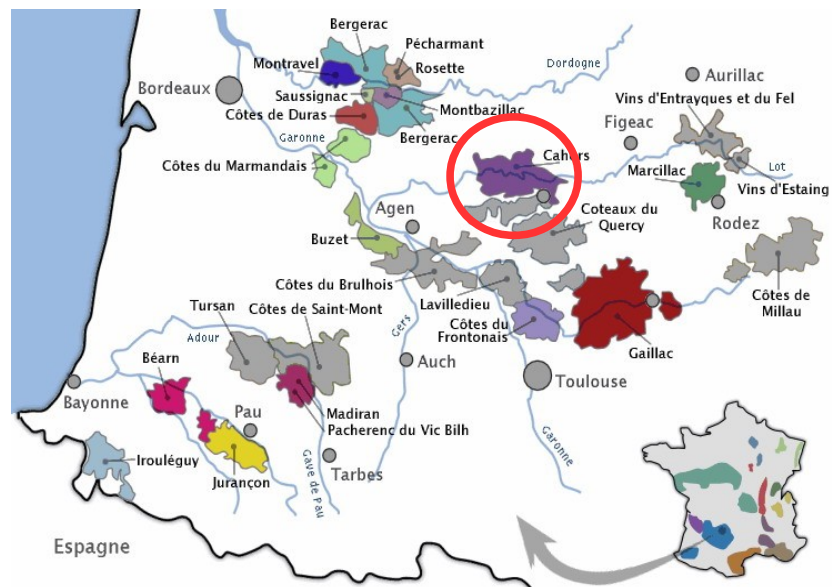


Dégustation de vins de Cahors

Novembre 2014



Vin à la réputation toujours grandissante aujourd'hui, il revient pourtant de loin et a bien failli n'être qu'un souvenir dans nos mémoires.

1878 : le phyloxéra s'abat sur la région, détruisant en quelques années la presque totalité des cépages de Cahors. 2000 ans d'histoire rongés par la maladie.

Le vin noir – par la couleur de sa robe – est déjà apprécié du temps des empereurs romains au 1er siècle de notre ère. Il traverse les régions au VIIe siècle : St Didier, évêque de Cahors en envoie quelques bouteilles à son pote de Verdun, St Paul. Sympa la promo ! Il passe ensuite les frontières et se retrouve au marché de Londres et même à la cour d'Henri II d'Angleterre au XIIIe siècle.

Le « vin noir » devient ensuite le vin officiel des papes d'Avignon au XIVe. (...) Les rois de France, François 1er en tête, voulurent du cahors pour égayer leurs libations. Il faut dire qu'à part la guerre et la fête, ils ne faisaient pas grand-chose. Pierre le Grand, tsar de toutes les Russies, soignait son ulcère avec...du cahors et, du coup, tous les papes l'adoptèrent pour la messe.

En 1850, c'est la gloire. Dans le monde entier (ou presque), on connaît et on boit ce fameux vin noir, riche et capiteux. Et c'est le drame. Ruine des vignobles, exode massif, on croit le vin et la région perdus. C'eût été vrai sans la détermination d'un petit groupe d'irréductibles vigneron amoureux de leur terre et de leur vin.

Plus de 70 ans d'efforts et de recherche furent nécessaires à la renaissance du vignoble (même si l'hiver 1956 détruisit à nouveau 95% des pieds de vignes) et à la création de la confrérie du Vin de Cahors en 1964.

En 1971, le cahors entre à nouveau dans la légende et, grâce au coup de pouce du Président Pompidou, le vin obtient son label AOC. Les domaines se multiplient, les vigneronns deviennent des récoltants-gestionnaires, mais la commercialisation ne suit pas. La confrérie choisit alors Alain-Dominique PERRIN, le patron de Cartier, comme Grand Maître. La réputation redevient mondiale.



En 1998, un groupement de viticulteurs, de négociants de truffes et de conservateurs de foie gras se constitue pour faire aboutir le projet d'un musée du vin. Ils acquièrent La Chantrerie (l'ancien pressoir du chapitre du XVIIe siècle), l'un des plus prestigieux monuments du centre de Cahors, qui était dans un état d'abandon total. Le musée se concentre sur les thèmes du vin et de la table dans le Lot d'une manière vivante et assez intéressante. Le bâtiment du XIIIe siècle récemment restauré vaut le coup d'œil à lui tout seul.

