

# CAHORS MALBEC Days®

## « Cahors, Malbec des Rois, des Papes et des Tsars »

Cathédrale Saint-Etienne de Cahors  
Cour de l'Archidiaconé - Lundi 16 juin 2014

---

### 24 domaines, châteaux et maisons de négoce

Domaine Le **B**out du Lieu  
Domaine de **C**apelanel  
Domaine de **C**ause  
Château du **C**ayrou  
Château de **C**ayx  
Château du **C**èdre  
Château de **C**hambert  
**C**los du Chêne  
Château **C**ombel La Serre  
Château **C**roze de Pys  
Château de **G**audou  
Château **H**aut Monplaisir

Château **L**acapelle Cabanac  
Château **L**amartine  
**M**as del Perié  
**M**étairie Grande du Théron  
Château **P**ineraie  
Domaine du **P**rince  
Château **Q**uatre  
Maison **R**igal  
Château de **R**ouffiac  
Domaine **S**erre de Bovila  
Clos **T**roteligotte  
**V**inovalie Site de Côtes d'Olt

---

UIVC : Jérémy ARNAUD , directeur marketing – [jarnaud@vindecahors.fr](mailto:jarnaud@vindecahors.fr)  
Contact presse : Michèle PIRON SOULAT – VINCONNEXION  
Tél 00 33 (0)1 39 12 28 02 – [michelepiron@vinconnexion.com](mailto:michelepiron@vinconnexion.com)

# PORTRAITS DES VIGNERONS ET NEGOCIANTS

Domaine Le **Bout** du Lieu

« *Quand le Malbec, un terroir et un vigneron sont à l'unisson* »

Domaine de **Capelanel**

« *Un Cahors qui sort du bois...* »

Domaine de **Cause**

« *Le retour à la terre* »

Château du **Cayrou**

« *Le renouveau d'une propriété prestigieuse* »

Château de **Cayx**

« *Malbec royal* »

Château du **Cèdre**

« *Un leader à l'esprit d'équipe* »

Château de **Chambert**

« *Le plus grand domaine en biodynamie du Sud-ouest* »

Clos du **Chêne**

« *De père en fille...* »

Château **Combel** La Serre

« *Un vin de fraîcheur...* »

Château **Croze** de Pys

« *Qualité et professionnalisme* »

Château de **Gaudou**

« *Vigneron –artisan du 21<sup>ème</sup> siècle* »

Château **Haut** Monplaisir

« *Un pur plaisir...* »

Château **Lacapelle** Cabanac

« *Un rêve devenu réalité* »

Château **Lamartine**

« *L'expression de grands terroirs* »

**Mas** del Perié

« *L'esprit bourguignon !* »

**Métairie** Grande du Théron

« *L'épopée fantastique...* »

Château **Pineraie**

« *Toujours meilleur, de génération en génération* »

Domaine du **Prince**

« *Du vin de comptoir au vin de terroir* »

Château **Quatre**

« *De retour parmi les meilleurs de l'appellation* »

Maison **Rigal**

« *Un négoce local de dimension nationale et internationale* »

Château de **Rouffiac**

« *Le vin, nouvelle passion et réussite de la famille Piéron* »

Serre de **Bovila**

« *Au cœur du Causse* »

Clos **Troteligotte**

« *Royaume du sidérolithique !* »

**Vinovalie** site Côtes d'Olt

« *Premier producteur de l'appellation* »

# SEGMENTATION DES VINS

## CANEVAS MARKETING UTILISE

### AU CAHORS MALBEC LOUNGE

### Segmentation des vins

Canevas marketing utilisé au Cahors Malbec Lounge



<i>Photographie simplifiée de l'offre</i>	<b>CAHORS</b> Entrée de gamme « Tradition »	<b>CAHORS</b> Milieu de gamme « Prestige »	<b>CAHORS</b> Haut de gamme « Cuvée spéciale »
<b>Styles</b>	Rond et Structuré	Puissant et Gourmand	Intense et Complexe
<b>Prix</b>	5-7 € TTC Départ cave – partic.	7-14 € TTC Départ cave – partic.	15 € TTC et °+ Départ cave – partic.
<b>Cépage</b>	70-85% Malbec	85-100% Malbec	100% Malbec
<b>Elevage</b>	Aucun	12 mois	24 mois
<b>Terroir</b>	mix tous terroirs ou terroirs « basiques »	1er choix de sols qualitatifs	Sélection des meilleures parcelles
<b>Garde</b>	Jusqu'à 3 ans	3 – 5 ans	10 à 15 ans
<b>Mets</b>	Simple (salades, grillades)	Traditionnels (Lot) Exotiques (épicés)	Nobles (foie gras, truffes)
<i>Historique</i>	<i>Existe depuis 1971</i>	<i>Existe depuis les années 90</i>	<i>Existe depuis les années 2000</i>

# DOMAINE LE BOUT DU LIEU

Le Bout du Lieu – 46140 Saint Vincent Rives d’Olt  
05 65 30 70 80 - leboutdulieu@orange.fr - www.domaineleboutdulieu.com

Nom du propriétaire : Famille DIMANI  
Nom du responsable commercial : Arnaldo DIMANI

**Spécificité** : agriculture raisonnée

« Le Domaine du Bout du Lieu aujourd’hui est le fruit d’un travail passionné commencé il y a trois générations. Chacune d’elle a apporté son savoir-faire afin que le légendaire cépage Malbec puisse s’exprimer grandement sur notre terre du Quercy et y produire un vin unique : le vin AOC Cahors ».

## « Quand le malbec, un terroir et un vigneron sont à l’unisson... »

Entre Parnac et Luzech, sur les hauts de Saint Vincent Rives d’Olt, le Bout du lieu est habité par un vigneron dont le nom signe les origines transalpines, Arnaldo Dimani. Rencontrez Arnaldo, vous ne pourrez oublier ni la poignée de main rugueuse ni le regard clair et direct de cet homme à la silhouette trapue et au verbe affirmé. Arnaldo, c’est un tempérament entier, comme s’il émanait toujours de lui une juste colère prête à monter. Cet être épris de justesse et de justice, d’une exigence sans faille, travailleur passionné, ne sait produire que des vins francs et sans concession. Pour Arnaldo Dimani, le terroir n’est pas négociable. Ni le reste d’ailleurs. Cet ancien administrateur de la cave coopérative sitôt devenu producteur indépendant au tournant des années 1990 s’est tourné vers la plus haute qualité en participant dès ses débuts à la Charte Qualité ou Cahors Excellence, un laboratoire initié par son ami Pascal Verhaeghe afin d’encourager les vigneron de Cahors à élaborer de futurs grands crus. La qualité ne s’est pas fait attendre. Rigoureux mais instinctif il cultive à petits rendements et signe des cuvées bien concentrées et porteuses d’un fruit d’une pureté extrême, depuis l’entrée de gamme, la cuvée du domaine, jusqu’au fleuron de sa production nommé Emyrée. Ses malbecs sont remarqués par la critique et un autre vigneron et négociant, Matthieu Cosse, conscient de son talent, l’a mis à l’honneur dans son catalogue où se côtoient les meilleurs de plusieurs appellations françaises. La Revue du Vin de France le classe aujourd’hui régulièrement parmi les meilleurs cahors. En 2013, le prescripteur britannique Tom Canavan l’a même sélectionné pour une très prestigieuse master class lors de la London Wine Fair, un événement majeur pour qui veut se faire connaître à l’étranger. Dans quelques années, son fils, Lucien, actuellement maître de chai aux Etats-Unis devrait reprendre le flambeau et accélérer le développement commercial de ce domaine encore trop méconnu...

## “When the Malbec grape, a terroir and a winemaker are in unison...”

Between Parnac and Luzech, on the heights of Saint Vincent Rives d’Olt, Le Bout du lieu is home to a winemaker whose name betrays his Italian origins, Arnaldo Dimani. Once you’ve met Arnaldo, you won’t ever forget his firm handshake or the frank and direct expression of this rather squat Italian with a clear-cut, no-nonsense way of speaking. Arnaldo has a bold and expressive temperament, as if he always felt a rightful anger ready to rise. Given that he is committed to precision and justice, with unfailingly high standards and a great passion for his work, he can only produce bold, uncompromising wines. For Arnaldo Dimani, the terroir is not negotiable. The same goes for the rest. This former director of the cooperative cellar became an independent winemaker in the 1990s. He focused on quality wines by participating in the Quality Charter or Cahors Excellence from the very start, a laboratory initiated by his friend Pascal Verhaeghe to encourage Cahors winemakers to craft future grands crus. Before long, he was producing top-notch wines. With a painstaking but instinctive approach, he produced low yields and crafted concentrated cuvees with extremely pure fruit, from his entry-level wine, the domain cuvee, to the flagship of his production named Emyrée. His Malbecs were hailed by critics and another winemaker and merchant, Matthieu Cosse, aware of his talent, recognised his work in his catalogue offering the best wines from several French appellations. Today, the Revue du Vin de France regularly ranks his wine among the top Cahors. In 2013, British wine writer Tom Cannavan even selected him for a very prestigious master class at the London Wine Fair, a major event for those who want to promote their wines abroad. A few years from now, his son Lucien, who is currently a cellar master in the US, should take over and boost the commercial development of this winery which is still too often unrecognised...

## **ORBE NOIR 2008** – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Densité : 4 350 pieds/ha

Nature du sol : alluvions anciennes, graves, argile rouge

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : cuvaison de 3-4 semaines en cuve inox, macération pré fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 27-29°C avec délestage et remontages souples et fractionnés. Macération post fermentaire à chaud suivant l'extraction des tanins. Fermentation malolactique en cuves inox. Élevage en fûts de chêne (30 % neufs) sur lies fines pendant 12-14 mois sans collage. Filtration minimale.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 4 500

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 13,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **EMPYREE 2007** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 35-40 ans

Densité : 4 350 pieds/ha

Nature du sol : alluvions anciennes, graves, argile rouge

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : cuvaison de 4 semaines en cuve inox, macération pré fermentaire à froid à 8°C, fermentation alcoolique à 27-29°C avec pigeages souples et fractionnés. Macération post fermentaire à chaud suivant l'extraction des tanins. Fermentation malolactique en cuves inox. Élevage en fûts de chêne (100 % neufs) sur lies fines pendant 22-24 mois sans collage. Filtration minimale.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 2 800

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 22,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# DOMAINE DE CAPELANEL

Luzech – 46140 Fages  
06 81 62 66 48 - sebastien.dauliac@orange.fr

Nom du propriétaire : DAULIAC

Élaborer des vins de Terroirs.

## « Un cahors qui sort du bois... »

En 2001, Sébastien Dauliac, descendant de vigneron depuis 1870 revient à l'âge de presque trente ans au domaine de Capelanel. Il a exercé jusque-là un autre métier et s'est prouvé qu'il pouvait se débrouiller seul. Mais plus important encore, il n'a jamais oublié la vigne familiale. Cette année-là, à Cahors, on commence à parler sérieusement de terroirs et de classifications. Or le domaine de Capelanel a la chance d'être planté sur des terroirs sidérolithiques, c'est-à-dire riches en éléments ferreux, qui viennent juste d'être identifiés comme l'un des plus beaux potentiels qualitatifs de Cahors. « Mon père m'avait transmis les gènes, il me fallait la technique. » Pour pouvoir s'installer, il passe un bac viticulture – œnologie puis se livre à un temps d'observation et d'essais sur la propriété. En 2005, il signe sa première cuvée. Son vin est repéré par la revue Decanter, puis par le guide Hachette. La notoriété du petit domaine de 14 hectares monte et le jeune vigneron opère peu à peu la transition du vrac destiné au négoce au vin en bouteilles. Sébastien travaille avec un minimum de traitements et compose des cuvées bien caractérisées, en croisant l'âge des vignes et la qualité des terroirs. Signe particulier : pour lui, le bois n'est pas un passage obligé pour faire de très belles cuvées. La preuve, il décline le haut de sa gamme en deux versions, boisée ou non qui rivalisent de gourmandise et de complexité. Sa devise : « Le respect de la plante et du sol ». Son ambition : « Me faire connaître, bien-sûr, mais que l'appellation cahors soit reconnue pour ses grands vins. » Sa philosophie : « C'est ensemble qu'on y arrivera ! »

## “Spotlight on a Cahors wine”

In 2001, Sébastien Dauliac, the descendant of a long line of winemakers dating back to 1870 returned to Domaine de Capelanel, aged almost 30 at the time. Until then he had worked in another line of business and proved his worth, but he had never forgotten the family vineyard. That year, in Cahors, marked the beginning of serious talk about terroirs and classifications. Domaine de Capelanel has the good fortune of being planted on siderolithic terroirs, i.e. soils rich in ferrous elements, which had just been identified as offering one of the finest qualitative potentials in Cahors. “My father passed on the genes and I had to learn the techniques”. To be able to work as a winemaker, he passed a high school diploma in winemaking and oenology before starting a period of observation and testing on the property. In 2005, he signed his first cuvée. His wine was noticed by Decanter and by the Hachette guide. The renown of the small 14-hectare property increased and the young winemaker gradually implemented the transition from bulk wines intended for wine merchants to bottled wine. Sébastien works with as little treatment as possible and crafts very specific cuvees combining age of the vines and quality of terroirs. A distinctive feature is that for him, oak is not a compulsory requirement to make really fine cuvées. Proof is that he offers his upmarket products in two versions, matured in oak or not. Both versions offer body and complexity. His motto: “respect for the plant and the soil”. His ambition: “To get consumers to know my wine, of course, but also for the Cahors appellation to be recognised for its great wines.” His philosophy: “Together, we will succeed!”

## **MYTHIQUE 2011** – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 60 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : sidérolithique

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : 30 mois en fûts de chêne.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 2 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 15,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **TITOUAN 2011** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 60 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : sidérolithique

Rendement : 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage cuve ciment.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : environ 2 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 20,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **SISMIQUE 2012** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 50 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : sidérolithique

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 450 magnums (1,5 l)

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 100,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# DOMAINE DE CAUSE

Cavagnac – 46700 Soturac  
05 65 36 41 96 - domainedecause@wanadoo.fr - www.domainedecause.fr

Nom du propriétaire : Martine et Serge COSTES

Notre Domaine est une exploitation familiale que nous avons reprise en 1994. À 40 kms tout à l'ouest de Cahors, le Domaine de Cause se situe sur les hauts de coteaux (sols argilo-siliceux avec présence de minerai de fer) qui dominent la vallée du Lot. Constitué de 15 ha, tous plantés dans un rayon de 1 km du chai, le vignoble se répartit en une vingtaine de parcelles. Nous avons fait le choix de revenir au pays pour permettre au domaine familial de continuer à exister. Nous travaillons pour embellir l'exploitation. La recherche de la qualité est notre ligne de conduite et mieux faire pour chacun des millésimes à venir est notre challenge. Nos sensibilités : préserver un environnement privilégié, respecter l'architecture régionale, la nature mais aussi les rapports humains avec nos employés, notre voisinage, se doter d'un maximum de confort et de sécurité dans notre travail.

