

CAHORS MALBEC Days®

« Cahors, The French Malbec »

Préfecture du Lot
Lundi 16 juin 2014

38 domaines, châteaux et maisons de négoce

Domaine La Bérangeriaie	Château Eugénie	Château Nozières
Domaine Le Bout du Lieu	Château Famaey	Château Paillas
Domaine de Cause	Château Fantou	Château Pineraie
Château du Cayrou	Domaine de La Garde	Château Ponzac
Château de Cayx	Château de Gaudou	Domaine du Prince
Château du Cèdre	Georges Vigouroux	Château Quattre
Château de Chambert	Grand Terroir Sud-Ouest	Maison Rigal
Domaine de Chantelle	Château Haut Monplaisir	Château de Rouffiac
Clos du Chêne	Château de Hauterive	Domaine Serre de Bovila
Château Combelle La Serre	Château Lamartine	Clos Triguedina
Domaine Cosse Maisonneuve	Lo Domeni	Clos Troteligotte
Château Les Croisille	Mas del Perié	Vinovalie Site de Côtes d'Olt
Château Croze de Pys	Métairie Grande du Théron	

UVC : Jérémy ARNAUD , directeur marketing – jarnaud@vindecahors.fr
Contact presse : Michèle PIRON SOULAT – VINCONNEXION
01 39 12 28 02 – michelepiron@vinconnexion.com

PORTRAITS DES VIGNERONS ET NEGOCIANTS

Domaine La **Béranger**aie
« Un terroir, une famille »

Domaine Le **Bout** du Lieu
« Quand le Malbec, un terroir et un vigneron
sont à l'unisson »

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 »

Domaine de **Chantelle**
« De la passion à revendre ! »

Clos du Chêne
« De père en fille... »

Château **Combel** La Serre
« Un vin de fraîcheur... »

Domaine **Cosse** Maisonneuve
« Le terroir, purement et simplement »

Château Les **Croisille**
« De la graine de grand cru »

Château **Croze** de Pys
« Qualité et professionnalisme »

Château **Eugénie**
« Montée en gamme sous l'impulsion de Jérôme et
Vincent »

Château **Famaey**
« Un Cahors pour le monde entier »

Château **Fantou**
« Génération bio »

Domaine de La **Garde**
« Un Malbec authentique »

Château de **Gaudou**
« Vigneron – artisan du 21^{ème} siècle »

Georges Vigouroux
« L'esprit pionnier... »

Grand Terroir Sud-Ouest
« Christophe Mathenot, chasseur de crus »

Château **Haut** Monplaisir
« Un pur plaisir »

Château de **Hauterive**
« Sur le Chemin de Compostelle »

Château **Lamartine**
« L'expression de grands terroirs »

Lo Domeni
« Small & Beautiful »

Mas del Perié
« L'esprit bourguignon »

Métairie Grande du Théron
« L'épopée fantastique »

Château **Nozières**
« Bientôt dans le groupe leader de l'appellation »

Château **Paillas**
« Un Cahors féminin ?... »

Château **Pineraie**
« Toujours meilleur, de génération en génération »

Château **Ponzac**
« La partition est écrite au sol... »

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 »

Domaine **Serre** de Bovila
« Au cœur du Causse »

Clos Triguedina
« Vigneron haute-couture »

Clos Troteligotte
« Royaume du sidérolithique ! »

Vinovalie Vignerons 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>	CAHORS Entrée de gamme « Tradition »	CAHORS Milieu de gamme « Prestige »	CAHORS Haut de gamme « Cuvée spéciale »
Styles	Rond et Structuré	Puissant et Gourmand	Intense et Complexe
Prix	5-7 € TTC Départ cave – partic.	7-14 € TTC Départ cave – partic.	15 € TTC et °+ Départ cave – partic.
Cépage	70-85% Malbec	85-100% Malbec	100% Malbec
Elevage	Aucun	12 mois	24 mois
Terroir	mix tous terroirs ou terroirs « basiques »	1er choix de sols qualitatifs	Sélection des meilleures parcelles
Garde	Jusqu'à 3 ans	3 – 5 ans	10 à 15 ans
Mets	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 LA BERANGERAIE

Coteaux de Cournou – 46700 Grezels
05 65 31 94 59 - berangeraie@wanadoo.fr - www.berangeraie.fr

Nom des propriétaires : Famille BERENGER

« Recherche des meilleures maturités pour une expression la plus fine du terroir. »

« Un terroir, une famille »