Guide du Routard Midi Pyrénées 2002/2003

1 Vignoble du Cahors

Le vignoble de Cahors compte aujourd'hui 4 500 ha de vignes pour une aire géographique délimitée de 21 700 ha répartie sur 45 communes.

Terroir de la région viticole de Cahors

Les vignes de Cahors sont plantées sur des formations provenant du Massif Central.

Il existe deux terroirs bien distincts à Cahors :

1. Le premier est le terroir des coteaux de la vallée du Lot, ce sont les anciennes terrasses alluviales du Lot. Les sols sur cette zone sont composés de graviers, de sables et de quartz. Ces terrasses sont sur trois niveaux, la meilleure, la plus qualitative est la terrasse supérieure. Sur la terrasse inférieure, au pied des falaises, les sols sont composés de galets siliceux et d'éboulis calcaires.
2. Le deuxième terroir de Cahors, est le plateau des Causses situé à 300m d'altitude. Les sols sont essentiellement calcaires : au sud les calcaires du kimméridgien, les calcaires dits de « Cieurac ».

On trouve aussi des calcaires marins mêlés à des sédiments marneux, de sables et des argiles rouges. Les sols des coteaux du Quercy sont essentiellement argilo-calcaires et faits de boubènes

Cette diversité des terroirs contribue à la typicité du vin de Cahors.

Climat de la région de Cahors

Le climat est un facteur important car il favorise la croissance de la vigne et donc la qualité du vin.

Le climat du vignoble de Cahors est de type océanique à influences méditerranéennes au sud et montagnarde au nord.

Température :

- Les hivers sont frais de 1,5 à 2,5°C, cela est dû à l'influence du Massif Central. La température minimale moyenne est de 7,3°C. (Niort 7,8°)
- Les étés sont plutôt chauds avec des températures allant de 23 à 27°C. La moyenne de l'année est de 17,4°C. (Niort 17,2°)

Ensoleillement :

- L'ensoleillement est optimal avec 2055h/an. (Niort 1980h/an)

Précipitations :

- Les précipitations sont bien réparties avec des pics à partir du printemps.
- La précipitation moyenne est de 883 mm/an. (Niort 867 mm)

Le Lot, apporte des gelées au printemps, de l'humidité et des brouillards en hiver.

Cépages :

Le cépage principal est le Cot ou Malbec, localement appelé Auxerrois.



Peu utilisé en dehors de la zone de production des Vins de Cahors, c'est l'Auxerrois qui confère au vin de Cahors sa typicité : une robe sombre parée de nuances violettes évoluant au fil des ans vers le grenat puis le rouge brique. Sa bouche est dense avec une puissance qui lui confère une grande aptitude au vieillissement.

Les arômes de l'Auxerrois ou Malbec vont des fruits noirs à la violette, en passant par la réglisse avant d'évoluer vers des saveurs automnales.

Il rentre (selon la réglementation) pour 70% dans la composition du vin de Cahors.

Mais on peut trouver des vins uniquement composés d'Auxerrois.

Les cépages complémentaires sont le Merlot et le Tannat.



Le Tannat (dit Cot pyrénéen), complice idéal des confits de canard, donne des vins fruités (framboise),

La production annuelle est d'environ 230 000 hL.

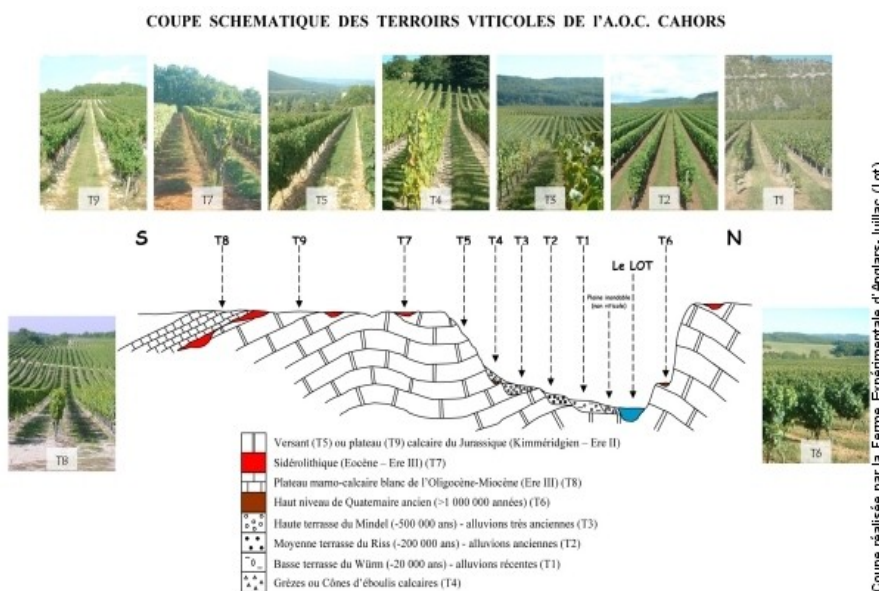
Appellation :