## « Le retour à la terre »

Entre Quercy et Périgord, sur la route touristique du célèbre Château de Bonaguil mais aussi à deux pas du fameux Château Lamartine, le Domaine de Cause, 15 hectares, s'est fait une place. Et quelle place ! Durant quatorze ans, Martine et Serge Costes, deux enfants de la terre, sont restés éloignés du causse natal. A la faveur de la retraite des parents de Martine, ils ont remis en question les salaires et le confort cosu de la ville pour remettre les pieds dans la caillasse. Ils durent alors se former à la viticulture. C'était en 1994. Quatre ans plus tard, ils se font connaître par des cuvées prometteuses où le cépage malbec est à l'honneur. Il est vrai qu'ils bénéficient d'un terroir de choix, un sol sidérolithique très minoritaire dans l'appellation et considéré par beaucoup comme donnant les vins les plus élégants. Depuis, ils ont eu à cœur d'embellir le domaine et de préserver cet environnement où se succèdent les vignes, les landes et les bois. Depuis leur arrivée la gamme s'est étoffée : quatre cuvées de cahors 100 % malbec aux caractères très distincts, des vins de pays dans les 3 couleurs et, depuis peu, un ratafia produit selon les anciennes traditions du Quercy. Le couple qui a appris à mieux connaître son environnement a affirmé son style en pratiquant des vendanges de plus en plus tardives en vue d'obtenir une maturité plus complète. Résultat de cette prise de risque : leurs vins ont gagné en rondeur, en gras et en complexité. C'est peut-être ce qui a valu à leur milieu de gamme, le Lalande Cavagnac 2009, d'être classé deuxième meilleur vin du monde par le magazine Wine Enthusiast en décembre 2012... juste derrière un autre malbec, argentin celui-là. « Notre ambition », explique Serge, « est d'exprimer au mieux les potentialités du malbec sur notre terroir. Nous avons toujours pratiqué l'enherbement. Nous ne sommes pas encore en bio, mais nous limitons au maximum les herbicides et nous sommes en passe de les supprimer. Pour les fongicides, nous privilégions la prévention en début de campagne pour avoir le raisin le plus sain en début d'été et ne plus avoir besoin de traitement ensuite. »

## “Back to the soil”

Between Quercy and Périgord, on the scenic route to the famous Château de Bonaguil but also just a stone's throw away from the reputed Château Lamartine, Domaine de Cause, a 15-hectare property, has made a name for itself. And what a name! For fourteen years, Martine and Serge Costes, born and raised here, stayed away from their place of birth. But when Martine's parents retired, they left the higher salaries and comfort of city life to come back to the soil and stones. They then needed to get training in winemaking. That was back in 1994. Four years later, they had already been noticed thanks to promising cuvees giving pride of place to Malbec. It is true that they benefit from a choice terroir, a siderolithic soil that is very rare in the appellation and that many consider to yield the most elegant wines. Since then, they have focused on embellishing the property and preserving an environment made up of vineyards, moors and woods. Since they arrived, they have broadened their product line: Four 100% Malbec Cahors cuvees with very distinctive character, red, rosé and white local wines and more recently a ratafia wine produced in keeping with the old traditions of Quercy. The couple has familiarised itself with its environment and has asserted its style by harvesting later and later in order to achieve optimal grape ripeness. The result of this risk-taking approach is that their wines have gained increased fullness, body and complexity. This is perhaps what allowed their mid-range wine, Lalande Cavagnac 2009, to be ranked the second-best wine in the world by the magazine Wine Enthusiast in December 2012... just behind another Malbec from Argentina. “Our ambition”, explains Serge, “is to best convey the potential of Malbec on our terroir. We have always used grass cover. We have not yet made the transition to organic farming, but we restrict herbicides as much as we can and we are in the process of doing away with them altogether. For fungicides, we give pride of place to prevention at the beginning of the campaign to have very healthy grapes at the beginning of the summer and not need any treatment afterwards”



## **NOTRE DAME DES CHAMPS 2010** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité : 4 000 pieds / h

Nature du sol : argilo-siliceux, hauts de coteaux

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique le 8 octobre 2010

Spécificités de la vinification et de l'élevage : fermentation alcoolique de 13 jours à 25°C avec 6 pigeages.

Macération finale à chaud pendant 13 jours. Soit une cuvaison de 26 jours. Élevage en fût neuf pendant 24 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 800

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 23,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU DU CAYROU

46700 Puy L'Evêque

06 84 77 89 47 - chateauducayrou@yahoo.fr - www.chateauducayrou.com

Nom des propriétaires : Georges DOUIN – Julien GOURSAUD

**Spécificité** : label biologique AB, ECOCERT. Fin de la reconversion en 2012

« Repris en 1971 par la famille Jouffreau (Clos de Gamot) attirée par ce terroir de graves (Cayrou signifie graves). Nous avons repris ce vignoble en 2008. Nous avons entamé une conversion en agriculture biologique, et redéfini le parcellaire : sur les 30 ha dont un seul vin rouge était issu, nous louons 7 ha, 4 ha sont dédiés au rosé car le sol n'est pas assez drainant, et les 19 ha des meilleurs sols nous permettent de faire 3 vins. La cuverie a été entièrement changée : diminution de la taille des cuves (100 hl), thermorégulation (chaud et froid). Notre objectif : avoir des tanins fins donc maîtrise de l'extraction et pas de dominance du bois. »

## « Le renouveau d'une propriété prestigieuse »

C'est en 2009 que le Château du Cayrou a changé de mains. Depuis 1971, cette somptueuse propriété du 17<sup>ème</sup> siècle appartenait à de célèbres et très respectés vigneron de l'appellation. Ses nouveaux propriétaires : Georges Douin, natif de Luzech, qui a mené toute sa carrière dans l'industrie automobile, et son gendre, Julien Goursaud, passé pour l'occasion de la banque à l'œnologie. « Je suis mi-girondin, mi-lotois », raconte Julien Goursaud. « Ma mère était œnologue. Quant à mon beau-père, bien que natif de la vallée du Lot, il n'y avait jamais vécu. Il y possédait une résidence secondaire où il passait ses vacances ». Après une carrière bien remplie, Georges, ancien numéro 2 de Renault, cherchait une nouvelle occupation et une plus grande maison pour passer sa retraite et bien sûr y accueillir enfants et petits-enfants. Leur coup de cœur fut pour ce splendide château tombé en sommeil. Pour relever le défi, Julien se forme aussitôt à l'œnologie et à la viticulture. Aujourd'hui, les deux hommes partagent la propriété viticole et oeuvrent à son renouveau. « Ici, nous avons tout changé », commente Julien Goursaud. « La manière de conduire la vigne tout d'abord : nous avons immédiatement entamé une conversion à l'agriculture biologique. Les sols étaient déjà travaillés et nos prédécesseurs ne passaient plus de désherbants. Nous avons aussi supprimé les pesticides. Cela demande un plus gros travail pour bien aérer les pieds et les grappes afin de diminuer l'humidité qui favorise le mildiou ». Côté chai, l'équipe a installé de petites cuves permettant des vinifications adaptées à chaque parcelle. « Les foudres de bois ne servent plus mais nous les gardons comme témoins de l'histoire. Avec 1000 m<sup>2</sup> de chai, nous ne manquons pas de place ». Quant aux nouvelles cuves, elles sont évidemment thermorégulées et permettent la micro-oxygénation du vin. Grâce à ce nouvel outil de travail, la gamme du Château est passée de un à trois vins. Leur point commun : la finesse et la fraîcheur. Cahors de style atypique, le Château du Cayrou est exclusivement planté sur des deuxièmes terrasses de la vallée du Lot particulièrement riches en graves, sol qui favorise la maturité et la finesse des tanins. « Avec un terroir comme le nôtre, nous n'avons pas la capacité de faire des monstres d'exubérance. Mais nos cahors, bien que plus faciles à accommoder à table que la plupart, méritent tout de même d'être carafés avant d'être servis ». Côté commerce, le château s'impose à nouveau comme une marque incontournable de l'appellation Cahors, en France mais aussi à l'étranger. Cayrou is back !

## “Rebirth of a prestigious property”

Château du Cayrou changed hands in 2009. Since 1971, this fabulous 17<sup>th</sup> century estate belonged to reputed and respected winemakers in the appellation. The new owners are Georges Douin, born in Luzech, who worked in the automotive industry throughout his career, and his son-in-law, Julien Goursaud, who left a career in banking to become a winemaker. “Half of me is from Gironde and half from the Lot”, says Julien Goursaud. “My mother was an oenologist. As for my father-in-law, although he was born in the Lot valley, he never lived here. He had a holiday home where he spent his holidays”. After a very successful career, Georges, formerly the number 2 man at Renault, was looking for a new occupation and for a larger house to retire and welcome his children and grandchildren. They fell in love with this splendid château which had sunk into obscurity. To meet the challenge, Julien immediately started training in oenology and winemaking. Today, both men share the winery and are working towards its rebirth. “Here, we have changed everything”, comments Julien Goursaud. “The way we work in the vineyard first and foremost; we immediately started a transition to organic farming. The soils were already tilled and our predecessors no longer used weed-killers. We also did away with pesticides. This involves more work to ensure proper aeration of plants and bunches and to reduce humidity that favours mildew”. In the cellar, the team installed small vats allowing vinification adapted to each plot. “We no longer use the large wood vats but we keep them as a testimony to our history. With a 1000 m<sup>2</sup> cellar, we have enough space”. As for the new vats, they are obviously thermo-regulated and allow micro-oxygenation of wine. Thanks to this new facility, the product line offered by the Château increased from one to three wines. They have finesse and freshness in common. Château de Cayron has a rather unusual style for a Cahors wine. The vines are exclusively planted on the second terraces of the Lot valley which are particularly rich in gravel, a soil which favours ripeness and fine tannins. “With a terroir such as ours, we do not have the capacity to produce very exuberant wines. But our Cahors, although they are easier to enjoy with meals than most, should still be decanted before serving.” On the marketing side, the château has again made a name for itself as an essential Cahors, both in France and abroad. Cayrou is back!

## **MALBEC VALLEY 2009** – CAHORS ROND ET STRUCTURE

**% de Malbec : 90 %**

Age moyen des vignes : 38 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : graves alluviales

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération de 20 jours, extraction raisonnée, cuve inox pendant 12 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 60 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,80 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **LE GRAND VIN DU CAYROU 2011** – CAHORS ROND ET STRUCTURE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 38 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : graves alluviales

Rendement : 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération de 30 jours (finale à chaud), extraction raisonnée, barriques neuves (100 %).

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 4 800

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 15,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU DE CAYX

Caix – 46140 Luzech

Tél. /Fax 05 65 30 52 50 - office@chateau-de-cayx.com - www.chateau-de-cayx.com

Nom du propriétaire : SAR Le Prince Consort de Danemark

Nom du responsable : Guillaume BARDIN

## « Malbec royal »

À deux pas de Luzech, le Château de Cayx illumine du reflet de ses pierres blanches la rive droite du Lot. Sa forme actuelle date du 18<sup>ème</sup> siècle. Le château a été acheté et replanté de vignes depuis 1975 par Henri de Monpezat, aristocrate de souche lotoise devenu prince par son mariage avec l'héritière du trône du Danemark. Chaque année, des milliers de Danois font le pèlerinage à Cayx afin de visiter la demeure et se procurer quelques flacons du royal breuvage. Le potentiel qualitatif du vignoble est indéniable : 21 hectares de vignes étagées en terrasses, profitant d'une exposition sud-ouest et abrités des vents du nord. Hélas, au cours des années 2000, son vin n'avait plus la cote auprès des amateurs. Les ventes avaient marqué le pas et le stock s'accumulait. Heureusement, à la fin de la décennie, le Prince Henrik a repris le pilotage de son vignoble laissé un temps aux mains d'un négociant de la place de Cahors. En 2008, il a embauché Guillaume Bardin, ancien directeur commercial chez Rothschild pour développer la marque Cayx. En 2010 ce dernier, constatant que le château pêchait par la qualité de ses vins a recruté Alexandre Gélis, ancien maître de chai du Château Lagrézette. « Nous avons remis à neuf l'équipement de chai qui datait de 1992 et n'avait pas été renouvelé », raconte le nouveau directeur de l'exploitation. « Nous avons racheté des barriques neuves, des pompes, de l'outillage de micro-oxygénation. Et à la vigne, nous nous sommes employés à obtenir une meilleure qualité de raisins par l'effeuillage, l'éclaircissage et en repoussant la date des vendanges de deux semaines. » Alexandre Gélis a également apporté sa petite touche personnelle : la macération préfermentaire à froid et des cuvaisons plus longues pour assouplir les tanins. Mais une des clés de la nouvelle stratégie est également la sélection parcellaire : « Isoler les différentes parcelles permet de fournir la vinification la plus adaptée à chacune », commente Alexandre. Cette approche a permis d'ajouter des cuvées exceptionnelles à la gamme, les cuvées Majesté et Royale, mais aussi d'affiner le profil des vins existants. Les résultats n'ont pas tardé. Mieux, en quelques années seulement, le Château de Cayx est redevenu l'un des leaders de l'appellation et exporte 80 % de sa production. Une bouteille sur deux est commercialisée en Chine ! Dans l'Empire du Milieu, un partenaire, via un réseau de franchisés, a en effet ouvert 5 boutiques exclusives « Château de Cayx » (Pékin, Shanyan, Wenzhou, Chongqing). Le Prince Henrik du Danemark en personne n'hésite pas à inaugurer lui-même ces boutiques, qui portent le nom de Cayx.

## “A royal Malbec”

Just a stone's throw from Luzech, the white stones of Château de Cayx illuminate the right bank of the Lot river. Its current form dates back to the 18<sup>th</sup> century. The château was purchased and vines were planted in 1975 by Henri de Monpezat, a Lot aristocrat who became a prince through his marriage to the heiress apparent to the Danish throne. Each year, thousands of Danes travelled to Cayx to visit the property and buy a few bottles of the royal wine. The qualitative potential of the vineyard is undeniable: 21 hectares of vines planted on terraces facing south-west and protected from northerly winds. During the first decade of the new century, the wines of the estate were no longer popular among wine-lovers. Sales had slowed down and stocks were piling up. Fortunately, at the end of the decade, Prince Henrik resumed supervision of the vineyard which he had for a time entrusted to a Cahors wine merchant. In 2008, he hired Guillaume Bardin, formerly sales manager at Rothschild, to develop the Cayx brand. In 2010, observing that the quality of the wines was not high enough, he hired Alexandre Gélis, a former cellar-master at Château Lagrézette. “We renovated the cellar equipment which dated back to 1992 and had not been upgraded”, explains the new estate manager. “We purchased new barrels, pumps and micro-oxygenation tools. In the vineyard, we focused on obtaining better grape quality through leaf removal, crop thinning and postponing harvest dates by two weeks.” Alexandre Gélis also brought in his personal touch: pre-fermentation maceration at low temperatures and longer on-skin fermentation to obtain smoother tannins. But one of the keys of the new strategy is plot selection: “Isolating the different plots makes it possible to undertake the vinification best suited to each plot”, comments Alexandre. This approach made it possible to add exceptional cuvees to the product lines, the Majesté and Royale cuvees, but also to refine the profile of existing wines. Results were soon observed. Better still, in the space of just a few years, Château de Cayx regained its rank as a leader of the appellation and now exports 80% of its production. Half of the bottles are sold in China! In the Middle Kingdom, a partner, through a franchise network, opened 5 exclusive “Château de Cayx” boutiques (Beijing, Shanyan, Wenzhou, Chongqing). Prince Henrik of Denmark does not hesitate to inaugurate these boutiques, which bear the name Cayx, in person.

## **CUVEE MAJESTE 2011** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : cône d'éboulis calcaires.

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en foudre, pigeage, fermentation malolactique. Élevage en barriques neuves pendant 18 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 800

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 40,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU DU CEDRE

Bru – 46700 Vire sur Lot

05 65 36 93 87 - chateauducedre@wanadoo.fr - www.chateauducedre.com

Nom des propriétaires : Pascal et Jean-Marc VERHAEGHE

**Spécificités** : Label biologique ECOCERT - certifié HACCP

« Produire en culture biologique des grands vins de terroir. »

## « Un leader à l'esprit d'équipe »

Installés depuis 1987 à la suite de leur père, les deux frères passent en dix ans de l'anonymat au rang de leaders du vignoble. Année après année, ils tirent de leurs sols des jus de plus en plus concentrés puis de plus en plus purs. A la vigne, ils travaillent à obtenir des raisins irréprochables. Au chai, la technologie côtoie les recettes de grand-père. Incorrigible expérimentateur, Pascal s'essaie à partir de 2000 à vinifier son vin noir en empruntant une méthode dévolue aux bourgognes blancs : une vinification entière dans le même fût de chêne de 500 litres depuis la fermentation jusqu'à l'élevage. Sa quête : l'accord parfait entre le bois et le vin. « L'avantage du bois sans le boisé », se plaît-il à expliquer. En 2003, les frères Verhaeghe font un pas de plus pour préciser l'expression de leur terroir : ils se convertissent à la viticulture biologique. En 2009, ils en acquièrent le label officiel. « Pour sauver notre peau et celle de ceux qui travaillent avec nous ...mais aussi pour le vin lui-même », explique Pascal. « Nous aimons ces finales fraîches qui sont la signature gustative des vins élevés naturellement. » En plus d'être de très grands vigneron, les frères Verhaeghe sont des pédagogues engagés. Faire de grands vins et développer leurs affaires ne leur suffisent pas. Ils veulent aussi que les autres obtiennent le meilleur de leurs terroirs. C'est ainsi qu'à partir de 1999, ils initient une charte de qualité, sorte de laboratoire à grands crus où des domaines sans grade mais détenteurs de parcelles à haut potentiel peuvent venir se frotter aux vins les plus réputés de l'appellation. Les membres de cette charte s'engagent à respecter un cahier des charges rigoureux, mais ce sont des dégustations à l'aveugle qui in fine attribuent à certains d'entre eux le label « Cahors Excellence ». « Si cette charte a souffert d'un manque de notoriété, elle a permis de révéler à de nombreux vigneron leur potentiel de sols », précisent-ils. De la même manière, mais en matière de négoce, Pascal a su composer et animer une véritable « malbec team », composée de domaines et châteaux qui, avec lui et pour lui, élaborent des vins permettant la conquête de marchés export à bonne valeur ajoutée. Les Verhaeghe nous prouvent, s'il en était besoin, que les vrais ou grands leaders ne sont jamais robinsoniens mais au cœur de dynamiques collectives...

