



Vins de CAHORS

ROUGE



TROC – 14 décembre 2017

Philippe ROGEON
Jean-Guy VALETTE

SOMMAIRE

❖ **L'histoire du vignoble de Cahors**

- Un vignoble ancien
- Plusieurs rebondissements
- Renaissance
- Aujourd'hui...

❖ **Géologie –Pédologie**

❖ **Paysage viticole**

❖ **Géographie**

❖ **Un climat idéal**

❖ **Les différentes appellations**

- L'AOC Vin de Cahors
- Les autres appellations
- Le verre de Cahors

❖ **Aromes et saveurs**

❖ **DEGUSTATION**

- Château LAMARTINE
- Clos LO DOMENI
- TRIGUEDINA-Jean-Luc BALDES
- Château LAGREZETTE



L'histoire du vignoble de Cahors

■ Un vignoble ancien

Le vignoble de Cahors est un des vignobles les plus anciens d'Europe. Les premiers pieds de vigne ont été plantés il y a plus de 2000 ans par les romains.

Le vin fut immédiatement apprécié, au point qu'en 1310, le vin de Cahors représente la moitié des exportations transitant par le port de Bordeaux.

■ Plusieurs rebondissements

Cependant en 1371, les bordelais surtaxent les **vins de Cahors**. Cette discrimination ne prendra fin qu'au 18^{ème} siècle, ce qui n'empêche pas les **vins de Cahors** d'être appréciés au-delà des frontières. On compte parmi leurs adeptes François 1^{er}, la cour d'Angleterre du 12^e siècle ou encore Pierre le Grand de Russie.

Après l'abolition des privilèges octroyés aux vins de Bordeaux et grâce à l'amélioration des voies de communication, la culture de la **vigne** connaît un essor foudroyant au 19^e siècle. La « folie de la vigne » gagne tout le territoire et le vignoble s'étend jusque sur les sols arides des coteaux.

En 1870, l'expansion du vignoble est stoppée net par le phylloxéra, maladie causée par un puceron. En 1890, 90% du vignoble est ravagé.

■ Renaissance

Il faudra alors attendre près d'un siècle pour le voir renaître, en 1947. Cette année-là, des vignerons s'associent pour créer la cave coopérative de Parnac, avec pour objectif de ressusciter le **Malbec**.

Ce « noyau d'élite » se constitue le long de la **Vallée du Lot et du Vignoble** entre Parnac et Soturac, nouveau cœur du **vignoble de Cahors**.

Autre revers en 1956, année où le froid et le gel ruinent à nouveau le vignoble. Les vignerons ne se découragent pas et replantent.

En 1964, la Confrérie des **vins de Cahors** est créée.

En 1971, l'aire de production du **vin de Cahors** couvre 440 hectares et obtient l'**AOC**, appellation d'origine contrôlée, en reconnaissance de la qualité des vins.

■ Aujourd'hui

Désormais, le territoire du **vignoble de Cahors (AOC)** s'étend sur 4 200 hectares, répartis sur 45 communes, dont 80% se trouvent dans la **Vallée du Lot et du Vignoble**.



Géologie- Pédologie

Les formations géologiques qui composent le sous-sol datent du secondaire, du tertiaire et du quaternaire.

❖ Le vignoble repose sur trois formations différentes :

- **De part et d'autre du Lot**, sur les plateaux des causses : Causse de Gramat au nord et Causse de Limogne au sud, le sous-sol est constitué de calcaires jurassiques et crétacés.
- **Dans la vallée du Lot**, au Quaternaire, le Lot a donné naissance à **plusieurs niveaux de terrasses** alluviales formées de galets de quartz, de graviers et de sables provenant du Massif Central ou des éboulis du plateau (appelés Grèzes).
- **Dans la partie sud de la zone géographique**, le plateau du Quercy «blanc» formé de marnes et calcaires lacustres déposés à l'Oligocène et au Miocène prolonge la Causse de Limogne.

❖ Les sols

Sur ces formations se sont développés :

- des sols de calcaires durs concassés enrobés d'argile rouge sur les plateaux des causses ,
- des sols argilo-graveleux sur les terrasses alluviales ,
- des sols marneux et argilo-calcaires sur le plateau de calcaire lacustre du Quercy blanc.



Paysage viticole

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cahors » concerne le territoire de **45 communes situées dans le sud-ouest du département du Lot**, de part et d'autre du Lot.