Sur les hauteurs de Grézels dans l'isolement d'un micro-terroir de caillasses et de terres rougeoyantes, André, ouvrier aux chantiers navals de La Ciotat, et Sylvie, alors étudiante en anglais ont planté leurs premiers ceps en 1972, autour d'une ruine entourée de friches qu'ils s'employaient à restaurer. Aujourd'hui, trois générations œuvrent à La Bérangeraie dans une ambiance joyeuse et bon enfant. Le visiteur peut être accueilli par André, Sylvie, leurs enfants, leur gendre, leur belle fille ou leurs petits-enfants, selon la disponibilité des uns et des autres. Ici, on cultive la vigne et on vinifie en famille. Et il faut des bras pour entretenir ce vignoble du causse passé de 7 à 30 hectares au fur et à mesure de l'arrivée de nouveaux participants. Car si les cuvées se sont multipliées via de nouvelles parcelles, l'éthique est toujours la même : faire corps avec l'environnement, cultiver le naturel, exprimer le terroir pour sa singularité, par le respect de la vigne et des vendanges manuelles, quoi qu'il en coûte. Résultat : les fermentations démarrent dès la mise en cuve, uniquement grâce aux levures indigènes. Chaque parcelle donne sa cuvée. Le terroir sidérolitique où sont nées les cuvées Juline et Maurin, du nom des deux enfants, donnent des vins à la personnalité reconnaissable : du fruit, une certaine tension, de la fraîcheur et une jolie pureté aromatique. Un style que l'on reconnaît également dans les cuvées plus concentrées et élevées sous différents types de bois. Les Bérenger aiment raconter leurs vins et faire partager leur passion. Comme ils sont nombreux, ils ont pris l'option de la vente directe et se relayent pour écumer les salons de France. Un travail de fourmi qui leur vaut 70 % de leurs ventes à une clientèle de particuliers et 20 % à l'export, grâce à une solide réputation et de très nombreuses récompenses dans les guides et la presse du vin, en France comme à l'étranger. Autre reconnaissance non négligeable : Maurin Bérenger a été réélu président du Syndicat de défense de l'AOC Cahors en 2013.

“A terroir, a family”

On the heights of Grézels, with a micro-terroir of gravel and red earth, André, who worked at the La Ciotat shipyard and Sylvie, who was then an English student, planted their first vines in 1972 around the remains of a ruined building that they set about restoring. Today, three generations work at La Bérangeraie in a joyful and almost playful ambiance. Visitors can be welcomed by André, Sylvie, their children, their son-in-law, their daughter-in-law or their grandchildren, depending on who is available. Here, we grow vines and craft wines as a family. And it takes quite a lot of people to maintain this limestone plateau vineyard that grew from 7 to 30 hectares as new participants arrived. Although there have been new cuvees as new plots have been created, the ethical approach has remained unchanged: Be one with the environment, grow naturally, express the specificity of the terroir by respecting the vineyard and pick your grapes by hand, whatever the cost. The result is that fermentation starts immediately after vatting thanks to indigenous yeasts only. Each plot yields its own cuvee. The siderolithic terroir where the Juline and Maurin cuvees were created, named after the two children, yields wines with recognisable personalities: Fruit, a certain tension, freshness and nice aromatic purity. A style that is also recognisable in the more concentrated cuvees matured in different types of oak. The Bérenger family likes to talk about its wines and share its passion. As there are many family members, they have opted for direct sales and take turns attending various wine shows in France. This work has given rise to 70 % of their sales to individual customers and 20 % on export markets, thanks to a sound reputation and many awards in the wine press and in guides both in France and abroad. Another form of recognition which is very significant: Maurin Bérenger was re-elected as the president of the Union for Defence of the Cahors AOC in 2013.

CUVEE JULINE 2009 – *CAHORS ROND ET STRUCTURE*

% de Malbec : 90 %, Merlot 10 %

Age moyen des vignes : 45 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 40 hl/ha

Nature du sol : sidérolithique

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : 15 jours de macération. Élevage en cuve sur lies.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 17 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

LES TRAVERSETS 2012 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 15 ans / Densité : 4 500 pieds/ha / Rendement : 40 hl/ha

Nature du sol : kimmeridgien

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage 9 mois en fûts.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 12 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

CUVEE MAURIN 2009 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 45 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 40 hl/ha

Nature du sol : sidérolithique

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : 6 semaines de macération. Élevage en cuve sur lies.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 15 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

LA GORGEE DE MATHIS BACCHUS 2011 – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 45 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 28 hl/ha

Nature du sol : kimmeridgien

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage 24 mois en fûts neufs.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 6 300

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

NOTES DE DEGUSTATION

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...