## “A leader with team spirit”

The two brothers started their work in the vineyard in 1987, taking over from their father. In the space of ten years, they made the transition from anonymity to the status of leading winemakers. Year after year, they drew increasingly concentrated and pure juice from their soils. In the vineyard, they worked to obtain flawless grapes. In the cellar, technology worked hand in hand with traditional methods. Pascal loves to experiment and as from 2000, he started making his black wine using a method devoted to white Burgundy wines: Vinification entirely in the same 500-litre oak barrel, from fermentation to maturing. His quest is the perfect alliance between oak and wine. “The advantages of oak without being woody”, as he puts it. In 2003, the Verhaeghe brothers took expression of their terroir a step further: They made the transition to organic farming. In 2009, they were awarded the official label. “To save ourselves and those who work with us... but also for the wine itself”, explains Pascal. “We like the fresh finish which is the hallmark of naturally made wines”. In addition to being major winemakers, the Verhaeghe brothers are committed teachers. It is not enough for them to make great wines and develop their business. They also want others to get the best from their terroirs. In 1999, they initiated a quality charter, a sort of grands crus laboratory where unranked estates with high-potential plots can rub shoulders with the most reputed wines in the appellation. The members of the charter undertake to comply with demanding specifications, but at the end of the day, those which are awarded the “Cahors Excellence” label receive it after blind tastings. “Although this charter suffers from a lack of reputation, it has made it possible to show many winemakers the potential of their soil”, they explain. In the same way, but in the wine trade, Pascal has created and moderated a genuine “Malbec team” consisting of estates and châteaux which craft wines to conquer export markets with high added value. The Verhaeghe brothers have proved, if that were necessary, that genuine or great leaders never walk alone but remain at the heart of a collective dynamic...

## CHATEAU DU CEDRE 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

**% de Malbec : 90 %**, 5 % Merlot, 5 % Tannat

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 à 5 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage pendant 22 mois : 1/3 fût neuf, 1/3 fût d'un an, 1/3 fût de deux ans.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 80 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 14,20 €

### NOTES DE DEGUSTATION

## LE CEDRE 2011 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 4 000 à 6 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage 24 mois en foudre : 80 % en fût neuf.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 40 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 33,00 €

### NOTES DE DEGUSTATION

## GC 2011 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 55 ans

Densité : 4 000 et 6 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 25 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : fermentation et élevage en fûts neufs de 500 litres pendant 27 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 8 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 74,00 €

### NOTES DE DEGUSTATION

# CHATEAU DE CHAMBERT

Les Hauts Coteaux – 46700 Floressas  
05 65 31 95 75 - info@chambert.com - www.chambert.com

Nom du propriétaire : Philippe LEJEUNE

**Spécificité** : label biologique Demeter, certifié Ecocert

« Dès 1690, le Château de Chambert occupe les grands terroirs sur les plus hauts coteaux du Sud Quercy (300 m d'altitude). Pendant plus de 300 ans, son vin de Malbec fait les délices des Papes en Avignon, des Tsars de Russie et des officiers de Bordeaux ; il s'exporte dans toute l'Europe. Aujourd'hui, Philippe Lejeune, épaulé de Stéphane Derenoncourt, perpétue l'excellence de ce domaine de 65 hectares travaillé en Biodynamie en apportant le plus grand soin au travail de la vigne et à la vinification. »

## « Le plus grand domaine en biodynamie du Sud-ouest »

Enfant, Philippe Lejeune venait souvent passer des vacances dans le Lot. Au virage de ses 40 ans, après avoir connu bonne fortune dans la création de logiciels à Paris, il a cherché à renouer avec ses bons souvenirs. En 2006, musardant parmi les vieilles pierres du causse, il tombe amoureux du Château de Chambert, une grande maison de maître ornée de deux tours rondes à laquelle on accède par une grande allée blanche bordée de cyprès. À perte de vue, des vignes dont chaque rang se termine par un rosier : une image de film de cape et d'épée ! Le domaine qui existe depuis le XVI<sup>ème</sup> siècle a dépassé les 300 hectares à l'apogée du vignoble de Cahors. Au milieu des années 2000, il lui en reste une soixantaine que ses propriétaires d'alors cherchent à vendre. À son travail passionnant d'informaticien, Philippe Lejeune va donc ajouter celui de vigneron en 2007. Sans tarder, et grâce à l'équipe du Château, dont Vincent Neuville, l'œnologue et maître de chai depuis 1999, il investit dans des matériels de tri performants, convertit officiellement le vignoble à l'agriculture biologique, arrache les vignes de tannat et concentre ses efforts sur le malbec pour sa production en AOC Cahors. Conscient des potentiels exceptionnels de son terroir, il fait aussi planter des cépages blancs et même du cabernet franc pour un assemblage, inédit et hors décret d'appellation, avec du malbec... Aujourd'hui, les cahors de Chambert expriment toujours ce côté légèrement crayeux en finale, véritable signature du terroir de Floressas, mais probablement de manière plus directe qu'auparavant. Avec l'aide de son œnologue conseil, Stéphane Derenoncourt, l'étoile montante de l'œnologie mondiale, les élevages ont gagné en subtilité, finesse, et laissent davantage le sol s'exprimer. Les vins sont toujours aussi concentrés mais bénéficient d'une précision aromatique qui les classe à nouveau dans l'élite des malbecs du monde. En quelques années seulement, Philippe Lejeune est ainsi devenu un acteur incontournable et essentiel de la "Cahors (R)évolution", au point d'être élevé par ses pairs au rang de Grand Maître de la Confrérie du Vin de Cahors.

## “The largest biodynamic winery in south-western France”

As a child, Philippe Lejeune often spent his holidays in the Lot. When he reached the age of 40, after a successful career in software creation in Paris, he wanted to get back in touch with the fond memories of this childhood. In 2006, visiting the limestone plateau, he fell in love with Château de Chambert, a large manor house with two round towers at the end of a white cypress-lined lane. As far as the eye can see, vineyards with a rose bush at the end of each row: reminiscent of a swashbuckler film! The property has existed since the 16<sup>th</sup> century and covered as much as 300 hectares during the heyday of the Cahors vineyards. At the beginning of the 21<sup>st</sup> century, the owners still had some sixty hectares that they were trying to sell. In addition to his work in information technology, Philippe Lejeune decided to become a winemaker in 2007. Without further ado and thanks to the team present at the Château, including Vincent Neuville who has been the estate oenologist and cellar-master since 1999, he invested in high-performance sorting equipment, officially made the transition to organic farming, uprooted tannat vines and focused his efforts on Malbec, to produce it under the Cahors AOC appellation. Aware of the exceptional potential of his terroir, he also planted white grape varieties and even some cabernet franc to make a blend with malbec, a totally new approach outside the scope of the appellation decree. Today, Chambert Cahors wines still have a slightly chalky feel in the finish, which is the genuine signature of the Floressas terroir but is probably less directly expressed than in previous years. With the help of his consulting oenologist Stéphane Derenoncourt, the rising star of world oenology, the wines have become more subtle, with increased finesse, allowing the soil to express itself more. The wines are still very concentrated but benefit from aromatic precision which now again ranks them among the elite of Malbec wines worldwide. In the space of just a few years, Philippe Lejeune has become an indispensable and essential player in the “Cahors (R)evolution”, to the extent that his peers raised him to the rank of Grand Master of the Cahors Wine Guild.



## **CHAMBERT GOURMAND FRUITE INTENSE 2012** – CAHORS ROND ET STRUCTURE

### **Vin biologique AB**

**% de Malbec : 70 %** - Merlot 30 %

Age moyen des vignes : 24 ans

Densité : 4 000 à 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire et ferrugineux

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle et mécanique, triple-tri mécanique et manuel sur table

Spécificités de la vinification et de l'élevage : mise en cuve par parcelles et cépages. Extraction par remontages doux. Fermentation lente sur levures naturelles et macération post-fermentaire de 15 à 20 jours. Fermentation malolactique en cuves. Élevage de 4 à 6 mois en cuve inox.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 80 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,07 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **CHATEAU DE CHAMBERT 2009** – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

**% de Malbec : 85 %** - Merlot 15 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 4 000 à 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire caillouteux et ferrugineux

Rendement : 28 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique et manuelle, triple-tri sur table

Spécificités de la vinification et de l'élevage : mise en cuve par parcelles, extraction par remontages doux. Fermentation lente sur levures indigènes. Macération post-fermentaire de 15 à 20 jours (28/30°C). Fermentation malolactique en barriques de chêne français, 12 mois d'élevage.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 92 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 16,70 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **CHATEAU DE CHAMBERT GRAND VIN 2009** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 34 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire ferrugineux

Rendement : 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle, triple-tri sur table

Spécificités de la vinification et de l'élevage : extraction par remontages doux. Fermentation lente sur levures naturelles. Macération post-fermentaire de 20 jours. Fermentation malolactique en barriques.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 25 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 28,90 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CLOS DU CHENE

46700 Duravel

05 65 36 50 09 - closduchene@wanadoo.fr - www.closduchene-cahors.fr

Nom du propriétaire : Famille ROUSSILLE & Filles

## « De père en fille... »

À Duravel, aux confins de l'appellation Cahors, la vallée du Lot s'élargit, la rivière détend ses serpents, l'horizon s'ouvre, s'aplanit. La vigne se fait plus rare qu'en amont et partage le sol avec d'autres cultures, maraîchères ou fruitières. Le vignoble de cette commune est planté sur des terrasses alluviales qui produisent, non pas les vins opulents et musculeux de Puy l'Évêque ou de Vire sur Lot, mais de petits crus plein de fruit et de délicatesse. En plein village, le Clos du Chêne est une ancienne ferme quercynoise de charme, habitée par des gens charmants : un tandem père et fille, le premier à la vigne, la seconde au chai ; de ces Lotois de souche au tempérament discret, presque pudique, mais appliqués et constants au travail. Ici, on ne prétend rien, on fait ! C'est ainsi qu'en accord avec son père, lui-même héritier de nombreuses générations de paysans-vignerons, Valérie Roussille a depuis quinze ans entamé une démarche de lutte raisonnée sur les 15 hectares du domaine familial avec le projet, à terme, de passer au bio. Enherbement et travail du sol ont éloigné les traitements chimiques. Dans la droite ligne des générations précédentes, le Clos du Chêne se distingue par son charme emprunt de légèreté et son équilibre fruité qui lui confère un caractère très digeste et facile à servir. « Nous avons des sols profonds qui peuvent donner des vins ronds. Avec ma sœur qui a un autre métier et participe aux assemblages, nous créons quatre cuvées, presque à 100% malbec en recherchant, non pas l'extraction mais le fruit et la souplesse. » Un style plutôt marginal dans l'univers des Cahors et qui a valu au Clos du Chêne plusieurs citations élogieuses dans les pages du magazine Le Point et de la Revue du Vin de France. Encouragée par cette reconnaissance, Valérie Roussille, la confiance timide, ambitionne désormais de diffuser ses vins à l'export.

## “From father to daughter...”

In Duravel, near the boundaries of the Cahors appellation, the Lot valley widens, the river winds less, the horizon is more open and more level. There are fewer vineyards here than further upstream, the land is shared with other crops, vegetables or fruit. The vineyards in this commune are planted on alluvial terraces which do not produce opulent and powerful wines like those of Puy l'Evêque or Vire sur Lot, but more humble, very pleasant and fruity wines. In the village, Clos du Chêne is a very charming Quercy farm which is home to equally charming people, a father and daughter team. The father works in the vineyard and his daughter in the cellar. They are natives of the Lot region with a discreet, almost modest temperament, but hard-working and constantly focused. No long speeches here, instead, people get things done! With the approval of her father, himself the descendant of many generations of winegrowers, Valérie Roussille started implementing sustainable farming on the 15 hectares making up the family property fifteen years ago with the intention, in the long run, of making the transition to organic farming. Grass cover and tillage did away with chemical treatments. In keeping with the wine produced by previous generations, Clos du Chêne has charm and appeal with lightness and fruity balance which make it very pleasant and easy to drink. “We have deep soils that are conducive to roundness. With my sister, who has another job and who takes part in the blending process, we create four cuvees, almost 100% Malbec. What we want is not extraction, but a supple, fruity wine.” This is a rather unusual style in the Cahors context which has earned Clos du Chêne praise on several occasions in the pages of the magazine Le Point and in the Revue du Vin de France. Encouraged by this recognition, Valérie Roussille, in her shy yet confident way, is now planning to sell her wines on the export market.

## **PECHE DU CLOS DU CHENE 2009** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuve ciment thermorégulée, élevage en fût de chêne de 400 litres pendant 18 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 15,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU COMBEL LA SERRE

Cournou – 46140 Saint Vincent Rive d'Olt  
05 65 30 71 34 / 06 75 01 50 28 - julien.ilbert@yahoo.fr

Nom des propriétaires : Jean-Pierre et Julien ILBERT (père et fils)

**Spécificité** : label biologique Ecocert, en conversion bio depuis 2013

« Depuis 1900, le Château Combrel La Serre est une propriété familiale qui se situe à 17 kilomètres de Cahors sur les plateaux de Cournou, à quelques 300 mètres d'altitude. Ici nous travaillons un seul et même cépage – le Malbec – sur 3 terroirs vraiment différents : un terroir argilo-calcaire, un terroir composé uniquement d'argiles rouges et enfin un terroir sidérolithique. Nos vins sont toujours vinifiés dans le même état d'esprit : recherche permanente de fraîcheur et de fruité. Notre but, lui, est toujours le même : créer des vins de Cahors à la fois souples et soyeux. »

## « Un vin de fraîcheur... »

À Cournou, sur les hauteurs dominant la vallée du Lot entre 300 et 350 mètres d'altitude, ce domaine de 22 hectares produit du vin depuis 1900 mais ce n'est qu'en 1998 qu'il a commercialisé ses premières bouteilles, peu après avoir quitté la cave coopérative. Le fils, Julien Ilbert, aujourd'hui 33 ans et à la tête de l'exploitation, rêvait déjà de vignes au collège et disait à son père vouloir devenir vigneron et non viticulteur. En 2001, il s'était essayé sur quelques rangs de vignes : « Quand j'ai commencé à faire tomber des raisins verts pour diminuer les rendements, mon grand-père m'a suivi dans les rangs avec sa canne en grondant. À une époque où tout notre vin se vendait, l'opération semblait un gaspillage. » En 2005, le tout jeune vigneron fraîchement installé signe son premier millésime. Coup d'essai, coup de maître : par l'exigence du travail viticole et la grâce d'un millésime exceptionnel, le vin se révèle excellent et le gaspillage de raisins, payant... Car un an plus tard, crise du vin oblige, les négociants se font discrets. « Il était inutile de faire du volume. On aurait gardé notre vin sur les bras. L'éclaircissage, l'épamprage et les vendanges en vert, toutes ces techniques de diminution des rendements et d'augmentation de la concentration des baies autrefois marginales devenaient incontournables. Du coup, certains terroirs que je n'avais pas pressentis ont été révélés. » Les vinifications par parcelle ont tout naturellement suivi. Aujourd'hui, Julien Ilbert qui a fait passer le vignoble familial de 1200 bouteilles par an à 60 000 réalise trois cuvées à partir de trois terroirs différents. Toutes les vinifications commencent à basse température : « Je fuis la lourdeur et cherche la fraîcheur par des rendements maîtrisés mais sans surconcentration, des raisins mûrs mais non surmûris et des vinifications sans excès d'extraction ». La première cuvée termine sa vinification uniquement en jus, comme un blanc. Julien Ilbert cherche à exprimer chaque terroir selon ses qualités. Fervent partisan de la hiérarchisation des cahors, il prône la buvabilité avant tout. Qu'elle coûte 4 ou 400 €, une bonne bouteille est une bouteille vide ! Un bon vin, un grand vin, sont des vins qu'on a envie de boire. »

## “A wine with a touch of freshness”

In Cournou, on the heights overlooking the Lot valley at an altitude of 300 to 350 metres, this 22-hectare property has produced wine since 1900 but only started selling its first bottles in 1998, after leaving the cooperative cellar. The son, Julien Ilbert, today aged 33, runs the property. Back in junior high, his dream was already to run a vineyard and he told his father he wanted to become a winemaker and not a grape producer. In 2001, he started working on a few rows of vines: “When I started removing unripe grapes to reduce yields, my grandfather would follow me in the vineyard, walking with his cane, to reprimand me. At a time when we were selling all our wine, this struck him as a waste. In 2005, the young winemaker signed his first vintage. A first stroke of genius: Thanks to painstaking work and the grace of an exceptional vintage, the wine was excellent and the wasted grapes turned out to be an excellent investment. Just one year later, with the crisis in wine, there was less demand from wine merchants. “There was no point in producing high volumes. We would have been stuck with our wine. Cluster thinning and crown suckering techniques used to reduce yields and increase berry concentration, which were seldom used in the past, became essential. With that, some terroirs which I did not expect very much from actually revealed their full potential. “Plot-by-plot vinification then followed. Today Julien Ilbert has increased the family vineyard from 1200 bottles a year to 60,000 bottles and crafts three cuvees from three different terroirs. All vinification processes start at low temperatures: “I avoid weight and seek freshness by means of controlled yields but without excessive concentration, ripe but not overly ripe grapes and vinification without excessive extraction.” The first cuvee finishes its vinification with juice only, like a white wine. Julien Ilbert strives to express each terroir, with its specific qualities. He is a fervent advocate of a hierarchy for Cahors wines and gives pride of place to drinkability first and foremost. Whether the bottle costs 4 or 400 Euros, a good bottle is an empty bottle! A good wine, a great wine, is a wine people want to drink.”