Le vignoble s'étend **d'est en ouest sur une quarantaine de kilomètres** de long de Lamagdelaine, un village en amont de Cahors à Soturac, un village au-delà de Puy l'Evêque.

Les plateaux sont entaillés par des vallées et vallons secondaires, donnant naissance à un paysage de hautes collines, au sommet plan, culminant à environ 300 mètres d'altitude et aux versants à forte pente.

Le cours du Lot emprunte de larges méandres entaillés dans le causse calcaire. En rive droite, la rivière a taillé les flancs du plateau et a formé des Cévennes, falaises de rives concaves du méandre sculptées dans le calcaire. Les forêts de chênes recouvrent les bordures des plateaux et les zones non cultivées.

❖ Géographie

Le vignoble de Cahors s'étend principalement sur deux secteurs :

- **La vallée** où les parcelles sont constituées de sols calcaires enrichis des dépôts laissés par la rivière et ses affluents, composés de galets quartzeux, graves et cailloutis calcaires d'érosion.

Les terrasses de la vallée

La vallée du Lot est divisée en trois terrasses composées d'alluvions venues du Massif Central. Plus l'on s'élève, plus les sols sont drainants.

- **Les premières terrasses**, proches de la rivière, sont celles des vins souples et fruités.
 - **Les deuxièmes terrasses** donnent des vins plus charnus.
 - Ce sont **les troisièmes terrasses** ainsi que les grèzes, sols composés d'éboulis calcaires du causse qui produisent les cahors les plus riches et les plus aptes à la garde.
 - Sans oublier les hauts niveaux du quaternaire ancien, sols d'alluvions recouvrant des roches ayant résisté à l'érosion : plus rares, ils donnent aussi des vins très réputés.
- **Les coteaux**, cause calcaire du secondaire, fin du jurassique (kiméridgien) composé de pierrailles enrobées d'argile et de marne. Ces sols sont généralement peu profonds.)

Sur les hauteurs

Bien au-dessus, à 300 mètres d'altitude, se trouve le plateau calcaire, moins fertile que les terrasses et où l'influence de la rivière est moins sensible. Les contrastes de température entre jour et nuit amènent une maturité du raisin plus tardive, moins de chair mais une grande finesse.

❖ Un climat idéal

Océanique mais soumis aux influences méditerranéennes, le climat du vignoble de Cahors est caractérisé par une pluviométrie plus faible que celle de Bordeaux.

A l'automne, le vent d'autan souffle un air chaud et sec venu du sud qui accompagne les baies jusqu'à leur pleine maturité. Et dans le creux de la vallée, à 90 mètres d'altitude, **les méandres de la rivière sont un régulateur thermique** et une réserve d'eau permanente. Ce régulateur est typique des terroirs de grands vins.



Les différentes appellations

■ L'AOC Vin de Cahors

Le Vin de Cahors AOC est un vin exclusivement rouge et assemblé avec, au minimum, 70 % de Malbec. Il peut être assemblé avec d'autres cépages : le Merlot qui apportera de la rondeur, et du Tannat. Le cépage Malbec (ou Cot) est appelé localement Auxerrois.

Vin de garde par excellence, ils révèlent au fil des années des arômes de sous-bois et d'épices, et s'associent à merveille à la cuisine locale : truffes, cèpes et gibiers.

Focus sur le Malbec, cépage emblématique du Vin de Cahors

L'origine du Malbec est française : il est né dans le Sud-Ouest et plus précisément dans le Quercy. Il donne des vins extrêmement colorés, les anglais le nomment "**Black Wine**".

La typicité du Malbec, qui est le cépage emblématique des vins de Cahors, se retrouve dans ses arômes de violettes, cassis, mûres et myrtilles ainsi que de vanille, réglisse, cannelle, truffe dans les vins vieillis. Savoureux et riches en tanins, ils ne manquent ni de fraîcheur ni de vivacité et donnent des vins de longue garde.

Le Malbec a fait le succès des vins argentins, mais son origine est bien française : il est né dans le Sud-Ouest et plus précisément dans le Quercy.

La superficie de vigne mondiale plantée en Malbec est de 36 000 hectares environ dont :

- 20% sont plantés en France
- 70% en Argentine
- 10% dans d'autres pays comme le Chili ou les Etats-Unis.