AOC Cahors se particularise par ses 3 terrasses, autant de terroirs avec leurs spécificités propres permettant de les identifier.

Une étude sur l'ensemble de l'aire géographique de l'appellation a conduit à l'identification de 9 terroirs selon des critères liés à la géologie, la profondeur du sol, l'altitude et la distance par rapport au Lot, ainsi que la situation de pente ou de plateau.

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.



1. Les premières terrasses, proches de la rivière, sont celles des vins souples et fruités.
2. Les deuxièmes donnent des vins plus charnus.
3. 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.

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.

Producteurs :

L'AOC compte environ 350 familles dont 2/3 de chais particuliers et 1/3 de vigneron coopérateurs, adhérents à l'unique cave coopérative de l'appellation : Les Côtes d'Olt, basée à Parnac. La cave coopérative produit en moyenne 20% de la production totale AOC Cahors et près de la moitié de la production totale de vins IGP Côtes du Lot rouges et rosés.

2 Dégustation, conservation et accord :

Mets et vins :

- un Cahors jeune sera parfait sur : les terrine, la charcuterie, un tartare, les viandes en sauce, ragoûts, sautés, curry, les grillades, civets, ou un cassoulet.
- un Cahors vieux sur des plats contenant de la truffe, les viandes rouges, plats de cèpes et les gibiers.

Température de service : 15°

Le verre

Verre de Cahors, Verre de Légende...



Il y a une dizaine d'années, les vigneron et négociants de Cahors ont choisi d'associer leurs vins à un verre, mais pas n'importe quel verre, un verre à anneau, symbole de communion et de fidélité entre le dégustateur et leurs vins.

Sorte de « graal », décliné depuis des années sur tous les visuels publicitaires de l'appellation, ce verre est devenu indissociable de l'image du vin de Cahors.

3 Dégustation

Château du Cèdre

Pascal et Jean-Marc Verhaeghe
Bru
46 700 Vire-sur-Lot
Tel - 05 65 36 53 87
Fax 05 65 24 64 36



Accueil tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h sauf les dimanches et jours fériés.



- Domaine familial dirigé par Pascal et Jean-Marc Verhaeghe
- Superficie : 27 hectares
- Encépagement rouge 90 % de Malbec, 5 % de Merlot et 5 % de Tannat
- Encépagement blanc 1 ha de Viognier, 70 ares Sémillon, Muscadelle, Sauvignon
- Vignes âgées entre 20 et 51 ans
- Rendements moyens limités à 30 hl/ha en moyenne pour une densité de plantation de 4 000 à 5 500 pieds /hectare

- Équipe de 12 personnes, soit 1 personne en moyenne pour 2.5ha

Histoire du Château du Cèdre

Des origines flamandes : Léon Verhaeghe, quitte sa terre natale au début du XXème siècle et s'installe dans le Lot. En 1958, son fils, Charles Verhaeghe et sa femme Marie-Thérèse établissent une exploitation en polyculture et créent le vignoble du Cèdre en plantant un hectare de vigne par an sur trois parcelles.

En 1973, Charles effectue sa première mise en bouteille. Ses fils, Pascal et Jean-Marc appartiennent à la deuxième génération. Pascal après des études d'œnologie à Mâcon Davayé, et des expériences en Bourgogne et en Napa Valley, il décide de reprendre le domaine familial avec son frère Jean-Marc, alors jeune diplômé d'œnologie de la Tour Blanche dans le Sauternais.

