelques kilomètres d'Eauze, au sein d'un territoire historiquement marqué par la viticulture, les vins de Gascogne et l'Armagnac.

Le Domaine s'étend sur **18 hectares de vignes**, répartis à parts égales entre trois cépages : le Petit Manseng, le Gros Manseng et le Pinot Noir.
Ici, le vinaigre est directement lié au travail agricole.

Les raisins sont **cultivés sur la propriété**, dans un **environnement préservé** marqué par le bocage, les haies, les arbres et une forte biodiversité.

Le Domaine développe une **approche agroécologique** fondée sur l'observation, l'équilibre du vivant et le respect des sols.

La préservation des arbres, des haies et des prairies fait partie intégrante du projet agricole et participe à la qualité des paysages comme au bon fonctionnement de l'écosystème du Domaine.

Le choix de produire ses propres raisins permet au Domaine de **maîtriser la qualité de la matière première** dès la vigne, mais aussi de **préserver une cohérence** entre le paysage, les cépages, les fermentations et les élevages.

Le Domaine de l'Aïrial n'est pas une simple activité de transformation.

C'est une **exploitation viticole complète, où le vinaigre prolonge le travail du vin et de la vigne.**





Le temps comme matière

Des années d'élevage

Au Domaine de l'Aïrial, **le temps** fait partie intégrante de l'élaboration.

Après les fermentations naturelles, les vinaigres poursuivent lentement leur évolution en barriques pendant plusieurs années. Chaque cuvée développe progressivement sa texture et sa complexité aromatique au contact du bois et de l'air.

Les élevages durent **au minimum cinq ans**, parfois davantage selon les profils recherchés et l'évolution naturelle des vinaigres.

Les vinaigres de vin sont élevés **en barriques de chêne français**.

Les balsamiques poursuivent quant à eux leur vieillissement dans **différents bois** (chêne, cerisier, acacia ou châtaignier) qui influencent progressivement leurs profils aromatiques. Comme pour le vin, les conditions climatiques et l'évolution des élevages donnent à chaque cuvée **une expression différente**.



Des vinaigres et balsamiques pour la cuisine et le goût

Vinaigres de vin, balsamiques et Saba

Le Domaine de l'Aïrial élabore différentes familles de produits à partir des raisins cultivés sur la propriété : **vinaigres de vin, balsamiques et Saba.**

Les vinaigres de vin, élaborés selon la méthode traditionnelle d'Orléans, conservent **une acidité vive et structurée, équilibrée par la profondeur apportée par les longs élevages.**

Les balsamiques suivent quant à eux la méthode traditionnelle de Modène : les moûts de raisin sont lentement réduits au chaudron puis élevés plusieurs années en petits fûts. Cette élaboration leur confère **une texture sirupeuse, une grande richesse aromatique et une acidité plus douce** que celle des vinaigres de vin. Chaque essence de bois apporte ensuite sa propre signature aromatique.

Le Domaine produit également un Saba, **sirop de raisin** issu d'une réduction lente de moût de Petit Manseng puis élevé plusieurs années en barriques. Sa texture dense et sa douceur naturelle en font un accompagnement particulièrement apprécié en pâtisserie et dans les desserts.

Pensées pour la cuisine, les cuvées du Domaine accompagnent aussi bien les légumes, poissons, viandes, sauces, fromages ou desserts.





Vinaigre de vin blanc doux Petit Manseng

- Issu de vendanges tardives et élevé minimum 7 ans en fût de chêne français.
- Profil riche et enveloppant, marqué par des notes d'abricot, de miel et de fruits exotiques, équilibrées par une belle tension.
- Médaille d'or — Concours international de vinaigre de Cordoue 2024.
- Sa richesse aromatique accompagne aussi bien les accords terre-mer, les volailles que certains desserts aux fruits.



Balsamique vieilli en fût de cerisier

- Balsamique ample et intensément fruité, élevé minimum 5 ans.
- Arômes de cerise, griotte et fruits rouges, avec une texture dense et gourmande.
- Médaille d'or — Concours international de vinaigre de Cordoue 2026.
- Il trouve naturellement sa place aux côtés des fromages affinés, des légumes caramélisés ou de certaines préparations sucrées-salées.



Saba du Domaine

- Sirop de raisin issu d'une cuisson lente de moût de Petit Manseng puis élevé minimum 4 ans en barriques de chêne.
- Texture veloutée, douceur naturelle et notes de raisin frais, caramel léger et épices douces.
- Utilisé comme alternative au sucre ou au miel, il accompagne aussi bien les desserts que les fromages ou certaines recettes sucrées-salées.