■ Le verre de Cahors

Le **Vin de Cahors** a son verre de dégustation attiré : il est généreux et de bonne contenance. Créé en 1998, l’anneau au pied du verre est le symbole de communion avec le vin.



■ Les autres appellations présentes sur le territoire

D'autres productions issues de notre territoire en Côtes du Lot IGP, Vins de Pays, Vins du Comté Tolosan, etc ... offrent bien des surprises par leur intelligence. En version rouge, rosé parfois doux et blanc raffinés, vin muté, Ratafia et Rogomme, c'est une véritable palette gustative aussi riche et variée que le terroir et les hommes qui lui prêtent vie.

IGP Côtes du Lot

L'indication géographique protégée (IGP) Côtes du Lot sont issus des meilleurs terroirs : terrasses, coteaux et les plateaux du département du Lot. Divers cépages interviennent dans leur composition : **Malbec**, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Segalin, Merlot pour les rouges et les rosés, et Chardonnay, Sauvignon, Sémillon, et Chenin pour les blancs. Ce sont des vins "plaisir". On retiendra leur caractère frais, fruité et aromatique.



AROMES ET SAVEURS

Les cahors sont des vins savoureux ! Ils ont de la mâche, une présence en bouche que l'on n'oublie pas. Autrefois considérés comme rustiques, ils ont su renouveler leur style et séduisent aujourd'hui un public de plus en plus large.

Riches, les cahors le sont incontestablement et les tanins sont veloutés, ils tapissent harmonieusement le palais. Mais ce qui distingue les cahors des autres grands vins rouges du Sud-Ouest, c'est la fraîcheur et la vivacité. Liées à l'acidité naturelle du vin, elles laissent le palais léger et confèrent aux cahors leur exceptionnelle aptitude à la garde.

Jeunes, les vins ont une robe dense, parfois presque noire. Et leurs parfums riches et complexes évoluent de manière surprenante au fil du temps.

Quelques arômes typiques

La violette : Elle signe les grands terroirs et les raisins mûrs et sains. Très proche du cassis, elle peut se confondre avec lui.

Le cassis : Avec la **mûre** et la **myrtille**, c'est avant tout la marque du cépage malbec.

La cerise : Parfois associées à d'autres **fruits à noyaux**, elle peut évoluer vers des notes de **pruneaux** avec le temps.

La réglisse : Plus qu'une odeur, c'est cette saveur douce-amère en bouche qui rappelle le bâton de réglisse. .

La vanille : C'est la signature des vins élevés en fûts de chêne. On la trouve aux côtés de la **noisette**, de la **cannelle**, du **café frais ou du moka**, selon le type de bois employé et la température de chauffe.

Le menthol : c'est la note fraîche, celle qui laisse le palais si léger. Avant tout tactile, cette fraîcheur peut aussi se traduire par une sensation **anisée** ou d'**eucalyptus**.

La truffe : C'est la marque des cahors à leur apogée, après dix, quinze ans ou plus de garde. Son parfum est associé à des notes de **champignon** et de **sous-bois**.



Château LAMARTINE



SCEA CHATEAU LAMARTINE - 46700 SOTURAC - FRANCE

TEL +33 (0)5 65 36 54 14

- FAX +33 (0)5 65 24 65 31 -

MAIL: CAHORS LAMARTINE@ORANGE.FR --- SITE: WWW.CAHORS LAMARTINE.com

Situé sur les terrasses les plus anciennes de la Vallée du Lot et sur ses coteaux calcaires, la **Famille GAYRAUD** développe Château LAMARTINE qui représente 37 hectares de vieilles vignes exposés plein sud (et bien sûr saturés de soleil).

A l'extrême ouest de l'appellation, le Château Lamartine tient une place à part : un micro-climat sensible aux influences atlantiques induit des maturités toujours précoces, renforcées par l'exposition. Enracinées profondément, ces vignes peuvent ainsi supporter les étés torrides sans jamais manquer d'eau.

Le terroir y est donc ici l'un des plus propices. La conduite du sol toujours travaillé, permettra un équilibre vivant où les ceps puiseront les minéraux nécessaires à la concentration et à la complexité des grands vins.

La vie naturelle du sol, est défendue par les viticulteurs vivement, permettra aux plants d'Auxerrois une utilisation naturelle de la rhizosphère. Les engrais sont bannis et les traitements réduits au strict nécessaire.