Jean-Marc s'occupe de la vigne et Pascal de la vinification, de l'élevage et de la commercialisation.

En 1995, mis à l'épreuve par un millésime difficile (80% du domaine est grêlé), Jean-Marc et Pascal se remettent en question. Il fallait valoriser le terroir et baisser les rendements.

Le style des vins du château du Cèdre était né.

Le Château du Cèdre élabore des vins de Malbec : vins de fruit ou vins de longue garde.

Terroir : Le vignoble du Cèdre recouvre les coteaux de "Bru". Son terroir est constitué des deux meilleurs types de sol de l'appellation : soit 50% de cônes d'éboulis calcaire appelés "Tran" et 50 % de Hautes terrasses du Mindel, argilo-silicieuse, bien ressuyées, riches en galets roulés.

Depuis 1988 , les deux frères conduisent leur vignoble, vinifient et élèvent leurs vins avec précision en appliquant des techniques éprouvées et adaptées aux sols et aux cépages, grâce à une meilleure compréhension du Lot, du Malbec, du micro-climat des coteaux de Bru et des cônes d'éboulis calcaires, leur approche reste empirique et chaque millésime est une nouvelle création.

Conduite bio : enclenchement de la réflexion dès le début des années 90.

- 1992, arrêt du désherbage chimique. Dix ans plus tard, les produits phytosanitaires chimiques sont abandonnés en totalité, avec un réel gain qualitatif à la clé.
- 2009 demande de la certification en agriculture biologique
- 2012 premier millésime de vin certifié bio

Château du Cèdre 2010



Appellation : AOC Cahors

Assemblage : 90% Malbec, 5% Merlot - 5% Tannat

Conditions climatiques : 2010 a été un millésime mouvementé entre un beau printemps, de la pluie en juin, beau temps au mois d'août, équilibré par des nuits fraîches qui ont préservé la fraîcheur du fruit.

Vinification : Tri de la vendange, égrappage et foulage. La cuvaison dure entre 30 et 35 jours avec des pigeages au début de la fermentation alcoolique, tandis que la température de vinification ne dépasse pas les 28°. La fermentation malolactique se déroule en fûts.

Élevage ;Élevage de 22 mois en fûts de chêne (Tronçais), 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts de 3 ans et 1/3 de fûts de 4 ans, pas de filtration, mis en bouteille au Château, stockage à la propriété

Dégustation : Couleur dense, belle concentration de fruits noirs avec un boisé discret. Des fruits rouges et noirs juteux et frais, avec des arômes de mûre.

Dans de bonnes conditions de conservation (10/15°C et hygrométrie > 70%), le château garantie la qualité de cette cuvée pour les 10 ans à venir

Accompagnement : un vin d'une grande puissance aromatique à apprécier tout particulièrement sur des produits locaux : magret de canard, confit, cassoulet...

Prix : 14,20 €

Le Cèdre Cahors 2008



Appellation : AOP Cahors

Assemblage : 100% Malbec

Conditions climatiques : 2008 fut un millésime aussi pluvieux que 2007, à la différence que les baies se sont montrées plus résistantes à l'humidité et aux maladies.

Vinification : Égrappage et foulage

Température de vinification 28°, pigeages, cuvaison de 40 jours.

Fermentation Malo-lactique.

Élevage : 22 mois 80 % en fûts neufs et 20% en fûts d'un an.

Ni collé, ni filtré, mis en bouteille au château.

Dégustation : Couleur violette très foncée. Nez très expressif associant fruits rouges et noirs, violette et épices. Superbe équilibre en bouche, frais, velouté avec un grain de tannin exceptionnel. On croque le raisin. Très belle longueur fruitée.

Dans de bonnes conditions de conservation (10/15°C et hygrométrie > 70%) le château du cèdre garanti la qualité de cette cuvée pour les 15 ans à venir.

Accompagnement : Le Cèdre est un vin souple qui saura accompagner parfaitement civet de canard, pièce de boeuf grillée, civet de chevreuil, lapin aux pruneaux, un cassoulet, confit de canard, une volaille rôtie, du boudin, un rocamadour, du vieux cantal...