## **ELITE 2009** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité : 4 500 pieds/ha

Nature du sol : argilo-ferrugineux

Rendement : 25 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuve ouverte avec pigeage 3 fois par jour et longues macérations pour obtenir un maximum de gras et de tanins fins puis passage en fût neuf pendant 15 mois avec des batonnages les 3 premiers mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 1 500

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 20,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU CROZE DE PYS

SCEA des Domaines Roche – Château Croze de Pys – 46700 Vire sur Lot  
05 65 21 30 13 - chateau-croze-de-pys@wanadoo.fr - www.chateaucrozedepys.com

Nom du propriétaire : Jean ROCHE

**Spécificité** : certifié Qualenvi - HVE niveau III

## « Qualité et professionnalisme »

Un domaine bien portant, une clientèle fidèle, aucun stock résiduel et une organisation du travail rationalisée : à Cahors, Jean Roche est le vigneron qui gère son domaine viticole en bon père de famille et qui fait tourner sa boutique sans faire de tapage. Ses 55 hectares de vignes plantées sur les différentes terrasses de la vallée du Lot donnent aujourd'hui trois cuvées, toutes mises en bouteilles au domaine et vendues à 55 % à l'exportation, essentiellement en Europe, et depuis peu, au Canada où les clients apprécient sa régularité métronomique et son rapport qualité prix imbattable. Pour le reste, le Château Croze de Pys est vendu en circuit traditionnel avec une forte implantation locale. Depuis les années 2000, cet ancien directeur d'une coopérative viticole revenu en 1987 prendre la succession de son père au domaine familial s'est engagé dans un système de certification servant de référentiel aux vignerons indépendants et permettant de tracer toute son activité, depuis la plantation jusqu'à la facture. Une démarche rarissime dans un vignoble où la plupart des acteurs se vivent en artisans. « La qualité, c'est un tout », explique Jean Roche. Celle du vin est importante, certes. Mais une fois qu'il est fait, on n'est pas au bout de ses peines ! Il faut encore l'embouteiller dans d'excellentes conditions. Le bouchage, les capsules, les étiquettes, le carton, la facture, et l'accueil téléphonique, tout ça, c'est de la qualité. La période n'est pas facile, les clients sont exigeants. Il nous faut être réactifs tout en étant impeccables. » Jean Roche fait partie de ces vignerons historiques qui, par leur pragmatisme, ont négocié sans peine la transition du vin boisson d'il y a vingt ans au vin plaisir d'aujourd'hui. En 2006, sentant la nécessité de monter en gamme, il n'a pas hésité à se délaier de parcelles sujettes au stress hydrique au profit de terroirs parmi les meilleurs de l'appellation. Sa dernière création : la cuvée Révélation qui fait suite aux deux cuvées classiques du château et pour laquelle il applique une politique de micro-rendements et d'élevages en fûts neufs. Par ce vin, le château s'inscrit dans la lignée des purs vins noirs... Délicieux.

## “Quality and professionalism”

A healthy estate, loyal customers, no residual stock and rationalised work organisation: Jean Roche is a Cahors winemaker who manages his estate prudently and runs his business without media hype. His 55-hectare vineyard planted on the different terraces overlooking the Lot valley today yield three cuvees, all bottled at the estate. 55% of his wines are sold on export markets, essentially in Europe and more recently in Canada where his clients appreciate his constant quality and unbeatable price-quality ratio. The rest of the Château Croze de Pys bottles are sold through traditional channels with a strong local presence. Since the beginning of the new millennium, this former director of an agricultural cooperative who came back in 1987 to take over from his father at the family estate has worked on a certification system used as a reference for independent winemakers, making it possible to trace all the work of the winemaker, from planting to invoicing. An approach very seldom encountered in a winemaking region where most players work as craftsmen. “Quality is a holistic approach”, explains Jean Roche. The quality of wine is important, of course. But once the wine is made, your efforts are by no means over! The wine still needs to be bottled in excellent conditions. Capping, capsules, labels, cartons, invoicing, telephone assistance, all that contributes to quality. These are not easy times, customers are demanding. We need to be responsive while remaining irreproachable.” Jean Roche is one of those historic winemakers who, with a pragmatic approach, almost effortlessly achieved the transition from drinking wine twenty years ago to pleasure wine today. In 2006, aware of the need to produce more upmarket wines, he did not hesitate to leave plots subject to water stress in favour of terroirs ranking among the best in the appellation. His latest creation: the Révélation cuvee which follows the two traditional cuvees of the château, to which he applies a micro-yield policy and maturing in new oak. Through this wine, the château is in line with the purity of black wines... A delight.

## **CHATEAU CROZE DE PYS REVELATION 2010** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : argilo-siliceux

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle en cuves. Elevage de 12 mois en fût de chêne neuf pendant 1 an.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 200

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 16,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU DE GAUDOU

SCEA Durou & Fils – 46700 Vire sur Lot  
05 65 36 52 93 - info@chateaugaudou.com - www.chateaugaudou.com

Nom du propriétaire : SCEA DUROU & Fils

Nom du responsable : Fabrice DUROU

**Spécificités** : certifié Lutte raisonnée

« Les vignes orientées sud-sud-ouest, sur la colline de Gaudou, jouissent en toutes saisons d'un micro-climat favorisant une grande maturité. **Vin issu de la culture respectueuse de l'environnement** : le Château de Gaudou a pris conscience depuis plusieurs années que le terroir devait être respecté lorsqu'on lui demande de produire un vin de grande qualité. « Depuis 2010, l'ensemble du vignoble est certifié en lutte raisonnée qui garantit la transparence de cette attention que nous apportons à la pérennité de notre terroir ».

## « Vigneron – artisan du 21<sup>ème</sup> siècle »

Fabrice Durou, 36 ans, est le 7<sup>ème</sup> maillon d'une longue lignée de vignerons installés dans la zone de Vire-sur-Lot, qualifiée de *Beverly Hills* de l'appellation cahors par Michel Bettane. C'est en l'an 2000, après une solide formation vitivinicole qu'il est revenu dans la belle demeure familiale de la vallée du Lot. Le monde du vin est alors en pleine crise liée à la mondialisation. Le marché français se resserre. La demande évolue. Peu d'amateurs acceptent désormais de garder leurs vins au moins six ans avant de les boire. Lui sera l'artisan de la mutation du domaine. En deux millésimes, Fabrice Durou passe des vins boisés de grande garde qui ont fait l'image du domaine à des produits tout aussi concentrés mais buvables rapidement. Le changement viendra essentiellement de la vigne : moins de rendement, plus de maturité, un raisin pur, concentré, aromatique. Côté chai, la tendance est au moins d'interventions possibles. « On est passé du règne des œnologues à celui des vignerons », commente Fabrice Durou. Les interventions à la cave se font de plus en plus discrètes : les soutirages se raréfient, les collages passent aux oubliettes. Du coup, les cahors sont moins extraits et le terroir s'exprime davantage. C'est tout naturellement que le jeune vigneron adopte une logique de crus. De trois cuvées, la gamme passe à sept. Les deux plus grands vins, 100 % malbec, sont issus de parcelles spécifiques. L'une, de malbecs modernes affiche puissance et concentration. L'autre, d'une variété plus ancienne, plantée il y a soixante ans, un peu capricieuse et qui donne de petites récoltes, est puissamment aromatique et d'une grande finesse. « Je veux rester au plus près de mon terroir », explique Fabrice Durou, « je veux produire un vin d'artisan qui soit le fruit de mes aspirations, de mes évolutions personnelles et pas seulement d'une technicité. » Sa nouvelle ambition et donc sa nouvelle cuvée : un grand vin non boisé. Un jus pur et sans aucun additif. Un vin dans lequel le raisin s'exprime et à travers lui, le sol d'où il vient. Pour exprimer cette quintessence des raisins, le château s'équipe actuellement d'un nouveau chai qui permettra de travailler uniquement en pigeage, une méthode d'extraction douce qui confère plus de profondeur et de finesse au vin.

## “A winemaker and craftsman of the 21<sup>st</sup> century”

Fabrice Durou, aged 36, is the seventh in a long line of winemakers settled near Vire-sur-Lot, referred to as the Beverly Hills of the Cahors appellation by Michel Bettane. In 2000, after completing winemaking training, he returned to the fine family home in the Lot valley. At the time, the world of wine was going through a crisis linked to globalisation. The French market offered fewer opportunities. Demand changed. Few wine-lovers now accept to keep their wines for at least six years before drinking them. He crafted the new destiny of the estate. In the space of just two vintages, Fabrice Durou made the transition from oaky wines with very long cellaring potential, which built the image of the estate, to wines that were equally concentrated but that could be enjoyed quickly. The change was driven essentially by the vineyard itself: Lower yields, greater ripeness, a pure, concentrated, aromatic grape. In the cellar, the trend was to have as few operations as possible. “We made a transition from the reign of oenologists to that of winemakers”, comments Fabrice Durou. Operations in the cellar are increasingly discreet: Racking was reduced and fining was done away with altogether. The Cahors wines are therefore less extracted and the terroir expresses itself more. The young winemaker then naturally adopted a cru-based logic. The product line increased from three cuvees to seven. The two greatest wines are 100 % Malbec and are grown on specific plots. One, crafted from modern Malbec vines, offers strength and concentration. The other, crafted from older vines planted sixty years ago, is a little capricious and offers small harvests. It boasts great aroma and finesse. “I want to stay as close as possible to my terroir”, explains Fabrice Durou, “I want to produce the wine of a craftsman which is the fruit of my aspirations and personal development, not only of technical skill.” His new ambition and therefore his new cuvee is a great wine which is not matured in oak. A pure juice without any additives. A wine in which the grape expresses itself and the soil in which it grows. To express this quintessence of the grape, the château is currently installing a new cellar which will allow it to work by punching down the cap only, a gentle extraction method which offers the wine greater depth and finesse.



## LE SANG DE LA VIGNE 2012 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

« Cette cuvée Le Sang de la Vigne est née au cœur de la vallée du Lot, dans ce terroir du sud-ouest qui a vu naître ce fabuleux héros de fiction qu'est l'œnologue Benjamin Cooker, flanqué de son intrépide assistant Virgile Lanssien. Aujourd'hui, cette série œnologique compte 22 volumes, tous publiés chez Fayard et superbement adaptés à la télévision sur France 3 sous les traits de Pierre Arditi dans le rôle de Benjamin, devenu le « Maigret des Vignes ». Jean-Pierre Alaux et Noël Balen, auteurs de la série.

### **% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 40 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 15 hl / ha

Nature du sol : 3<sup>e</sup> terrasse (haute terrasse, Mindel), graves et argile

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : table de tri Selectiv process Pelenc, vinification traditionnelle, levure neutre, un délestage, pigeages, petite macération à froid, macération à chaud pour les cuves les plus structurées, temps de macération 5 semaines. Elevage en cuve en forme d'œuf (permet un mouvement dynamique du vin et des échanges gazeux naturels).

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 1 848

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 18,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## RENAISSANCE 2011 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

Cuvée créée en 1993, issue des meilleurs crus de la haute terrasse Mindel.

### **% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 45 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 30 hl / ha

Nature du sol : 3<sup>e</sup> terrasse (haute terrasse, Mindel), graves et argile

Mode de vendange : vendange mécanique

Cette cuvée est produite avec des exigences supérieures au cahier des charges de l'appellation (rendement plus restrictif, effeuillage, enherbement...)

Spécificités de la vinification et de l'élevage : table de tri Selectiv process Pelenc, vinification traditionnelle, levure neutre, un délestage, pigeages, petite macération à froid, macération à chaud pour les cuves les plus structurées, temps de macération 4 semaines. Elevage en fûts neufs français pendant 18 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 25 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 15,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## RESERVE CAILLAU 2011 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

### **% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 60 ans / Densité : 4 600 pieds/ha / Rendement : 15 hl / ha

Nature du sol : 3<sup>e</sup> terrasse (haute terrasse, Mindel), graves et argile

Mode de vendange : vendange manuelle afin de porter en cuve des raisins frais et entiers

Spécificités de la vinification et de l'élevage : pigeage régulier et résolution manuel. Le vin est ensuite mis en barriques neuves par gravité pour un élevage sur lie pendant 20 à 24 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 2 500

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 25,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU HAUT MONPLAISIR

Monplaisir - 46700 Lacapelle-Cabanac

05 65 24 64 78 - chateau.hautmonplaisir@wanadoo.fr - chateau-haut-monplaisir.com

Nom des propriétaires : Cathy et Daniel FOURNIE

**Spécificité** : certifié Bio Ecocert

« Domaine respectant la nature, la vie du sol, le travail du sol, l'équilibre de la vigne, les rendements, l'effeuillage, la qualité des raisins. Notre philosophie est de produire des vins exprimant le terroir. »

## « Un pur plaisir »

Quand Daniel et Cathy Fournié reprennent le vignoble de Monplaisir à la suite des parents de Cathy, la totalité du vin du domaine est vendue au négoce. Eux ignorent tout de la vigne mais quelque chose les pousse à viser plus haut, à ambitionner davantage. Peu après 1998, année de leur premier millésime, Pascal Verhaeghe, propriétaire du Château du Cèdre voisin entend parler d'eux et leur rend visite. Le couple joue franc jeu : « On n'y connaît rien, mais on a envie d'apprendre. » Le visiteur se propose de les aider. C'est le début d'une collaboration qui ne se démentira pas. Pascal Verhaeghe, qui est alors la figure montante de l'appellation, prodigue conseils et parfois outillage. Il prend même en charge la commercialisation des vins, en France et à l'étranger. Daniel et Cathy se consacrent quant à eux à la vigne, au vin et à sa vente au caveau du domaine. « Pascal nous a fait confiance. Nous aussi », raconte Daniel. Jamais nous n'avons dérogé à la ligne de conduite qu'il nous avait conseillée », et ce malgré quelques situations quelque peu angoissantes pour des vigneron débutants. Ainsi, la première année, pendant les vendanges en vert, la vigne est d'une telle vigueur que le couple fait tomber par terre la moitié de la récolte potentielle... Pendant que les parents de Cathy s'arrachent les cheveux de voir gâcher autant de raisins. Très vite, le travail du sol remplace le désherbage chimique. Supprimées en surface, les racines gagnent en profondeur. Le vin aussi. La vigne devenue plus sage, les vendanges en vert se font moins sévères. Quelques années passent. Les vins du Château Haut-Monplaisir ont déjà une jolie réputation mais Daniel et Cathy Fournié cultivent l'art de l'insatisfaction. En 2009, la même année que le Château du Cèdre, le couple abandonne les produits chimiques et entame sa conversion à l'agriculture biologique. Rapidement, le profil des vins évolue et se dote d'une minéralité épicée, un côté crayeux qui signe une expression plus présente de leur terroir, un sol argilo-siliceux à dominante de galets roulés. Surtout, le vin gagne en suavité de tanins, en pureté de fruit et en longueur. Après le gain en concentration, le bio a apporté la finesse. Une particularité que les connaisseurs ne manquent pas aujourd'hui de reconnaître.

## “Pure pleasure”

When Daniel and Cathy Fournié took over the Monplaisir vineyard following on from Cathy's parents, all the wine produced was sold to wine merchants. They were not familiar with winemaking but something pushed them to aim higher, have greater ambitions. Shortly after their first vintage in 1998, Pascal Verhaeghe, the owner of the neighbouring Château du Cèdre, heard about them and visited them. The couple was very honest: “We don't know anything, but we want to learn.” Their visitor offered to help them. That was the beginning of a lasting work relationship. Pascal Verhaeghe, who was the rising star of the appellation, offered them advice and sometimes tools. He even took charge of marketing the wines in France and abroad. Daniel and Cathy devoted themselves to the vineyard, the wine and sales from the cellar. “Pascal trusted us. We trusted him too”, says Daniel. “We always followed the course of action he recommended”, despite a few situations that sometimes caused significant anxiety for beginners in winemaking. The first year, during crop thinning, the vines were so strong that the couple cut half of the potential harvest... while Cathy's parents were in total despair to see so many grapes wasted. Very soon, tillage replaced chemical weed control. Roots sank deeper into the soil. The wine also gained greater depth. The vine became more disciplined and crop thinning was therefore less radical. A few years went by. The wines of Château Haut-Monplaisir already had a good reputation but Daniel and Cathy Fournié focused on never being entirely satisfied. In 2009, the same year as at Château du Cèdre, the couple gave up chemicals and began the transition to organic farming. Quite quickly, the profile of the wines changed with spicy mineral touches, a chalky feel which marks a more present expression of their terroir, a clayey-flinty soil with pebbles. Above all, the wine expressed increasingly suave tannins, pure fruit and length on the palate. After increased concentration, organic farming brought finesse. This is a specificity that connoisseurs recognise today.