Ainsi, pas moins de 2000 heures de vendanges en vert sont nécessaires pour une régularité parfaite de rendement, que nous voulons modéré.

Château Lamartine produit environ 200 000 bouteilles sous trois définitions :

- ❖ **Château Lamartine:** le garant de l'authenticité du Cahors, avec une élégance surprenante.
- ❖ *Cuvée Particulière*: fleuron de son appellation, elle fut un des tous premiers vins de Cahors à être élevé en barriques. Le rendement plus faible des plus vieilles vignes conjugué à la complexité due à son élevage en fait un vin de haut rang très plébiscité.
- ❖ *Expression* : Issue d'un cépage unique, l'Auxerrois, à très faible rendement, cette cuvée élevée 20 mois en barriques de chêne neuf, prouve que nous avons un grand cépage. Sa complexité unique et étonnante, sa race, en font une cuvée très prisée aujourd'hui.



Château LAMARTINE

Cuvée

CHATEAU LAMARTINE TANDEM

- Appellation AOP CAHORS
 - Cépage 100% Malbec

 - Mise en bouteille Au Château par Famille GAYRAUD

 - Présentation Bouteille Tradition Cannelle

 - Terroir / Rendement
Vignes de 30 ans sur terroir calcaire –
Travaux manuels intenses pour limiter le rendement à 40Hl/ha.

 - Vinification / Elevage
Vinification sans soufre avec pigeage - Macération de 20 jours.
Fermentation à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit.
Elevage en cuve ovoïde (1/3) et en cuve ciment (2/3) pendant 6 mois.
Mise en bouteille à partir de 7 mois.

 - Potentiel de garde Maximum 4 ans
-

❖ Cuvée

CHATEAU LAMARTINE Tradition

- Appellation AOP CAHORS
- Cépages 90% Malbec, 10% Merlot

- Mise en bouteille Au Château par Famille GAYRAUD
- Présentation Bouteille Tradition

- Terroir / Rendement
 - Vignes de 30 à 45 ans sur terroir argilo-calcaire dominant.
 - 50Hl/ha

- Vinification / Elevage
 - Vinification traditionnelle avec délestage, macération de 22 jours.
 - Elevage en cuve ciment (2/3), barriques et foudres de chêne (1/3).
 - Mise en bouteille à partir de 20 mois.

- Potentiel de garde A boire de 4 à 7 ans



Domaine Lo DOMENI

Nom du propriétaire : Pierre PRADEL

159 route des Vignes Vieilles - 46140 Caillac

06 07 90 67 80 –

contact@lodomeni.fr - www.lodomeni.fr

LE DOMAINE « Small & Beautiful »

C'est un joli domaine de 6 hectares situé à l'entrée de Caillac. En 2004, à 39 ans, **Pierre Pradel**, enfant du village qui avait fait carrière dans le commerce et la promotion des vins des autres, revient à la vigne de son Père : « Auprès de mon arbre, avec ma femme et ma petite fille que je ne voulais pas élever à la ville ».

Pas de chai, pas de cuves, pas d'argent ni de clients, mais d'excellentes vignes trentenaires entretenues par son père pour le compte du Château Lagrèzette voisin dont il était régisseur.

LA TECHNICITÉ AU SERVICE DE LA QUALITÉ : En conversion Bio.

- *Gestion des rendements par épamprage et vendange en vert.*
- *Recherche d'une bonne maturité. Laisser le terroir s'exprimer, partage de la qualité.*

Aussitôt revenu, Pierre Pradel met en place un désherbage mécanique de ses vignes. A l'automne, il sème de la vesce et du seigle qui, enfouit au printemps, apporteront des nutriments à la vigne. L'été, il pratique effeuillage et vendanges en vert. **A partir de 2015, conversion totale en agriculture biologique.**

Au moment des vendanges il embauche son équipe pour récolter à la main ses meilleures parcelles au son de l'accordéon.

LA VINIFICATION A L'IMAGE DU VIGNERON

Grâce à un cercle d'investisseurs qui lui avancent de l'argent en échange de vin pendant cinq ans, il achète des cuves, un pressoir et d'autres outils œnologiques. En 2006, il se lance dans l'aventure de la vinification. A l'instinct, et grâce à ses longues années de dégustation derrière lui, il ne cherche pas à faire une « grande » cuvée pour séduire les experts mais un vin qui lui ressemble et qu'il aimera boire lui-même et partager.