Prix : 33 €

Château Haut Monplaisir

Cathy et Daniel Fournié

Château Haut Monplaisir
46700 Lacapelle Cabanac
Tél : 05 65 24 64 78



- Superficie : 29,5 hectares (AOC : 26,3 hectares – Côtes du Lot : 3,2 hectares)
- Densité moyenne de plantation : 4 000 à 5 000 pieds à l'hectare
- Vignes, situées sur les troisièmes terrasses de l'appellation, bénéficient d'une exposition idéale plein sud, du levant au couchant. Sols, arilo-silicieux avec dominance de galets roulés confèrent aux vins une grande finesse tannique.

Si le Malbec, cépage principal du Cahors, est bien évidemment largement dominant, les Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay, Viognier, L'en de l'el et autre Petit Manseng, sont également cultivés pour les vins IGP « Côtes du Lot ».

- Vigne enherbée
- Travail du sol sous le rang
- Absence de désherbage, d'engrais chimique, de produits chimiques de synthèse
- Effeillage côté levant du soleil début juillet, côté coucher du soleil fin août
- Rendements de 30 à 50 hl suivant les cuvées
- Vendange à la main et à la machine
- Tri manuel de la vendange
- Élevage en cuves et en fûts
- Mise en bouteille au château sans filtration
- Stockage en chai climatisé

Histoire

1998 reprise de l'exploitation familiale de 15 hectares. Autodidactes.

Après avoir enherbé les vignes et écarté tous désherbants chimiques, ils se sont engagés dans une conversion du domaine en agriculture biologique. Initiée dès leur arrivée, elle est désormais accomplie. Le domaine s'étend aujourd'hui sur près de 30 hectares de vignes.

AOC Cahors – Tradition 2011



Terroir : Sols Argilo-silicieux caillouteux ; 3ème terrasse ; exposition sud.
Vignes de plus de 20 ans

Assemblage : 100% Malbec

Vinification : Vinification en cuve ciment thermorégulée

Tri de la vendange manuellement

Égrappage, Foulage

Température de vinification 27° - 28°C

Pigeage

Cuaison entre 25 et 30 jours

Pas de filtration

Élevage : 90% en cuve ciment et 10% en fût de chêne pendant 18 à 20 mois

Dégustation : Premier nez : fraîcheur, notes mentholées, fruits rouges et quelques fruits secs. L'aromatique continue d'évoluer. En bouche épices et coulis de fruits frais.

Accompagnement : viandes rouges, plats épicés ainsi que des fromages forts.

Prix : 7,50 €

AOC Cahors - Pur Plaisir 2010



Terroir : Sols Argilo-silicieux caillouteux ; 3ème terrasse ; exposition sud. Vignes de plus de 35 ans

Assemblage : 100% Malbec

Conditions climatiques : 2010 beau printemps, de la pluie en juin puis de nouveau du beau temps au mois d'août, équilibré par des nuits fraîches qui ont préservé la fraîcheur du fruit.

Vinification : Cueillette manuelle, tri de la vendange manuellement, égrappage et foulage, puis vinification en fûts neufs ouverts de 500L à 27°- 28° avec pigeages. Durée de cuaison entre 35 et 40 jours.

Mise en bouteilles sans filtration.

Élevage : dans les fûts de vinification refermés, entre 21 et 23 mois

Dégustation : Vin noir dense, couleur rouge-noir flamboyante, avec un premier nez intense, voir puissant, aux fruits frais et compotés, accompagné par un boisé frais et

fumé.

En bouche, on retrouve les pruneaux et les cerises. Finale assez longue et épicée.

Un Malbec de garde, que le chateau conseille de carafier dans sa jeunesse.

Accompagnement : Pur Plaisir peut s'apprécier sur une belle pièce de boeuf, des terrines, des ragoûts ou encore avec des gibiers.

Prix : 24,50 €

LE CLOS d'un JOUR

Véronique & Stéphane Azémar

Le Clos d'un Jour

46700 Duravel

Téléphone : 05 65 36 56 01 -

Port. : 06.81.57.04.83 ou 06.70.74.18.33

Fax : 05 65 36 56 01



Cépages : 100% Malbec

Terroir : 6,5 ha en sol argilo-calcaire, situé en 3ème terrasse, orientation soleil levant-couchant

Densité de plantation : 5000 pieds/ha

Technique culturale :

- taille courte en guyot simple
- enherbement en totalité même sous le rang
- pas d'apport d'engrais
- effeuillage manuel

- vendange en vert (5 à 6 grappes par pied)
- rendement maximum 25 hl/ha
- certifié agriculture biologique

Récolte :

- vendangée à la main
- tri sur pieds
- pas de benne, les cagettes de vendange sont amenées directement au chai, pas de pompe pour monter la vendange car le chai fonctionne en gravitation .
- égrappage
- foulage éventuel

Le Domaine

2000 arrivée à Duravel . Les bâtiments étaient en mauvais état et la vigne, bien que trentenaire, nécessitait une restructuration.