## TRADITION 2011 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 25 à 35 ans

Densité : 4 000 à 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-siliceux, avec galets roulés, exposition plein sud, 3<sup>ème</sup> terrasse

Rendement : 50 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri manuel

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuve. Élevage 90 % en cuve et 10 % en fût de 3 à 4 vins.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 70 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 7,50 €

### NOTES DE DEGUSTATION

## PRESTIGE 2010 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-siliceux, avec galets roulés, exposition plein sud, 3<sup>ème</sup> terrasse

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri manuel

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuve ciment. Élevage en fût pendant 22 mois : 20 % neuf, le reste 1, 2, 3 et 4 vins.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 15 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 12,00 €

### NOTES DE DEGUSTATION

## PUR PLAISIR 2010 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-siliceux, avec galets roulés, exposition plein sud, 3<sup>ème</sup> terrasse

Rendement : 25 à 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri manuel

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en fûts neufs de 500 litres ouverts. Élevage 24 mois une fois refermés.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 6 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 25,00 €

### NOTES DE DEGUSTATION

# CHATEAU LACAPELLE CABANAC

Le Château - 46700 Lacapelle-Cabanac  
05 65 36 51 92 - [contact@lacapelle-cabanac.com](mailto:contact@lacapelle-cabanac.com) – [www.lacapelle-cabanac.com](http://www.lacapelle-cabanac.com)

Nom du propriétaire : Thierry SIMON et Philippe VERAX

**Spécificité** : certifié Ecocert, référentiel FR-BIO-01

« Créer les vins dont nous rêvons en respectant l'environnement, et satisfaire nos clients »

## « Un rêve devenu réalité »

En 1978, l'ancien propriétaire du château du village de Lacapelle Cabanac avait restauré un bâtiment envahi par la friche pour y installer des cuves de vinification. Au cours des travaux, il mit à jour une étonnante construction : un bâti de pierres voûtées dont la partie supérieure était parcourue de rigoles. C'étaient les vestiges d'un chai datant du 18<sup>ème</sup> siècle. En haut, le raisin était foulé aux pieds puis le jus s'écoulait par les entailles dans des barriques disposées au sol. Plus de 200 ans après, le Château de Lacapelle Cabanac venait de retrouver sa vocation viticole... Et le cahors, un de ses grands terroirs d'origine. En l'an 2001, Thierry Simon et Philippe Verax, deux parisiens souhaitant se mettre au vert, sont séduits par ce domaine trentenaire qui a déjà réalisé de jolies cuvées. Leur ambition est « simple » : faire le vin de leur rêve tout en respectant l'environnement. Ils entreprennent la rénovation du chai et sa mise aux normes. De nouvelles cuves de dimension plus modestes sont acquises pour permettre une vinification parcellaire. Dès la fin 2001, nos deux néo-vignerons s'emploient à reconverter les 19 hectares de cette belle propriété du causse à l'agriculture biologique. Les sols sont travaillés et le désherbage est fait de façon mécanique uniquement. Les seuls traitements pour lutter contre les maladies sont à base de soufre et de cuivre. La biodynamie leur permet rapidement de diviser par quatre les doses de produits. Le résultat de leur investissement ne se fait pas attendre et ce dès l'entrée de gamme. Leurs vins gagnent en régularité et en velouté. Après avoir créé une gamme allant des vins fruités et veloutés aux cahors de grande concentration, élevés en fûts de chêne neufs, ils sont revenus à l'élevage à l'ancienne. Leur cuvée élevée sur lies en cuves béton, à partir d'une vendange de grande maturité, représente ce qu'ils estiment être la plus belle expression de leur terroir. Aujourd'hui, tout est bon au Château Lacapelle Cabanac et surtout d'un excellent rapport prix-plaisir. La vigne est parvenue à maturité, son vin exprime toutes les qualités d'un grand terroir. Les anciens ne s'étaient pas trompés...

## “A dream come true”

In 1978, the former owner of the Lacapelle Cabanac village château restored a run-down building to install vinification cellars. During the work he uncovered a surprising edifice: A stone vault building with drainage holes in the upper section, the remains of a cellar dating back to the 18<sup>th</sup> century. At the top, the grapes were trod by foot and the juice would flow from the notches into barrels placed on the ground. Over 200 years later, Château de Lacapelle Cabanac had just returned to its winemaking vocation... and to Cahors, one of its great terroirs of origin. In 2001, Thierry Simon and Philippe Verax, two Parisians who wanted to leave the city life, purchased the thirty-year-old estate which had already made some fine cuvees. Their ambition was “simple”: To make the wine of their dreams while preserving the environment. They undertook work for renovation and compliance of the cellar. New smaller vats were purchased to allow plot-by-plot vinification. At the end of 2001, our two new winemakers started work to make the transition to organic farming on the 19 hectares of this fine property on the limestone plateau. Soils were tilled and mechanical weed control was implemented. The only treatments used to fight plant diseases were sulphur and copper-based. The biodynamic approach allowed them to divide product doses by four in very little time. Their investment showed results quickly, for the entire line of products. Their wines showed more constant quality and smoothness. After having created a product line ranging from smooth, fruity wines to very concentrated Cahors matured in new oak barrels, they went back to traditional maturing. Their cuvee aged on the lees in concrete vats using optimally ripe grapes, represents what they consider to be the finest expression of their terroir. Today, all the wines of Château Lacapelle Cabanac are fine products, which also offer an excellent price-pleasure ratio. The vineyard has reached maturity, its wine expresses all the qualities of a great terroir. Obviously the generations of yesteryear had it right...

## **MALBEC XL 2009** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 38 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : < 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage 27 mois en barriques neuves de 225 litres.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 9 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 13,45 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU LAMARTINE

46700 Soturac

05 65 36 54 14 - chateau-lamartine@wanadoo.fr - www.cahorslamartine.com

Nom du propriétaire : Alain GAYRAUD

« Un domaine plus que centenaire. De beaux terroirs, la main de l'homme pour atteindre une maturité parfaite des raisins, un savoir-faire en vinification et élevage pour un Cahors de référence : puissance, harmonie, élégance du fruit. »

## « L'expression de grands terroirs »

À Soturac, aux limites ouest de l'appellation cahors, Alain Gayraud, à la suite de son grand-père, produit depuis 1975 des vins noirs qui ne trahissent pas l'esprit ancestral. Sa propriété familiale de 35 hectares est plantée en majeure partie sur les hautes terrasses de la vallée du Lot mais également sur un terroir de grèzes du plateau calcaire préservé du stress hydrique. La situation exceptionnelle du Château Lamartine sur des sols drainants exposés plein sud favorise la précocité des raisins et une grande régularité des millésimes. Une caractéristique renforcée par la situation géographique du domaine, à l'extrême ouest de la vallée du Lot, là où la vallée s'ouvre et bénéficie de l'influence océanique. « Le printemps arrive toujours plus tôt ici », se réjouit Alain Gayraud. « Et quand les autres commencent leurs vendanges, les nôtres sont terminées depuis longtemps. Tant mieux, car il est plus simple de faire du vin le 20 septembre que le 10 octobre ! » Côté vigne, Alain Gayraud évite les désherbages chimiques et accorde une grande importance aux labours afin de permettre aux ceps de puiser en profondeur, dans un sol vivant, l'eau et les minéraux nécessaires à la maturité des baies et à l'expression des vins. L'effeuillage et les vendanges en vert assurent des rendements réguliers et modérés. Côté vinification, la vendange est soigneusement triée. « J'extraits très peu et je prolonge les fermentations en pratiquant des pigeages manuels. » précise le vigneron. Son outil de vinification est résolument moderne. Le chai est climatisé, les cuves thermorégulées. Alain Gayraud est un habitué de longue date des citations dans la presse spécialisée. À partir de 1995, ses vins traditionnellement charpentés sont devenus plus caressants grâce à une maîtrise des rendements et une maturité égale des raisins. En 1996, il sera l'un des tous premiers à produire de grandes cuvées, fruit d'un élevage savant en bois neuf. Des vins qui se signalent par leur parfum de kirsch, leur puissance et leur velouté, et qui supportent sans dommage la comparaison avec les meilleurs crus médocains. L'évolution récente du château Lamartine se traduit par un équilibre marqué par la fraîcheur, liée selon Alain Gayraud à une meilleure maîtrise des maturités : « Ni trop, ni trop peu ! Parce que j'aime les finales fraîches qui donnent du plaisir et l'envie de reboire. »

## “The expression of great terroirs”

In Soturac, near the western boundary of the Cahors appellation, Alain Gayraud took over from his grandfather in 1975. He produces black wines in keeping with the age-old tradition of the 35-hectare family property, mainly planted on the high terraces of the Lot valley but also on a terroir of gravel deposits on the limestone plateau protected from water stress. The exceptional location of Château Lamartine on well-drained soils facing south favours early ripeness of the grapes and regular quality of vintages. A characteristic reinforced by the geographical location of the property far west in the Lot valley, where the valley opens and benefits from the influence of the Atlantic Ocean. “The spring always arrives here earlier than elsewhere”, smiles Alain Gayraud. “And when the others start their harvests, we've already finished. Which is just as well, because it is easier to make wine on 20 September than on 10 October!” In the vineyard, Alain Gayraud avoids chemical weed control and gives pride of place to tillage to allow the vine plant to dig its roots deep into the living soil, with water and minerals needed for berry ripeness and expression of wines. Excess leaf removal and crop thinning allow regular and moderate yields. For vinification, the harvest is carefully sorted. “I focus on very little extraction and longer fermentation, punching down the cap by hand”, specifies the winemaker. His vinification facility is resolutely modern. The cellar is air-conditioned and the vats are thermo-regulated. Alain Gayraud has been mentioned in the trade press for many years now. As from 1995, his traditionally full-bodied wines became smoother thanks to yield control and homogenous grape ripeness. In 1996, he was one of the very first winemakers to produce great cuvees following painstaking maturing in new oak. Wines that stand out with their aromas of kirsch, strength and velvety quality, on a par with the best Médoc growths. The recent evolution of Château Lamartine is expressed in balance marked by freshness, which Alain Gayraud explains by improved ripeness control: “Not too much but not too little either! Because I like fresh, pleasant finishes which make you want to take another sip.”

## **CHATEAU LAMARTINE EXPRESSION 2011** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 4 500 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire, 3<sup>e</sup> terrasse

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle et mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération très longue (40 jours). Pigeage, micro-bullage en fin de fermentation. Élevage 20 mois en barrique neuve, bâtonnage.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 20 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 22,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# MAS DEL PERIE

Le Bourg – 46090 Trespoux-Rassiels  
05 65 30 18 07 - [masdelperie@wanadoo.fr](mailto:masdelperie@wanadoo.fr) - [www.masdelperie.com](http://www.masdelperie.com)

Nom du propriétaire : Fabien JOUVES

**Spécificités** : Ecocert ; Demeter

« Vins naturels. Vins de terroirs. Sélection parcellaire. »

## « L'esprit bourguignon ! »

Sur le plateau calcaire, à quelques minutes de Cahors, Fabien Jouvès a repris en 2009 le vignoble planté par ses parents. Alors que ceux-ci vendaient essentiellement au négoce ce que leurs 12 hectares de vignes voulaient bien donner, lui a fait sa révolution qualitative : travail du sol, vendanges en vert, ébourgeonnage, vendanges à la main et élevage haut de gamme. Comme dans les crus de Bourgogne, les cuvées portent le nom de la parcelle dont elles sont issues : Les Escures, La Roque, Les Acacias, La Pièce. Et les bouteilles sont non plus bordelaises comme cela se fait classiquement dans la région mais bourguignonnes, histoire d'être totalement cohérent avec cette stratégie. Pour Fabien, l'ambition est claire : place au terroir dans son expression la plus pure. Pour cela, il a opté pour une viticulture biologique, tendance biodynamie et pour des vendanges à la main récoltées dans de petites cagettes afin de préserver l'intégrité des baies. Et même si son père crie au gaspillage, lui tient le cap. Sûr que son option est la bonne, puisqu'il ne tient pas ses vins. Les vendanges sont d'ailleurs l'occasion de scènes plutôt cocasses. Tandis qu'il demande aux vendangeurs de trier sévèrement les grappes et d'écarter tout raisin douteux, son père passe dans les rangs avec son tracteur en les houspillant de gâcher tant de raisins. Conscientieux, ces derniers se donnent l'air d'écouter le papa râleur... Et trient quand même dès qu'il a le dos tourné. C'est ainsi que Fabien produit des vins qui se sont rapidement fait une réputation de bons et grands vins. Malgré les humeurs paternelles, Fabien se montre plein de reconnaissance. « C'est grâce à mes parents que j'ai ce magnifique outil de travail. Ils ont fait le vin de la manière qui convenait parfaitement à leur époque. Et moi, j'ai une chance immense de pouvoir jeter autant de raisins par terre ! » .

## “A spirit of Burgundy!”

On the limestone plateau just a few minutes' drive from Cahors, Fabien Jouvès took over the vineyard planted by his parents in 2009. They had essentially sold whatever their 12 hectares of vines yielded to wine merchants, while their son decided to implement a qualitative revolution: tillage, crop thinning, desuckering, handpicking and high-range maturing. As is the case in Burgundy, the cuvees are named after the plots they came from: Les Escures, La Roque, Les Acacias, La Pièce. And the bottles are no longer the Bordeaux-style bottles traditionally used in the region, but the Burgundy bottles, in keeping with his strategy. Fabien has a clear ambition, to convey the purest expression of the terroir. He has opted for organic wine farming, a biodynamic approach and hand-picked grapes in small crates in order to protect the berries. Although his father was adamant that he was wasting grapes, Fabien stood firm, certain that his option was the right one. The harvest actually made for some rather comical scenes. While he was asking the harvesters to sort the grapes very carefully and to eliminate lower-quality grapes, his father was driving through the rows on his tractor chastising them for wasting so many grapes. As the harvesters were conscientious people, they listened to the grumbling father respectfully... and then carried on sorting anyway as soon as his back was turned. In this way, Fabien produced wines which soon earned the reputation of good and great wines. Despite his father's grumbling, Fabien is very grateful. “It is thanks to my parents that I have this fabulous tool to work with. They made the wine in a way that was perfectly suited to their time. And I therefore have the immense good fortune to be able to leave so many grapes on the ground!”



## **LA ROQUE 2012** – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 35 ans

Nature du sol : argilo-calcaire d'altitude

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification naturelle.

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 14,50 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **LES ACACIAS 2011** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 40 ans

Nature du sol : argilo-calcaire sidérolithique d'altitude

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification naturelle.

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 25,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **LA PIECE 2011** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 50 ans

Nature du sol : argilo-calcaire sidérolithique d'altitude

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification naturelle.

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 49,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# METAIRIE GRANDE DU THERON

46220 Prayssac

05 65 22 41 80 - barat.sigaud@wanadoo.fr - www.vignobles-sigaud.winealley.com

Nom du propriétaire : Liliane BARAT SIGAUD / Nom du responsable : Sébastien SIGAUD

« Édifié après la révolution française au sud-ouest de la France, piémont du Massif Central, la Métairie Grande du Théron se situe au cœur du vignoble du Quercy, sur les coteaux abrupts et aux versants exposés plein sud dominant la vallée du Lot. L'ensemble des bâtiments restaurés dans la tradition et dans le style du patrimoine quercynois forme une cour carrée remarquable. Son vignoble, de 30 ha sur un terroir argilo-calcaire de la 3<sup>ème</sup> terrasse du Lot d'un âge moyen de 35 ans, est la représentation du cépage noble et traditionnel Malbec dont ce vin est issu à 100 %. »

## CHATEAU HAUTE BORIE

Haute Borie - 46700 Soturac

05 65 22 41 80 - barat.sigaud@wanadoo.fr - www.vignobles-sigaud.winealley.com

Nom du propriétaire : Jean-Marie SIGAUD / Nom du responsable : Sébastien SIGAUD

Le Château Haute Borie, bâti en 1847, se situe à l'extrême ouest de l'AOC Cahors avec l'influence du climat océanique. Ses bâtiments quercynois, situés au sommet du plateau argilo-siliceux mêlé de graves datant du quaternaire ancien, sont entourés de son vignoble de 15 ha planté à 95 % en Malbec.