Résultat : les experts sont séduits et ses premiers millésimes reçoivent aussitôt un accueil chaleureux. C'est qu'à force de promouvoir les vins des autres, il a acquis une solide expérience : « Je m'étais fait mon propre palais. J'avais passé mon temps à comparer les goûts, à savoir d'où ils viennent. J'avais appris des astuces de vieux vignerons.

La méthode, c'est de goûter le vin tous les jours pour savoir ce que je vais faire. Je fais tout au palais sans trop d'outils d'école. » Son truc à lui, c'est de valoriser le malbec par le fruit, à un prix très raisonnable. Il boise au minimum, extrait les tanins avec modération, recherche la fraîcheur avant tout, à partir de raisins d'une qualité irréprochable et de belle concentration. Au final, UN CAHORS des des plus aimables, comme la personne du viticulteur... !

LO DOMENI - MALBEC - LE CLOS 2014

A.O.C CAHORS

Cépage: 100% Malbec

Terroir: Argilo calcaire

Exposition: 3^{ème} terrasses du Lot

Age des vignes: 25 ans

- Vendange: Mécanique
- Vinification: Vinification en cuves inox thermo régulées.
- Remontages légers journaliers.
- Fermentation sans trop d'extraction pour conserver un goût de fruit frais et mûr.
- Degrés d'alcool : 12.7 %

➤ **Notes de dégustation:**

Nez franc structuré par la fraîcheur et l'abondance du fruité.

Belle construction tactile (velours) sur de beaux tannins soyeux,

les fruits mûrs et la fraîcheur. Rétro mûres, myrtilles.

Finale épicée.

➤ **Garde: 3- 4 ans**

LO DOMENI - MALBEC - VENDÉMIA 2014

A.O.C CAHORS

Cépage: 100% Malbec

Terroir: Argilo calcaire

Exposition: 3^{ème} terrasses du Lot

Age des vignes: 40 ans

- Vendange: Manuelle
- Vinification: Vinification en foudre de bois.
- Remontages légers journaliers plus pigeage manuel.
- Fermentation longue sans trop d'extraction pour conserver un goût de fruit frais et mûr.
Infusion finale à chaud
- Élevage: 12 mois en barrique de deux vins.
- Degrés d'alcool : 12.7%

➤ **Notes de dégustation:**

Concentré. Nez franc, gourmand et généreux, construit sur des fruits frais bien mûrs (mûres, cerises noires).

Charpenté en bouche avec des tanins enrobés dans la soie.

Retro de baies mûres. Fin de bouche généreuse

Garde: 4-6 ans



Clos TRIGUEDINA

BALDES &Fils Poujols 46700 VIRE SUR LOT

- Téléphone 05 65 21 30 81 / 06 80 03 29 55
- E-mail contact@jlbaldes.com
- Site Internet www.jlbaldes.com

Situé au cœur des climats les plus prestigieux de Cahors, le Clos Triguédina est la propriété de la famille Baldès depuis 1830. Les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle avaient l'habitude de s'y restaurer : "**me trigo de dina**" signifie en occitan "il me tarde de dîner".

Caractère affirmé et persévérant, **Jean-Luc BALDES** est aujourd'hui un vigneron talentueux qui a bien compris combien il pouvait valoriser les meilleurs terroirs et en extraire de grands vins. Jean-Luc Baldès, 7ème génération, a su, dans la droite lignée de ses ascendants, positionner sa gamme diversifiée au meilleur niveau, sans pour autant perdre ce qui fait l'âme de ce vignoble traditionnel.

UNE GRANDE EXPERIENCE TOURNÉE VERS LA QUALITÉ

Il faut dire qu'il a été formé à bonne école grâce aux enseignements précieux de son père et de son grand-père et grâce, également, à des études en Bourgogne et dans le Bordelais.

Par ailleurs, Jean-Luc Baldès s'est enrichi, par le biais de plusieurs expériences professionnelles dans le Médoc et le Barsac, d'influences viticoles.

Cela lui a donné envie de les exprimer au Clos Triguédina en introduisant des techniques de culture, de vinification et des productions de vins spécifiques, toutes tournées vers la même exigence de haute qualité. Triguédina est aujourd'hui certifié HVE –Haute Valeur Environnementale.

Les vignes couvrent une **soixante-dix hectares** aux trois quart plantés en malbec, cépage roi de Cahors et dont le vigneron est le spécialiste et l'ambassadeur. On trouve aussi du merlot, de tannat, du chenin, du chardonay et du viognier.