Le lieu

Un chai du XVIII^e siècle au cœur de la Gascogne

Le Domaine de l'Aïrial est installé **au cœur d'un paysage agricole préservé**, dans le Gers. Il s'organise autour de deux chais distincts : **un chai d'élevage** et **un ancien chai gascon du XVIII^e siècle** dédié à la transformation.

Ce dernier constitue le cœur de l'activité du Domaine. Au rez-de-chaussée, les vinaigres évoluent lentement dans les barriques. À l'étage, les balsamiques poursuivent leur vieillissement dans différents bois.

Le chai accueille également l'espace de dégustation et la boutique, au milieu des cuvées en élevage et des ustensiles.

Entre pierre, bois et odeurs de fermentation, ce lieu fait pleinement partie de l'identité et de l'expérience du Domaine.



Cécile

Une démarche engagée devenue projet agricole

Le Domaine de l'Aïrial est né d'un projet construit progressivement, sur plusieurs années.

Issue d'une famille d'entrepreneurs, Cécile évolue d'abord dans un tout autre univers professionnel avant de se tourner vers l'agriculture et le monde viticole.

Au début des années 2010, elle commence à **expérimenter les fermentations et les élevages**, avec l'envie d'explorer le vinaigre autrement : comme un produit capable d'exprimer un terroir, un cépage et un savoir-faire.

Cette démarche s'accompagne d'une conviction forte : **redonner de la valeur à un produit souvent banalisé, retrouver la maîtrise complète de sa fabrication et proposer une alternative artisanale fondée sur la qualité, la traçabilité et le temps long.**

En 2015, Cécile acquiert dans le Gers une ancienne propriété laissée à l'abandon depuis plusieurs décennies. Les bâtiments sont restaurés, les premières vignes replantées et le Domaine se construit peu à peu **autour d'un modèle encore rare en France** : cultiver ses propres raisins, les vinifier puis élaborer et élever ses vinaigres sur place.

Plusieurs années seront nécessaires avant la commercialisation des premières cuvées. Aujourd'hui, **Cécile assure l'ensemble des activités** du Domaine, des barriques au bureau, quand elle n'est pas dans ses vignes. **Car la vigneronne, ici, c'est elle.**





Visites et expériences

Entrer dans l'univers du Domaine

Le Domaine de l'Airial propose **des visites et dégustations** permettant de découvrir l'ensemble du processus d'élaboration des vinaigres et balsamiques.

Le parcours débute dans les vignes avant de se poursuivre dans les chais de transformation et d'élevage, au milieu des barriques.

Les visiteurs découvrent les différentes étapes de production, les méthodes traditionnelles d'Orléans et de Modène, le rôle du bois, des fermentations et du temps dans la construction des arômes.

La visite se termine par **une dégustation commentée des différentes cuvées**.

Pensées comme des moments d'échange et de transmission, les visites permettent de découvrir le vinaigre mais aussi le travail agricole qui le précède. Elles offrent l'occasion d'échanger sur les fermentations, la biodiversité, les pratiques culturelles du Domaine et la place du vinaigre dans l'alimentation contemporaine.

Elles offrent également l'occasion de **redécouvrir un produit vivant**, façonné par les fermentations, le temps et le travail du goût.

Informations pratiques

- Visites sur réservation
- Durée : environ 1h30
- Parcours à pied entre les vignes et les chais
- Visites possibles en français, anglais et espagnol
- Accessible aux personnes à mobilité réduite
- Boutique au Domaine

Informations clés

Repères

- **2012** : premières expérimentations autour des fermentations et des élevages
- **2015** : acquisition de la propriété et lancement du projet agricole
- **2020** : lancement officiel de la commercialisation

Le Domaine aujourd'hui

- **18 hectares** de vignes
- **3 cépages** cultivés sur la propriété
- **5 à 8 ans d'élevage** selon les cuvées
- Vinaigres de vin élaborés selon la **méthode traditionnelle d'Orléans**
- Balsamiques élaborés selon la **méthode traditionnelle de Modène**

Distinctions et réseaux

- Vigneron Indépendant
- Collège Culinaire de France
- Destination labellisée Vignobles & Découvertes
- **2 médailles d'or** au concours international des vinaigres de Cordoue
- Prix des Artisanes Elle Magazine - LVMH

Transmission et accueil

- Visites pédagogiques toute l'année sur réservation
- Accueil possible de scolaires, étudiants et professionnels
- Dégustations commentées au Domaine





VINAIGRERIE
DOMAINE DE L'AIRIAL

Cécile Giorza
contact@vinaigrerie-airial.fr
05 62 68 20 04

www.domaine-airial.fr

Domaine de l'Aïrial
Lieu-dit Au Bourda
32330 Lagraulet-du-Gers