### « L'épopée fantastique »

Dans le paysage local, tout le monde connaît Jean-Marie Sigaud, fils d'éleveur aveyronnais devenu vigneron puis président du Syndicat de Défense et président de l'interprofession (UIVC) de l'AOC cahors. Au cours de sa longue carrière, il réussit à faire passer son petit vignoble de 1 à 60 hectares. Pour les cadurciens, il est le président qui a dit oui à l'étude des terroirs, laquelle allait permettre de hiérarchiser les sols de l'appellation, oui à la charte de qualité ou « cahors excellence », oui à la démarche des grands crus et encore oui à la stratégie marketing « Cahors Malbec » qui internationalise l'image et les ventes depuis 2007. Jean-Marie Sigaud n'est pas seulement un vigneron archi-travailleur et ingénieux, capable de mettre au point ses propres machines viticoles, il est aussi l'homme du collectif... « ½ journée pour mes affaires, une autre pour l'appellation cahors » se plaît-il à dire. Surtout, il est capable d'apprendre des autres. Jusqu'en 2002, son tandem avec Alain-Dominique Perrin, président de Cartier, du Groupe Richemont mais aussi de l'UIVC, fonctionne à merveille. Alors que d'autres jalourent cet homme d'affaire spécialiste du luxe reconverti à la vigne, Jean-Marie Sigaud considère que cet homme venu d'un autre univers que le sien a tout à lui apprendre en matière de création de valeur. De la même manière, Pierre et Sébastien, ses deux fils aux caractères également bien trempés, appliquent dès 2007 la nouvelle stratégie marketing de l'UIVC, dite « cahors malbec ». Ils ajustent le style de leurs cahors, qui demeurent puissants mais deviennent gourmands. Ils sont les premiers à adopter la bouteille créée par l'interprofession et gravée « Cahors Malbec ». Résultat : ils connaissent un boom exceptionnel à l'export, lequel représente désormais 70 % de leurs volumes commercialisés. Les ventes s'envolent... Belgique, États-Unis. Aujourd'hui, les deux fils, qui ont pris les commandes du vignoble paternel, investissent de nouveaux terroirs, situés notamment sur le plateau calcaire dominant la maison familiale, et continuent à apprendre des autres, en collaborant par exemple avec Altos Las Hormigas, domaine pionnier en Argentine aujourd'hui intéressé à créer avec la famille Sigaud des cuvées révélant les terroirs exceptionnels de l'appellation Cahors.

### “A fantastic adventure”

Everyone in Cahors knows Jean-Marie Sigaud, the son of an Aveyron livestock farmer who became a winemaker and later president of the Defence Union and of the Interprofessional Union of the Cahors appellation (UIVC). During his long career, he succeeded in increasing his small vineyard from 1 to 60 hectares. For Cahors winemakers, he was the president who said yes to terroir studies which would make it possible to establish a hierarchy of the soils in the appellation, yes to the quality charter or “Cahors excellence”, yes to the grand cru approach and yes to the “Cahors Malbec” marketing strategy to internationalise the image and sales of the appellation as from 2007. Jean-Marie Sigaud is not only a very hard-working and ingenious winemaker, able to develop his own machines for the vineyard. He also focuses on a collective approach... “A half-day for my own business and another for the Cahors appellation”. Above all, he is able to learn from others. Until 2002, his duo with Alain-Dominique Perrin, president of Cartier, of Groupe Richemont but also of the UIVC, worked wonders. While others were jealous of the businessman specialised in luxury who had turned to winemaking, Jean-Marie Sigaud considered that this man from a different background had a lot to teach in terms of creating value. In the same way, Pierre and Sébastien, his two sons with equally strong characters, started applying the UIVC marketing strategy referred to as “Cahors Malbec” in 2007. They adjusted the style of their Cahors which remained powerful but also became lush. They were the first to adopt the bottle created by the Interprofessional Union, engraved “Cahors Malbec”. As a result, they achieved an exceptional increase in export sales, which today represent 70 % of their marketed volumes. Sales grew significantly... Belgium, the United States. Today, the two sons who took over their father's vineyard have started working on new terroirs, in particular located on the limestone plateau overlooking the family home, and are focused on learning from others by working, for example, with Altos Las Hormigas, a pioneer winery in Argentina today interested in working with the Sigaud family to create cuvees revealing the exceptional terroirs of the Cahors appellation.

## **METAIRIE GRANDE DU THERON PRESTIGE 2011** – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 35 ans / Densité : 4 500 pieds/ha / Rendement : 45 hl / ha

Nature du sol : coteau argilo-calcaire de la 3<sup>e</sup> terrasse du Lot

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri de la vendange

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification des meilleures parcelles de vignes issues du coteau de la Métairie en cuve thermorégulée à 25°C. Macération de 25 jours avec 2 délestages en début de fermentation alcoolique. Élevage de 18 mois en fûts de chêne français. Mis en bouteille « Cahors Malbec ».

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 26 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 10,00 €

**NOTES DE DEGUSTATION**

## **METAIRIE GRANDE DU THERON PARCELLE DES ORIGINES A822 2012** –

*CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 35 ans / Densité : 4 500 pieds/ha / Rendement : 30 hl / ha

Nature du sol : coteau argilo-calcaire de la 3<sup>e</sup> terrasse du Lot

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri de la vendange

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification de la meilleure parcelle A822 de vignes issues du coteau calcaire de la Métairie en cuve thermorégulée à 25°C. Macération de 25 jours avec 2 délestages en début de fermentation alcoolique. Élevage de 18 mois en fûts de chêne français.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 2 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 20,00 €

**NOTES DE DEGUSTATION**

## **CHATEAU HAUTE BORIE CUVÉE TRADITION 2011** – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 35 ans / Densité : 4 500 pieds/ha / Rendement : 45 hl / ha

Nature du sol : argilo-siliceux et graveleux du quaternaire ancien

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri de la vendange

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification des meilleures parcelles de vignes en cuve thermorégulée à 25°C. Macération de 25 jours avec 2 délestages en début de fermentation alcoolique. Élevage de 18 mois en cuve inox.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 36 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 7,00 €

**NOTES DE DEGUSTATION**

## **CHATEAU HAUTE BORIE CUVÉE PRESTIGE 2011** – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 35 ans / Densité : 4 500 pieds/ha / Rendement : 40 hl / ha

Nature du sol : argilo-siliceux et graveleux du quaternaire ancien

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri de la vendange

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification des meilleures parcelles de vignes en cuve thermorégulée à 25°C. Macération de 25 jours avec 2 délestages en début de fermentation alcoolique. Élevage de 18 mois en fûts de chêne français. Mis en bouteille « Cahors Malbec ».

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 12 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 10,00 €

**NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU PINERAIE

Leygues – 46700 Puy L'Evêque  
05 65 30 82 07 - chateaupineraie@wanadoo.fr – www.chateaupineraie.com

Nom des propriétaires : Famille BURC et Filles

**Spécificité** : certifié Terra Vitis

« Un manuscrit parchemin cuir, écrit en latin, datant de 1456 atteste qu'à cette époque, la famille Burc possédait déjà des terres en Cahors. Tout ceci est confirmé par des bulletins de propriété en vignes datant de 1663 et 1838. Depuis des générations de vigneron se sont succédé sur ce sol prédestiné. Aujourd'hui, les 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> générations travaillent en collaboration. Anne et Emmanuelle ont décidé d'apporter leur soutien, leur aide et leur nouveau savoir-faire à l'exploitation familiale. La culture raisonnée est devenue une priorité au Château Pineraie car un environnement pur et sain est la clé pour un avenir durable et serein. Maîtriser la qualité signifie également protéger la nature. »

## « Toujours meilleur, de génération en génération »

Quand Anne et Emmanuelle Burc, en 2002, ont pris la suite de leur père Jean-Luc aux commandes du Château la Pineraie, elles n'ont pas eu besoin de faire la révolution qualitative. Celle-ci avait déjà été faite. Le Château Pineraie était et demeure l'un des piliers qualitatifs du Cahors. Essentiellement situé sur les troisièmes terrasses de la vallée du Lot – les plus élevées et les plus drainantes -, ce vignoble est, depuis les premières années de l'appellation, largement diffusé, par un réseau fidèle de cafés-hôtels-restaurant et de cavistes de la France entière. Restait à le faire connaître au reste du monde ! C'est ce à quoi se sont employées les deux héritières du domaine, Anne, à la vigne et au chai et Emmanuelle à la commercialisation. Sitôt installée, la sixième génération a investi dans la climatisation du chai, la thermorégulation de toute la cuverie et une table de tri. Puis elles ont mis en place une politique environnementale au travers du cahier des charges Terra Vitis. Ce choix d'écologie et de rationalisation des modes opératoires depuis la vigne jusqu'à la commercialisation a aussi eu pour effet de leur faciliter l'entrée sur les marchés anglo-saxons. « Les Anglais sont très demandeurs de certifications, surtout si elles offrent des garanties environnementales », indique Anne. Résultat : La commercialisation est passée de 20 à 40 % à l'export, en dix ans. Dans ce contexte, le Château Pineraie a continué à mettre en bouteilles la totalité de sa production tout en accroissant ses surfaces de production de 36 à 50 hectares. Et le vin se fait toujours en famille. « On nous dit que le goût du vin a évolué, qu'il est à la fois plus fruité, plus rond, plus facile à boire. Sans doute un effet des macérations à froids, permises par le système de thermorégulation. » Quant à Jean-Luc Burc, il demeure en activité et fait profiter à ses deux filles de sa longue expérience.

## “Always better, from one generation to the next”

When Anne and Emmanuelle Burc took over the management of Château la Pineraie from their father Jean-Luc in 2002, there was no need for them to implement a quality revolution. That had already been done. Château Pineraie was and remains one of the quality pillars of Cahors. Essentially located on the third terraces overlooking the Lot valley - the highest and best-drained terraces - the wine has, since the very first years of the appellation, been sold through a loyal network of cafés, hotels and restaurants as well as in wine shops throughout France. The only thing left to do was to promote it in the rest of the world! That's what Jean-Luc's two daughters set out to do. Anne works in the vineyard and cellar and Emmanuelle focuses on marketing. Soon after the sixth generation took over, the sisters invested in air conditioning for the cellar, thermoregulation for the vat-room and a sorting table. They then implemented an environmental policy by means of the Terra Vitis specifications. The choice of ecology and rationalisation of operations from the vineyard to the market also made it easier for them to start selling on markets in the English-speaking world. “The English are very keen on certifications, especially if they offer environmental guarantees”, says Anne. The result is that the export share of their sales increased from 20 to 40% in the space of ten years. In this context, Château Pineraie continued to bottle its entire production while increasing the production area from 36 to 50 hectares. And the wine is still made by the family. “We are told that the taste of our wine has changed, that it has more fruit, more body, and that it is easier to drink. This is probably the effect of low-temperature macerations, made possible by the thermoregulation system.” As for Jean-Luc Burc, he continues to work at the winery to allow his two daughters to benefit from his long experience.

## L'AUTHENTIQUE 2010 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 50 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : haute terrasse Mindel ; manteau graveleux et siliceux plus ou moins argilo-sableux

Rendement : 25 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuves bois thermorégulées. Durée de cuvaison longue sur des raisins très sains cueillis à bonne maturité permettant une macération à des températures plus élevées et toujours contrôlées afin d'extraire au mieux toutes les meilleures composantes qui permettront un bon élevage dans du bois neuf.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 20 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 20,00 €

### NOTES DE DEGUSTATION

## L'AUTHENTIQUE 2009 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 50 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : haute terrasse Mindel ; manteau graveleux et siliceux plus ou moins argilo-sableux

Rendement : 25 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuves bois thermorégulées. Durée de cuvaison longue sur des raisins très sains cueillis à bonne maturité permettant une macération à des températures plus élevées et toujours contrôlées afin d'extraire au mieux toutes les meilleures composantes qui permettront un bon élevage dans du bois neuf.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 20 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 20,00 €

### NOTES DE DEGUSTATION

# DOMAINE DU PRINCE

Cournou – 46140 Saint Vincent Rive d’Olt  
05 65 20 14 09 - domaineduprince@alsatis.net - www.domaineduprince.fr

Nom du propriétaire : Bruno JOUVES

**Spécificité** : agriculture raisonnée

« L’Ordre et l’Art, une Histoire de famille ! »

## « Du vin de comptoir au vin de terroir »

27 hectares sur les hauteurs du plateau calcaire, à deux pas de Cahors, capitale historique du malbec. Aux commandes : deux frères, Didier et Bruno Jouve, dont la famille se transmet la propriété depuis le 16<sup>ème</sup> siècle. Le premier est à la vigne, le second au chai. Le domaine tirerait son nom actuel du surnom donné à leur aïeul revenu au pays avec des Louis d’or dans les mains... et ce après avoir implanté des greffons de malbec à Fontainebleau sur ordre du roi François 1er. Cela ne s’invente pas ! À Cahors, le domaine du Prince est donc une institution. Il est aussi l’un des plus appréciés. Pour tout le monde, c’est le vin de copains, pas cher et gouleyant, que l’on trouve au comptoir de tous les cafés et à la carte de la plupart des restaurants. Mais au début des années 2000, à la suite d’une étude menée par le Syndicat de Défense de l’Appellation, Bruno et Didier découvrent que leur domaine recèle des sols potentiellement classables en crus. À l’époque où les vins du plateau calcaire ont la réputation d’avoir des sols et un climat moins favorables à la maturité des baies, la nouvelle a de quoi les décomplexer. Ils décident d’en tirer partie et élaborent des vins selon une charte de qualité initiée par le vigneron Pascal Verhaeghe. Objectif : distinguer les domaines qui fournissent un travail plus exigeant sur des parcelles à fort potentiel. Ainsi, dès le millésime 2000, le Domaine du Prince, réputé pour son petit vin pas cher, se trouve étiqueté comme faisant partie des grands vins de la place. Aujourd’hui, et alors que la hiérarchisation officielle des crus de l’appellation tarde à venir, les deux frères continuent dans cette voie. La hiérarchisation, ils l’appliquent à leurs propres sols, trois terroirs aux potentiels différents. « Nous avons des argilo-calcaires basiques pour notre vin de barbecue », explique Bruno, 45 ans, dans son style simple et direct. « Et puis des sols profonds, couvert de pierres rondes, très dures, en forme de ballons de rugby qui assurent une bonne régularité alimentaire à la plante pour notre milieu de gamme. Enfin, les sols d’argiles ferriques qui donnent notre grand vin ». 400 ans après l’aïeul, voilà que le Prince pourrait être auréolé d’un nouveau titre de noblesse. Le Prince grand cru ? « Ma quête, c’est avant tout de bien exprimer les terroirs, en finesse et en longueur, confie Bruno, « Pas par des artifices mais par des vinifications en douceur, sans levurage, au plus près du fruit. » Ce n’est donc pas un hasard si la bodega Altos Las Hormigas, pionnière en Argentine pour l’élaboration de malbecs tout en finesse l’a contacté pour tenter d’élaborer avec lui et à Cahors un très grand malbec de terroir ... À suivre.

## “From a bar wine to a terroir wine”

27 hectares on the heights of the limestone plateau, just a stone’s throw from Cahors, the historical capital of Malbec. The property has been in the family since the 16<sup>th</sup> century and is today run by two brothers, Didier and Bruno Joves. The first works in the vineyard, while the second works in the cellar. It is thought that the current name of the property comes from the nickname given to their ancestor who returned to the region with Louis d’Or gold coins in his hands, after having implanted Malbec grafts at Fontainebleau by order of King Francis I. There’s no way that story could have been made up! In Cahors, Domaine du Prince is therefore an institution. It is also one of the most popular wineries. It is considered to be a wine for friends, not expensive and very drinkable, that you find at the bar in cafés and on the menu in most restaurants. But at the beginning of the new millennium, following a survey conducted by the Syndicat de Défense de l’Appellation, Bruno and Didier discovered that their property includes soils that could potentially be classified as great growths. At a time when wines from the limestone plateau had the reputation of having a soil and climate less conducive to berry ripeness, the news was an eye-opener. They decided to make the most of the opportunity and to craft wines according to a quality charter initiated by winemaker Pascal Verhaeghe. Objective: To distinguish the wineries which work painstakingly on plots with high potential. As from the 2000 vintage, Domaine du Prince, reputed for its pleasant and inexpensive wine, was labelled one of the great wines of the region. Today, at a time when the official hierarchy of the growths in the appellation has not yet been established, the two brothers are continuing their work. They have applied a hierarchy to their own soils, three terroirs with different potentials. “We have basic clay-limestone for our barbecue wine”, explains Bruno, aged 45, with his unassuming and direct style. “And then deep soils, covered with round, very hard stones shaped like rugby balls, which offer good nutrient intake for vine plants for our mid-range wine. Finally, ferrous clay soils for our great wine”. 400 years after their ancestor, the Prince could again be distinguished. Grand cru status for the Prince? “My quest is first and foremost to express the terroirs, with finesse and length”, says Bruno, “not by artificial means but using gentle vinification, without yeasting, focusing on the fruit.” It is therefore no fluke that bodega Altos Las Hormigas, a pioneer in Argentina for Malbec wines focused on finesse, contacted him with a view to attempting to make a great Malbec rooted in the Cahors terroir... To be continued.