La culture du vignoble est traditionnelle – vendange vertes, effeuillage... – et raisonnée – limitation des produits phytosanitaires – pour des rendements limités à 45 hl/ha. Récemment, une **nouvelle table de tri et un presseur sous atmosphère d'azote** sont venus couronner les efforts de modernisation des chais. Les fûts sont aussi au centre des efforts de Jean-Luc Baldès qui a noué d'étroites relations avec ses tonneliers qui ont parfaitement compris la finesse des vins du Clos Triguédina.

De grands noms de la restauration, formidables vitrines, et de hautes institutions: Présidence de la République, Ministères, Sénat, Assemblée Nationale, présentent les vins du Clos TRIGUEDINA.

La presse fait également régulièrement écho de la belle notoriété de ce domaine familial, en citant notamment ses nombreuses médailles et récompenses.

Clos TIGUEDINA - 2014

A.O.C CAHORS

Assemblage : 85 % Malbec, 13 % Merlot, 2% Tannat.
Terroir: Sous-sol Argilo-siliceux et Argilo calcaire
Exposition: 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} terrasses du domaine

Age des vignes: 40 ans

- Travail vigne : Agriculture raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale
- Vendange: Mécanique (la nuit)
- Vinification: Cuvaison de 15 à 18 jours
- Remontages légers journaliers plus pigeage manuel.
- Fermentation longue sans trop d'extraction pour conserver un goût de fruit frais et mûr.
Infusion finale à chaud

- Élevage: 12 mois en barrique de deux vins.

Garde: 4-6 ans





Château LAGREZETTE

L'histoire du Château Lagrèzette remonte au XII^e siècle. En lieu et place du château se dresse alors une maison forte médiévale.

Au XV^e siècle, Marguerite de Massaut, petite-fille d'Adhémar, devient la première femme propriétaire du domaine. Son surnom de « Dame Honneur » est aujourd'hui associé à l'une des plus prestigieuses cuvées du Château. Les premières vignes issues de cépage malbec sont plantées. En 1503, tandis qu'elle épouse Pierre de Maffre, paraissent les premiers documents relatifs aux vendanges.

Lorsqu'en **1980 Alain Dominique Perrin redécouvre le château**, celui-ci est à l'agonie depuis les années trente. Mais c'est le coup de cœur. Il rachète le domaine et se lance avec amour et passion dans la restauration complète du château et de ses jardins.

Enfin, il rend au domaine sa vocation première, la viticulture : le cépage malbec d'origine est retrouvé et replanté sur les terres de Lagrèzette.

Classé monument historique depuis 1982, le Château Lagrèzette se dresse aujourd'hui, fier et resplendissant, au milieu de ses vignes : **un domaine de 90 hectares** qui donne toutes ses lettres de noblesse aux vins du château.

Terroir en 2^{ème} et 3^{ème} Terrasse du Lot.

Le malbec représente 85 % de la superficie du vignoble de Lagrèzette (13% de merlot et 2% de tannat). Le terroir argilo-calcaire et siliceux de ses parcelles donne aux vins leur caractère affirmé et leur authenticité. Conduit avec le plus grand soin (effeuillage et éclaircissage manuels), le vignoble produit des raisins vendangés et triés à la main : leurs arômes ainsi préservés favorisent la production de vins de grande qualité.

Terroir Grave Argilo-Limoneuse, Terroir d'exception !

C'est un vignoble qui se caractérise d'un seul tenant de 20 Ha uniquement planté de Malbec avec deux sols bien distincts, l'un composé uniquement de graves et un second gravelo-argileux.

De nombreuses opérations en vert permettent d'obtenir des rendements de 40 Hl/ha. Ce terroir présente des conditions idéales pour mener à bien la maturité du Malbec suivant le principe de Biodiversité avec un climat chaud et moins de pluies que sur des terroirs voisins. Grâce à ce microclimat, on peut envisager les récoltes comme précoces.

Terroir Kimmeridgien : Rocamadour, Terroir de Blanc

Situé au nord de Cahors, sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle, le domaine de Rocamadour offre un vignoble de 10 ha de vins de pays blancs et rouges, plantés à 10.000 pieds/ha. Le sol argilo-calcaire donne ici sa note minérale aux cépages viognier et chardonnay. Pour ces blancs d'exception, les nuits fraîches et les vendanges réalisées au petit matin sont essentielles pour obtenir des raisins frais et des vins vifs, sans aucune perte d'arôme. La syrah, également cultivée sur ces terres, donne un rouge de caractère.