- Restauration du chai de vinification
- Mise en place de nouveaux itinéraires techniques pour la vigne.
- Innovation dans l'élevage du vin en jarres céramiques, qui permettent d'oxygéner le vin sans les arômes de bois d'une barrique.

Le Clos d'un Jour est situé sur la 3ème terrasse du Lot, réputée pour produire des vins riches et aptes à la garde, planté à 90% en Malbec.

Entretien du sol. Les vignes sont enherbées en totalité même sous le rang pour concurrencer la vigne en surface, limiter l'érosion, améliorer le drainage, apporter de la matière organique naturellement, décompacter grâce aux plantes, accroître la biodiversité du milieu et enfin réduire la sensibilité aux maladies. Les tontes sont réalisées par des moutons nains de Ouessant.



Le vignoble est conduit en agriculture biologique.

Les travaux d'épamprage, d'élimination des entre-cœurs, d'effeuillage et d'éclaircissage sont réalisés manuellement.

Les rendements sont limités à 20 hl/ha. Cela favorise la concentration et la qualité des polyphénols.

Elevage et vinification

Chaque parcelle est ramassée et traitée de manière individuelle. Les vinifications se divisent en deux temps : la première est celle de l'extraction avec des pigeages journaliers et la seconde consiste en une macération à chaud pour une cuvaison totale de 1 mois. Elles sont réalisées en cuve de rapports égaux en largeur et hauteur pour un meilleur échange entre le marc et le moût.

Le Clos d'un Jour 2011



Assemblage de 90% de Malbec et 10% de merlot,

Vinification : en cuve inox pour une meilleure maîtrise des températures

- macération entre 2 et 3 jours avant fermentation
- pigeage pour une extraction optimale
- 4 semaines de cuvaison avant pressurage avec une macération à chaud(27°C)

Élevage : élevé en cuves à température constante, cuves béton de petit volume. Le béton permet une légère oxygénation du vin et possède une très bonne inertie thermique, évitant ainsi les fortes variations de température.

- élevage d'une durée de 18 mois
- vin ni filtré ni collé

Ce vin est riche et puissant tout en étant rond et souple en bouche. Sa couleur est étonnante.

Il peut se boire dès maintenant mais il vieillira sans doute avec élégance, durant de longues années.

Prix 16 €

Un Jour sur terre 2012



100% Malbec, il a la particularité d'être élevé en jarres de terre. Cela permet d'oxygéner le vin à travers les pores de la terre. L'oxygène permet de lier les tanins et les anthocyanes (responsables de la couleur). Cet élevage reproduit celui du fût de chêne sans les arômes du bois. Les jarres ont une contenance de 140 L, elles sont tournées à la main pour obtenir une faible épaisseur et une meilleure oxygénation. La terre est brute et cuite à une température précise pour rester étanche au liquide et perméable à l'air, elle reste neutre et n'apporte aucun arôme supplémentaire. Le vin subit ainsi un élevage évolué et respecte les seules caractéristiques du terroir et de son cépage, le malbec.

Elevage :

- élevé en jarres de terre cuite pour une oxygénation lente et continue du vin grâce aux pores de la terre
- élevage d'une durée de 18 mois
- vin ni filtré ni collé
- mise en bouteille à la propriété



Ce vin suit un itinéraire technique très précis et bénéficie d'un élevage particulier sans apport d'arôme supplémentaire. Issu de la terre, vieilli en terre..

Prix 16 €

Bouteille porcelaine



Issu de la terre, vieilli en terre et maintenant mis en bouteille en terre. L'usine de porcelaine Virebent nous a dessiné une bouteille en porcelaine personnalisée pour pousser l'idée de la terre cuite jusqu'au bout. Disponible sur le millésime 2010 en série limitée.