## ROSSIGNOL 2011 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 25 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 35 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : tri de la vendange. Vinification traditionnelle avec thermorégulation sur 25-28 jours sans levure ni filtration juste avant mise. Vieillessement en cuve pendant un an minimum.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 7 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 15,00 €

**NOTES DE DEGUSTATION**

## ROSSIGNOL 2009 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 25 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 17 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : tri de la vendange. Vinification traditionnelle avec thermorégulation sur 25-28 jours sans levure ni filtration juste avant mise. Vieillessement en cuve pendant un an minimum.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 4 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 15,00 €

**NOTES DE DEGUSTATION**

## LOU PRINCE 2011 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 30 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : tri de la vendange. Macération avec thermorégulation. Cuvaison longue (28 jours). Pigeage. Elevage en fût de chêne neuf 18 mois minimum.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 6 500

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 25,00 €

**NOTES DE DEGUSTATION**

## LOU PRINCE 2010 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 14 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : tri de la vendange. Macération avec thermorégulation. Cuvaison longue (28 jours). Pigeage. Elevage en fût de chêne neuf 18 mois minimum.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 23,00 €

**NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU QUATRE

SCEA Saint Seurin – Château Quatre – 46800 Bagat en Quercy  
05 65 36 91 04 - chateauquatre@orange.fr

Nom du propriétaire : M. MAUGET

Nom du responsable : M. LEHERLE

**Spécificité** : viticulture raisonnée

« Respect de l'environnement en élaborant une viticulture raisonnée »

## « De retour parmi les meilleurs de l'appellation »

On le croyait disparu. Le voici ! Le Château Quatre, fondé en 1983, était la propriété d'une cave coopérative agricole du Limousin, également dépositaire d'un négoce, les Caves Saint Antoine qui le commercialisaient. Il produisait un vin de jolie facture qui récoltait régulièrement sa moisson de récompenses à divers concours. Mais à l'occasion de la fermeture de l'activité de négoce en l'an 2000 le château se retrouva sans personne pour commercialiser ses bouteilles. Restait le personnel viticole dont Luc Leherle, œnologue de la maison, qui continua à produire un vin pour l'essentiel sans étiquette qui s'écoulait via le négoce. Et comme ce vignoble est quelque peu excentré de l'appellation cahors, tout le monde le pensait perdu corps et biens ! Par bonheur, en 2008, une bonne fée s'est penchée sur la belle endormie. Denis Merlaut, propriétaire du Groupe Taillan, détenteur entre autres de la marque de bordeaux Ginestet ainsi que de la Compagnie Rhodanienne s'intéresse à ce cahors oublié. Ce girondin aime les cahors et perçoit pleinement l'originalité et le potentiel du « cahors malbec » qu'il juge différent et donc complémentaire au malbec argentin. En 2008, il rachète le château et permet à Luc Leherle, de donner de nouveau la pleine mesure de ses talents. L'équipe reprend en main les vignes, met en place une sélection parcellaire, revisite les vinifications pour donner naissance à une gamme entièrement refondue : deux délicieuses cuvées dont une intégralement vinifiée en barriques de 500 litres qui étonnent par leur velouté et leur plénitude. Le Château Quatre retrouve rapidement le chemin des linéaires grâce à l'important réseau commercial de son nouveau propriétaire, essentiellement à l'export. En quelques mois, l'intégralité de la production a été remise en bouteilles. Les amateurs peuvent à nouveau profiter de la personnalité gustative de ce terroir, moins tendue et plus onctueuse que celle de la plupart des vins de la région.

## “Back among the top wines of the appellation”

We thought the winery had disappeared, but here it is again! Château Quatre, founded in 1983, belonged to an agricultural cooperative cellar in Limousin, which also held a merchant firm named Caves Saint Antoine to sell the wine. The property produced a fine wine which regularly won awards at various competitions. But when the wine merchant business was closed in 2000, there was no-one to market the bottles produced by the château. The winemaking staff stayed on, including oenologist Luc Leherle who continued to produce a mostly unlabelled wine sold through the wine trade. And given that the vineyard is one of the outlying properties of the Cahors appellation, everyone thought it had simply disappeared! Luckily, in 2008, fortune smiled on the sleeping beauty. Denis Merlaut, the owner of Groupe Taillan and owner of the Ginestet brand and Compagnie Rhodanienne showed interest in this forgotten Cahors. Although from the Bordeaux area, Denis Merlot enjoyed Cahors wines and fully grasped the originality and potential of “Cahors Malbec” which he deemed to be different from and therefore complementary to Malbec from Argentina. In 2008, he purchased the château and allowed Luc Leherle to express the full extent of his talent. The team took charge of the vineyard, implemented plot selection and reviewed the vinification process to create an entirely new product line: Two delightful cuvees, including one entirely vinified in 500-litre barrels, which are surprisingly smooth and full-bodied. Château Quatre soon found its way back to sales outlets thanks to the sales network made available by the new owner, essentially on export markets. In the space of a few months, the entire production was back in bottles. Wine-lovers can now again enjoy the personality of this terroir, which is less tight and smoother than most of the wines of the region.



## **LES CARRALS 2011** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 25 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification intégrale en barriques de 500 litres.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 20,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **LES CARRALS 2010** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 25 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification intégrale en barriques de 500 litres.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 20,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **LES CARRALS 2009** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 25 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification intégrale en barriques de 500 litres.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 25,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# MAISON RIGAL

Rigal SAS - Château Saint Didier Parnac – 46140 Parnac  
05 65 30 70 10 - marketing@rigal.fr - www.rigal.fr

Nom du gérant : Boris BREAU  
Nom du responsable : Thomas GISBERT

« C’est au cœur du Sud-Ouest, dans la vallée du Lot que se situe la Maison RIGAL, enracinée à Cahors depuis 1755. Depuis plus de 250 ans, cette maison historique a élaboré un savoir-faire rare, garantie de tradition, d’authenticité et de qualité sur une gamme de vins de Cahors et du Sud-Ouest ».

## « Un négoce local de dimension nationale et internationale »

La Maison Rigal, à Parnac, est l’un des plus fameux négoce de cahors : l’œuvre de deux frères jumeaux, Franck et Jacques, à la fois vigneron et négociants qui ont su créer de la valeur en associant le négoce de vins anonymes assemblés sous la même marque à la promotion de domaines et châteaux. En 2003, ce négoce local a été repris par le groupe Advini, lequel réunit d’importants metteurs en marché du Languedoc-Roussillon, de la Provence, du Rhône, de la Bourgogne et de Bordeaux. En 2011, Rigal rachète Reutenauer, un autre négoce historique de l’appellation, et élargit son offre à deux autres châteaux, le Château de Rouffiac et le Château Bovila. En 2014, le célèbre Château de Chambert lui confie sa distribution nationale et internationale. Aujourd’hui, Rigal est un négoce leader à Cahors mais aussi dans le Sud-ouest (hors Bordeaux) et ce via son offre en bergerac, madiran, fronton, gaillac et côtes de gascogne, sans oublier des vins de pays, le tout bien référencé en grande distribution. À la fin des années 2000, Rigal épouse la stratégie collective du cahors et crée des marques de terroirs qui mettent en avant le malbec sous forme d’assemblages comme la cuvée « Rigal Les Terrasses » ou bien à partir de zones géologiques différentes comme « Rigal Troisièmes Terrasses », une sélection de parcelles des hautes terrasses de la vallée du Lot, ou « Rigal Les Pierres Blanches », ambassadrice des grèzes d’argile, de silex et de petits cailloux calcaires de la vallée du Lot. Mais la star de la nouvelle gamme est probablement *Rigal Le Vin Noir*, une sélection de vieilles vignes situées en troisième terrasse, travaillées sans produits chimiques et vendangées à la main autour du 10 octobre pour un rendement qui n’excède pas 30 hectolitres par hectare. Les raisins sont ensuite chauffés à 65 – 70° pendant six heures, selon un vieux procédé cadurcien, avant d’être vinifiés intégralement en barriques. « Nous vendons du cahors dans une vingtaine de pays différents à tous les niveaux de prix », explique Aude-Marie Clément, responsable marketing et développement de la maison. « Aujourd’hui, nos efforts se portent sur une montée en gamme de la marque Rigal, notamment avec de belles cuvées qui sont l’aboutissement de partenariats avec des domaines viticoles très qualitatifs. » Des efforts récompensés : Rigal a été le seul négoce de la place à obtenir un coup de cœur et trois étoiles dans le guide Hachette.

## “A local wine merchant with a national and international dimension”

Maison Rigal in Parnac is one of the most reputed wine merchants in Cahors. It is the brainchild of twin brothers, Franck and Jacques, winemakers and merchants who created value by combining trade in anonymous wines brought together under the same brand and promotion of estates and châteaux. In 2003, the local firm was taken over by the Advini group, bringing together leading marketers in Languedoc-Roussillon, Provence, Rhône, Burgundy and Bordeaux. In 2011, Rigal purchased Reutenauer, another historic merchant of the appellation and broadened its offer to two other châteaux, Château de Rouffiac and Château Bovila. In 2014, the reputed winery Château de Chambert entrusted its national and international distribution to the firm. Today, Rigal is a leading wine merchant in Cahors but also in south-western France (excluding Bordeaux) thanks to its offer of Bergerac, Madiran, Fronton, Gaillac and Côtes de Gascogne wines, not to mention local wines which are all listed in large retail outlets. At the end of the first decade of the new century, Rigal implemented the collective strategy of Cahors and created terroir brands which highlight the Malbec variety in the form of blends like the “Rigal Les Terrasses” cuvee, or based on different geological areas such as “Rigal Troisièmes Terrasses”, a selection of plots from the high terraces of the Lot valley, or “Rigal Les Pierres Blanches”, representing the stratified screes of clay, flint and small limestone pebbles of the Lot valley. But the star in the new product line is probably *Rigal Le Vin Noir*, a selection of old vines located on the third terrace. The vineyard is tilled without chemicals and the grapes are hand-picked around 10 October, with a yield that does not exceed 30 hectolitres per hectare. The grapes are then heated to 65 – 70° for six hours, according to a traditional Cahors method, before being entirely vinified in barrels. “We sell Cahors wines in some twenty different countries at all price levels,” explains marketing and development manager Aude-Marie Clément. “Today, our efforts are focused on offering more upmarket wines under the Rigal brand, in particular with fine cuvees that are the result of partnerships with very qualitative wineries.” These efforts have paid off: Rigal was the only local wine merchant to obtain a special mention and three stars in the Hachette guide.

*Les vins sont présentés sur le stand Château de Chambert.*

## **LE VIN NOIR 2012** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 25 ans / Densité : 5 500 pieds/ha / Rendement : 30 hl / ha

Nature du sol : sols alluvionnaires composés de galets, argilo-graveleux

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : éraflage, macération pré-fermentaire à chaud (65°C) pendant 6 heures.

Après refroidissement, la vendange est entonnée pour fermenter en barriques (vinification intégrale). Cuvaison de 45 jours afin de permettre une extraction lente et optimale. Élevage pendant 12 mois dans ces mêmes barriques.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 500

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 35,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **TROISIEME TERRASSE 2011** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 20 ans / Densité : 5 500 pieds/ha / Rendement : 40 hl / ha

Nature du sol : sols alluvionnaires

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération pré-fermentaire à froid (jusqu'à 7°C). Vinification traditionnelle, cuvaison de 40 jours. Fermentation malolactique en barriques. Élevage en fût de chêne français pendant 12 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 5 500

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 17,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **LES TERRES ROUGES 2011** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 20 ans / Densité : 5 500 pieds/ha / Rendement : 40 hl / ha

Nature du sol : bassin d'argile sidérolithique

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération pré-fermentaire à froid (jusqu'à 7°C). Vinification traditionnelle, cuvaison de 40 jours. Fermentation malolactique en barriques. Élevage en fût de chêne français pendant 12 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 500

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 17,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **LES PIERRES BLANCHES 2010** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 18 ans / Densité : 5 500 pieds/ha / Rendement : 40 hl / ha

Nature du sol : éboulis calcaires accumulés au pied des versants de la Vallée du Lot

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération pré-fermentaire à froid (jusqu'à 7°C). Vinification traditionnelle, cuvaison de 40 jours. Fermentation malolactique en barriques. Élevage en fût de chêne français pendant 12 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 500

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 17,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU DE ROUFFIAC

## CHATEAU BOVILA

SCEA P.O. PIERON – Château de Rouffiac – 46700 Duravel  
05 65 36 54 27 - vignoblespieron@orange.fr

Nom du propriétaire : Famille PIERON

Nom du responsable : Pascal PIERON

**Spécificité** : viticulture raisonnée

### « Le vin, nouvelle passion et réussite de la famille Piéron »

Un bon entrepreneur peut-il faire un bon vigneron ? C'est ce qu'est en train de prouver Pascal Piéron, quinze ans après que son père, son frère et lui-même, propriétaires d'une importante affaire de matériel sanitaire, aient acheté un négoce historique du vin de Cahors : Reutenauer. L'outil de travail était dépassé ? Peu importe, c'était assez pour servir d'école. Ignorant tous des réalités viticoles mais passionné, Pascal Piéron, entreprend la rénovation du négoce et, deux ans plus tard, se lance dans une nouvelle aventure : le rachat de deux domaines viticoles, Le Château Bovila et le Château de Rouffiac. Nouvel apprentissage, nouveaux investissements. Les domaines ont un potentiel de production de qualité mais peu de notoriété... Aujourd'hui, Pascal Piéron commence à récolter les fruits de son acharnement. « Les débuts ont été durs », confie-t-il. « Maintenant, je peux me poser. » Tout de même, l'emploi du temps reste serré : l'homme dirige à Cahors un ensemble touristique incluant une agence de voyage réceptive, deux hôtels restaurants, un magasin de produits gourmands situé au bord du Lot, un petit train et deux bateaux touristiques. Ces outils sont d'excellents relais commerciaux pour les deux domaines viticoles, la vraie passion de Pascal Piéron. Planté sur le causse calcaire non loin de Montcuq, le Château Bovila produit des vins à la structure légère plutôt portés sur le fruit. Quant au Château de Rouffiac, situé sur de grands terroirs argilo-ferro-siliceux de Duravel, il a tout ce qu'il faut pour produire des cahors de garde et égaler les plus grands. « Nous vinifions par parcelle, pour que le vin soit le reflet de son terroir, que ce soit dans un style fruité et aérien ou charnu et boisé. « J'aime voir grandir et évoluer le vin au fil du temps, participer aux assemblages, m'impliquer dans l'élevage. Je me passionne pour les cuvées haut de gamme, comme l'Exception de Rouffiac, issue de micro-rendement et élevée 24 mois en futs de chêne neufs. J'aime ce style de vins avec de la puissance et du gras. » Irresistible !

### “Wine, a new passion and success for the Piéron family”

Can a good entrepreneur become a good winemaker? That's what Pascal Piéron is proving today, fifteen years after his father, his brother and himself, owners of a major sanitary equipment firm, purchased a historic Cahors wine merchant firm: Reutenauer. So what if the facilities were outdated? They were good enough to serve for training purposes. Pascal Piéron, with no knowledge of winemaking realities but fuelled by passion, renovated the merchant firm and two years later embarked on a new adventure, the purchase of two wineries, Château Bovila and Château de Rouffiac. Another new learning process and more investments. The properties had the potential to produce quality wines but were not reputed... Today, Pascal Piéron is starting to reap the rewards of his hard work. “It was difficult at the beginning”, he admits, “but now, I can settle in and really focus on what I'm doing”. Pascal is a very busy man. In Cahors, he manages a tourism firm including a travel agency, two hotels and restaurants and a gourmet product store on the banks of the Lot river, a tourist train and two tourist boats. These are in fact excellent sales outlets for the two wineries, Pascal Piéron's real passion. Located on the limestone plateau not far from Montcuq, Château Bovila produces wines with a light structure giving pride of place to fruit. As for Château de Rouffiac, located on the great clay-ferruginous-flinty terroirs of Duravel, the winery has all the assets to produce Cahors wines with cellaring potential and rival the greatest wines. “We vinify plot by plot so that the wine truly reflects its terroir, whether fruity and ethereal or fleshy and oaky. “I like to see my wine grow and evolve over time, take part in blending, get involved in ageing. I have a passion for upmarket cuvees, such as Exception de Rouffiac, crafted from tiny yields and matured 24 months in new oak. I like this type of wine with strength and body.” Irresistible!