LE CHAIS – ENTRE TRADITION et MODERNISME



Retiré loin du bruit et de toute vibration parasite, à l’abri de la lumière du jour, du froid et de la chaleur, le chai du Château Lagrézette offre un écrin idéal pour que le vin y mure en toute quiétude.

Construit en 1992 et rénové en 2011, impressionnant de perfection, le chai possède des équipements à la pointe du modernisme qui engendrent des pratiques de vinification idéales pour faire émerger toute l’élégance et le raffinement des vins dans le respect de l’environnement.

➤ **Un défi technologique**

Véritable défi lancé à l’imagination et aux technologies les plus avancées, le chai du Château Lagrézette est long de 55 mètres et profond de 19 mètres. Sa conception et sa construction ont exigé deux ans de travaux. Pour parfaire l’ouvrage, un souterrain de 150 mètres de long relie le chai à la cave du château.

➤ **Un procédé original de vinification**

Afin d’assurer un parfait respect de l’intégrité du raisin et du vin depuis la vendange jusqu’à la mise en bouteille, ce chai unique permet un procédé de vinification sophistiqué : il se compose de 3 niveaux, un pour chaque étape de la vinification. Ainsi, le passage de la vendange au vin, se fait par simple gravité de l’un à l’autre.

Niveau 3

Le raisin vendangé à la main est trié manuellement, éraflé et foulé au niveau 3. Un système de wagonnets descend directement les raisins dans les cuves situées au niveau 2, afin de préserver toutes leurs qualités organoleptiques.

Niveau 2

Là, les cuves en inox et les foudres en chêne accueillent chacun le vin d’un terroir spécifique, afin d’en préserver la typicité. Le dispositif informatique permet un « thermorégulage » c’est-à-dire le contrôle des températures et le pigeage des moûts pendant la fermentation alcoolique et la macération.

Niveau 1

Ici, la température et l’hygrométrie sont naturellement constantes et idéales pour permettre la maturation des vins. Ils vieillissent noblement en barriques neuves de chêne avant d’être assemblés par l’œnologue conseil Michel Rolland et le Maître de Chai du Château, sous l’œil attentif d’Alain-Dominique Perrin.

Château Lagrezette 2012

Appellation :	AOP Cahors
Assemblage :	85 % malbec, 14 % merlot, 1 % tannat
Nature du sol :	Gravelo-argileux
Age des vignes:	35 ans
Surface vignoble :	30 Ha d'un seul tenant.
Densité de plantation :	5 000 pieds/Ha
Rendement :	35Hl/Ha

Le Château Lagrezette est issu du vignoble de Caillac, qui se situe sur les troisièmes terrasses du Lot avec un sol à dominante gravelo-argileuse.

Le millésime 2012 comporte deux phases climatiques bien distinctes et opposées :

- La première période, avec un printemps très frais, une température moyenne basse et de nombreuses pluies qui ont entraîné un départ en végétation tardif.
- La seconde période, avec un été ensoleillé et chaud mais des nuits fraîches ont permis une lente maturation des raisins tout en préservant leur potentiel aromatique et leur acidité.

Vin de grande garde, le Château Lagrezette peut vieillir en se bonifiant pendant plus de 15 ans.

Vinification

- **Vendanges** : Début des vendanges le 11 Octobre 2012. Les raisins sont vendangés à la main et sont éraflés, triés sur deux tables de tri afin d'éliminer toutes les parties végétales et n'obtenir que des baies entières. Les baies sont acheminées à l'étage inférieur dans de petits wagonnets.
Les cuves sont remplies en utilisant la gravité pour protéger l'intégrité des raisins.
- **Vinification** : Macération à froid à 8 °C pendant 7 jours, deux pigeages quotidiens pour extraire de la couleur, du gras et du fruit. Ensuite fermentation alcoolique à 26 °C, suivie d'une macération longue à 28°C. Remontages quotidiens, fermentation malolactique en barriques.
- **Elevage** : 18 mois en barriques : 50% bois neuf et 50% barrique de un vin
- **Cuverie** : cuves inox thermo-régulées

Production moyenne annuelle : 56 500 bouteilles