## **VIN NOIR DU DIABLE CHATEAU BOVILA 2011** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique et triée

Spécificités vinification et élevage : maturités définies au plus juste par dégustation de baies. Vinification traditionnelle, macération longue en cuves béton pour obtenir un maximum de gras et de tanins fins. Elevage 18 mois en fûts de chêne français neufs.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 4 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 15,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **L'EXCEPTION CHATEAU DE ROUFFIAC 2008** – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds/h

Nature du sol : argilo-siliceux ferreux

Rendement : 25 hl/ha

Mode de vendange : vendange manuelle et triée

Spécificités vinification et élevage : maturités définies au plus juste par dégustation de baies. Vinification traditionnelle, macération longue en cuves béton Elevage 24 mois en fûts neufs.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 8 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 21,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# DOMAINE SERRE DE BOVILA

Vignobles Romain – Serre de Bovila – 46800 Fargues  
06 82 10 78 93 - philippe@vignoblesromain.com - www.vignoblesromain.com

Nom des propriétaires : Philippe et Thierry ROMAIN

« Etre en équilibre avec la nature et sortir le maximum de notre si beau terroir »

## « Au cœur du Causse »

La vigne, Philippe Romain l'a découverte à l'âge de 11 ans, quand sa mère, en 1973, a acheté le domaine de Montels aux portes de Montauban. « Elle avait eu le coup de cœur pour la maison. Elle a acquis le vignoble. Mon frère et moi avons grandi parmi les ceps. En vieillissant, on s'est trouvé une âme de vignerons. » Après quelques mois comme professeur remplaçant, Philippe Romain range ses livres d'histoire-géo et entreprend finalement des études d'œnologie. C'est à cette époque, tout en se préparant à gérer avec son frère Thierry le domaine familial des coteaux et terrasses de Montauban, qu'il découvre le goût du Cahors. Un goût qu'il n'oubliera pas. Tout à la gestion enthousiaste de son domaine viticole, il garde un appétit marqué pour le cru de la vallée du Lot. « A partir de 2000, j'ai été définitivement persuadé que Cahors était le grand terroir du Sud-ouest, digne de rivaliser avec de grandes appellations nationales et mondiales. » Quand en 2009, il apprend qu'un domaine viticole du causse est à la vente, il se précipite pour le visiter. « A Bovila, j'ai vu non seulement un beau terroir, mais une nature très présente, très belle. Rien à voir avec ces vignes posées entre la centrale industrielle et la route nationale ! Quand vous êtes en haut de Serre de Bovila - serre veut dire crête fine ou mamelon- vous avez côté sud, dix hectares de vignes à vos pieds. Et tout autour, c'est le causse à perte de vue. Au milieu d'un paysage pareil, on ne peut faire que de bons vins ! » Le sol d'ici ne produit pas les vins les plus puissants de l'appellation et cela convient très bien au nouveau vigneron cadurcien : « Je cherche avant tout à faire des vins friands, gourmands, pleins de sucrosité et de rondeur. Même si j'ai une cuvée boisée, c'est le fruit que je veux révéler. Ici, c'est plein soleil et plein vent. Il y a peu de pression des ravageurs. L'endroit est propice au naturel et c'est ça qui me plaît. »

## “At the heart of the limestone plateau”

Philippe Romain discovered vineyards at the age of 11 when his mother purchased Domaine de Montel near Montauban in 1973. “She fell in love with the house and bought the vineyard. My brother and I spent our childhood running between the vine plants. When we grew up, we discovered that winegrowing had become a part of us.” After a few months as a teacher, Philippe Romain put away his history and geography books and started an oenology curriculum. While he was preparing to manage the family property on the Montauban hillsides and terraces with his brother Thierry, he discovered the taste of Cahors. A taste he would never forget. While enthusiastically managing his winery, he kept a special fondness for Lot valley wines. “As from 2000, I became convinced that Cahors was the great terroir of south-western France, on a par with the greatest appellations of France and the world.” In 2009, he heard that a winery on the limestone plateau was up for sale and rushed off to visit the property. “At Bovila, I saw not only a fine terroir, but very present, beautiful nature. Nothing in common with vineyards located between an industrial facility and a trunk road! When you are at the top of Serre de Bovila - serre means a fine ridge - to the south, you have ten hectares of vineyards at your feet. And all around you, the limestone plateau as far as the eye can see. In such a landscape, you can only make good wines!” The soil here does not produce the most powerful wines in the appellation and that suits the new Cahors winemaker perfectly: “Above all, I want to make delectable, fleshy wines, full of sweetness and body. Even if I have an oaky cuvee, I want to reveal the fruit. Here, we have generous sunshine and wind. There is very little pressure from pests. The site is very conducive to natural wines and that's what I like.”

## **LA CONQUISTA 2010** – *CAHORS ROND ET STRUCTURE*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 38 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage essentiellement en cuves inox.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,95 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **SERRE 2009** – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 29 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage inox.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 13,95 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CLOS TROTELIGOTTE

Le Cap Blanc – 46090 Villesèque  
06 74 81 91 26 - contact@clostroteligotte.fr - www.clostroteligotte.com

Nom du propriétaire : Emmanuel RYBINSKI

**Spécificités** : Agriculture Biologique, certifié ECOCERT

« Nos vignes, plantées sur les terroirs d'altitude de l'appellation Cahors, au sein d'un clos de 12 ha sont cultivées dans le respect de l'environnement. Par le travail des sols et l'utilisation de produits naturels uniquement nous permettons à nos vignes d'exprimer le meilleur de notre terroir. Ce terroir est argilo calcaire sidérolithique, mélange de calcaire et d'argile rouge. Sa spécificité est une forte concentration en fer apportant minéralité et complexité. Nous avons effectué une sélection micro-parcellaire au sein du Clos en fonction de cette richesse en fer. Six cuvées composent notre gamme : K-nom, K-pot, K-or, K-lys, K et K<sup>2</sup>.

## « Royaume du sidérolithique ! »

En 1987, Christian Rybinski, fils de vignerons établis depuis cinq générations sur les hauteurs de Cahors, réhabilite le domaine familial autrefois dédié aux vins de table : 10 hectares d'un seul tenant, un terroir rare de l'appellation cahors au sol profond et drainant, de nature argilo-calcaire sidérolithique. Sa richesse en fer, une rareté à Cahors, lui donne une couleur rougeoyante caractéristique. Christian les plante en cépages nobles, essentiellement du malbec et un peu de merlot. Dès que son fils Emmanuel le rejoint en 2003, l'option est prise de limiter les rendements et le recours aux produits phytosanitaires par un épamprage rigoureux, l'enherbement en alternance avec le labour du sol, l'effeuillage et les vendanges en vert. En 2005, le Clos est qualifié au titre de l'agriculture raisonnée. Après différents essais de méthodes agrobiologiques, le tandem se tourne résolument vers le tout naturel. Il entame sa conversion vers l'agriculture biologique sous certification Ecocert en 2010. Année après année, Emmanuel et Christian affinent la compréhension de leur environnement viticole. Ils isolent au milieu de leur clos des parties plus ou moins riches en composés ferreux. Ils constatent que les sols les plus ferrugineux sont aussi les plus profonds et ceux qui assurent la plus grande régularité hydrique au cep de vigne. Ce sont ces niveaux de fer qui vont leur permettre de composer une gamme, reflet des composantes du sol. Côté chai, les interventions se font modestes. Les qualités intrinsèques des raisins le permettent. Ni levurés, ni enzymés, les moûts font tout de même l'objet d'une macération préfermentaire à froid de cinq jours afin d'extraire couleur et arômes sans excès d'extraction. Les tanins sont libérés dans les jus en douceur, essentiellement par pigeage. Les vins reflètent les sols dont ils sont issus. Conséquence : Les honneurs pleuvent sur le Clos Troteligotte. « Nous avons simplement pris conscience que, comme notre vigne, nous étions liés à notre terre », raconte Emmanuel, « et que si nous voulions continuer encore longtemps à produire un vin de qualité il fallait la préserver. »

## “The Siderolithic Kingdom!”

In 1987, Christian Rybinski, the son of winemakers present on the heights of Cahors for five generations, upgraded the family estate previously dedicated to table wine: an uninterrupted 10-hectare plot, a rare terroir in the Cahors appellation with deep well-drained clay-limestone siderolithic soil. Its high iron content seldom encountered in Cahors gives the soil a characteristic red colour. Christian planted noble grape varieties, essentially Malbec and a little Merlot. When his son Emmanuel joined him in 2003, they chose to restrict yields and the use of plant-protection products by means of careful removal of excess shoots, grass cover alternating with tillage, excess leaf removal and crop thinning. In 2005, the Clos received its sustainable farming certification. After testing various agro-biological methods, the father-and-son team turned to an entirely natural solution. The transition to organic farming with the Ecocert certification began in 2010. Year after year, Emmanuel and Christian gained increased understanding of their environment. In the middle of their property, they isolated sections with different iron compound contents. They observed that the soils with the highest iron content are also those that are deepest and offer the most regular water intake for vine plants. The iron content allowed them to create a product line reflecting the quality of the soil. In the cellar, thanks to the intrinsic quality of the grapes, very little needed to be done. No yeast, no enzymes, although the must undergoes pre-fermentation maceration at low temperatures for five days to extract the colour and aromas without excess. Tannins are gently released into the juice, essentially by punching down the cap. The wines are the reflection of the soils in which they grew. As a result, Clos Troteligotte has been honoured on many occasions. “We quite simply realised that, like our vineyard, we are connected to our soil” says Emmanuel, “and that if we want to continue to produce quality wines for a long time, we need to preserve that soil.”



## **K2 2012** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 25 ans

Nature du sol : argilo-calcaire sidérolithique

Densité : 5 000 pieds / ha

Rendement : 20 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : sélection micro-parcellaire. Macération pré-fermentaire à froid. Levures indigènes. Extraction par pigeage manuel. Longue macération. Maîtrise des températures. Élevage 12 mois en jarres de terre cuite.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 2 400

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 39,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **K 2011** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 25 ans

Nature du sol : argilo-calcaire sidérolithique

Densité : 5 000 pieds / ha

Rendement : 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : sélection micro-parcellaire. Macération pré-fermentaire à froid. Levures indigènes. Extraction par pigeage manuel. Longue macération. Maîtrise des températures. Vieillessement en barriques pendant 24 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 4 200

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 19,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# VINOVALIE SITE DE COTES D'OLT

Parc d'Activités Les Xansos – 81600 Brens  
05 62 79 97 45 - sophiemiquel@vinovalie.com - www.vinovalie.com

Nom du responsable : Jean GALLAND

**Spécificités** : Label biologique Agriconfiance ; certifié ISO 22000

## « Premier producteur de l'appellation »

Vinovalie est un groupement de caves coopératives du sud-ouest réunissant les appellations gaillac, fronton et cahors, avec Côtes d'Olt. En 1947, les coopérateurs ont été les incubateurs du cahors, ceux sans qui rien n'aurait été possible. Ainsi, le vignoble leur doit la recherche de nouveaux porte-greffes favorables au malbec, détruit lors du phylloxera à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Les premières replantations ce sont encore eux. La sélection des meilleurs clones pour le bien de tous, toujours eux. Et la replantation du vignoble après le terrible gel de 1956, définitivement eux ! Il y a trente ans, la cave des Côtes d'Olt représentait 70 % de la production de cahors, seulement 20 % aujourd'hui. Beaucoup de vigneron ex-coopérateurs devenus indépendants savent ce qu'ils doivent à Côtes d'Olt. Aujourd'hui encore, cette cave qui a été la matrice du cahors continue d'ouvrir son adhésion partielle à certains vigneron en difficulté afin de préserver le vignoble et de poursuivre son développement. Dans un contexte économique tendu, l'adhésion de la cave coopérative cadurcienne au sein du groupement Vinovalie a permis une phénoménale progression à l'export. Les Côtes d'Olt élaborent une large gamme de vins, dont certains figurent parmi l'élite de l'appellation, comme le Château Les Bouysses, qui depuis plusieurs décennies cumule les médailles et les citations dans la presse. Tout comme les meilleurs vigneron de son appellation, la cave est entrée depuis les années 2000 dans une logique de sélection parcellaire afin de vinifier chaque terroir de manière ciblée et de créer des cuvées spéciales. « Notre appellation est très proche de la Bourgogne, particulièrement de gevey chambertin, en termes de terroirs. Elle pourrait bénéficier du même type de hiérarchisation par village » explique David Girard, président de Côtes d'Olt. Pour anticiper cette reconnaissance officielle des grands vins de terroirs de l'appellation, Côtes d'Olt a mis au point une nouvelle cuvée sous cahier des charges, via l'assemblage des meilleurs malbecs des hautes terrasses de la vallée du Lot. Une commission vendanges passe chez les adhérents et évalue sur pied les malbecs qui entreront dans la cuvée Astrolabe, le nouveau bijou de Vinovalie. Cette marque « haut de gamme de fruit » valorise les cépages autochtones de cahors. Idem à gaillac et à fronton.

## “The first producer in the appellation”

Vinovalie is a group of cooperative cellars in the south-west of France bringing together the Gaillac, Fronton and Cahors appellations, with Côtes d'Olt. In 1947, the cooperative members were the incubators of Cahors, without whom nothing would have been possible. The vineyard owes them the search to identify new rootstocks favourable to Malbec, destroyed by phylloxera at the end of the 19<sup>th</sup> century. They also gave rise to the first replanting and to selection of the best clones for the benefit of all winemakers. After the terrible frost of 1956, the vineyards were replanted, again thanks to them! Thirty years ago, the Côtes d'Olt cellar represented 70 % of Cahors production, versus only 20% today. Many winemakers who were previously cooperative members know what Côtes d'Olt has done for winemakers in the region. Today still, the cellar which was the matrix of Cahors continues to offer partial membership to certain winemakers who are experiencing difficulties, in order to protect the vineyard. In a difficult economic context, the presence of the Cahors cooperative cellar within the Vinovalie group has made it possible to achieve phenomenal progress on export markets. Côtes d'Olt produces a broad range of wines, some of which rank among the elite of the appellation such as Château Les Bouysses, which has for several decades received medals and mentions in the press. Like the best winemakers of the appellation, the cellar opted for plot selection at the beginning of the new millennium in order to vinify each terroir specifically and to create special cuvees. “Our appellation is very close to Burgundy, particularly gevey chambertin, in terms of terroirs. It could benefit from the same type of hierarchy on a village basis” explains David Girard, president of Côtes d'Olt. In anticipation of this official recognition of the great terroir wines of the appellation, Côtes d'Olt has created a new cuvee with specifications by blending the best Malbec wines of the high terraces overlooking the Lot valley. A harvest committee visits members and examines the Malbec grapes in the vineyard to select those that will be included in Astrolabe, the new jewel of Vinovalie. This “upmarket fruit” brand gives pride of place to the local Cahors varieties. The same applies to Gaillac and Fronton.

## **CHATEAU LES BOUYSES 2011** – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

**% de Malbec : 90 %**, Merlot 10 %

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité : 4 500 pieds/ha

Nature du sol : graves

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : traditionnel / bois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 45 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,50 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **ASTROLABE MALBEC 2011** – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité : 4 500 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 40 hl / ha

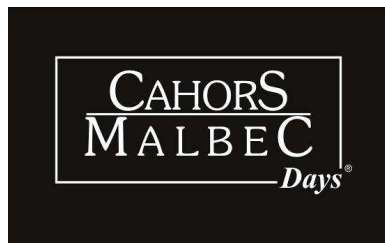
Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : traditionnel bois (100 % barriques neuves).

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 20 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,60 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**



**CAHORS, MALBEC DES ROIS,  
DES PAPES ET DES TSARS  
Cathédrale  
Lundi 16 juin 2014**

---

**MENU BUFFET ELABORE PAR  
GILLES ET ALEXANDRE MARRE**

**RESTAURANT LE BALANDRE - CAHORS – [WWW.LEBALANDRE.COM](http://WWW.LEBALANDRE.COM)**

**et HERVE BOURG**

**RESTAURANT LE MARCHE - CAHORS – [WWW.RESTAURANTLEMARCHE.COM](http://WWW.RESTAURANTLEMARCHE.COM)**

Samoussas de Rocamadour  
Sushis de foie gras et jambon de pays  
Nage de melon et groseille au rogom

Bonbon de ris d'agneau au jus de genièvre grillé  
Brochette de canard mariné à la liqueur de noix  
Burger de foie gras poêlé au chutney

Fraîcheurs fromagères du berger

Transparence de fraises  
Choux "Paris-Cahors"  
Nage de fruits d'été à la verveine

---

## **REMERCIEMENTS DE L'UIVC**

Dégustation organisée par l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors grâce au soutien de ses partenaires :

- Centre des Monuments Nationaux
- Service Territorial de l'Architecture et du Patrimoine du Lot
- Paroisse de Cahors
- Communauté du Grand Cahors
- Ville de Cahors
- Chambre de Commerce et d'Industrie du Lot
- Crédit Agricole Nord Midi-Pyrénées
- Electricité de France
- Saint Gobain
- Mercier Groupe Pépiniériste Viticole
- Géodis
- Capel
- Tonnellerie Saint Martin
- Tonnellerie Saury
- Bouchons Trescases