DOMAINE LE BOUT DU LIEU 2011 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 90 %, Merlot 10 %

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Densité : 4 350 pieds/ha

Nature du sol : alluvions anciennes, graves, argile rouge

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : cuvaison de 3 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 cuves béton pendant 12 mois sans collage. Filtration minimale.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 60 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

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 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”

TRADITION 2012 – *CAHORS ROND ET STRUCTURE*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 15 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 50 hl/ha

Nature du sol : sidérolithique ; sols argilo-siliceux selon les parcelles

Mode de vendange : vendange mécanique le 8 octobre 2012

Spécificités de la vinification et de l'élevage : fermentation alcoolique de 9 jours à température maîtrisée avec 3 pigeages. Macération finale à chaud pendant 8 jours. Soit une cuvaison totale de 19 jours. Élevage en cuve.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 13 300

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 5,90 €

NOTES DE DEGUSTATION

MALBEC 2011 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

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

Nature du sol : argilo-calcaire et argilo-siliceux selon les parcelles

Mode de vendange : vendange mécanique le 22 septembre 2011

Spécificités de la vinification et de l'élevage : fermentation alcoolique de 11 jours avec 6 pigeages. Macération finale à chaud pendant 9 jours. Soit une cuvaison totale de 20 jours. Élevage en cuve durant 18 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 6 600

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 7,80 €

NOTES DE DEGUSTATION

LA LANDE CAVAGNAC 2011 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 35 ans / Densité : 4 000 pieds/ha / Rendement : 40 hl / ha

Nature du sol : sidérolithique : argiles, silice et minerai de fer

Mode de vendange : vendange mécanique le 22 septembre 2011

Spécificités de la vinification et de l'élevage : fermentation alcoolique de 11 jours avec 3 pigeages les premiers jours. Macération finale à chaud pendant 10 jours. Soit une cuvaison totale de 21 jours. Élevage en fût neuf, et de un et deux vins durant 9 mois. Mise en bouteilles en juin 2013.

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 11,80 €

NOTES DE DEGUSTATION

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

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 45 ans / Densité : 4 000 pieds / ha / Rendement : 35 hl / ha

Nature du sol : argilo-siliceux, hauts de coteaux

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^{ème} 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 m² 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 17th 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 m² 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!

N° 46 2009 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 95 %

Age moyen des vignes : 38 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : graves alluviales

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération de 30 jours (finale à chaud). Extraction raisonnée. Élevage en barrique (50 % neuve, 50 % 1 an) pendant 14 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 30 000

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

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^{ème} 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 18th 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.

Les Marches de Cayx 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 85 % - Merlot 15 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : 2^e terrasse

Rendement : 50 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique avec système de tri embarqué

Spécificités de la vinification et de l'élevage : 100 % élevage en cuve inox pour privilégier la fraîcheur et le fruit.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 50 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

Château de Cayx 2011 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 5 000 et 6 600 pieds / ha

Nature du sol : 3^e terrasse Luzech et argile sidérolithique Miran

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri embarqué

Spécificités de la vinification et de l'élevage : après récolte, 2^e tri sur table au chai. Vinification en cuves inox thermorégulées et élevage pour 1/3 en barriques neuves.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 50 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

Cuvée Majesté 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...

CEDRE HERITAGE 2011 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 4 000 à 5 000 pieds/ha / Rendement : 44 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage en cuves sur lies fines pendant 18 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 200 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 7,20 €

NOTES DE DEGUSTATION

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 / Rendement : 40 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

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 / Rendement : 30 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

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 / Rendement : 25 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

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^{ème} 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 16th century and covered as much as 300 hectares during the heyday of the Cahors vineyards. At the beginning of the 21st 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

DOMAINE DE CHANTELLE

Lieu-dit Chantelle - 46140 Caillac
05 65 20 04 66 - domainechantelle@orange.fr – www.domainechantelle.fr

Nom des propriétaires : BRUNET & fils

« De la passion à revendre ! »

Jean-Claude Brunet représente la troisième génération des vignerons du Domaine de Chantelle. Avec une cuverie parmi les plus grandes de l'appellation cahors, ce vignoble qui mesure aujourd'hui 36 hectares était spécialisé jusqu'à récemment dans la production de vin en vrac destiné au négoce. En complément, il produisait deux cuvées de malbec arrondies par du merlot, l'une en cuve l'autre en barriques. Deux cuvées bien faites mais qu'il ne mettait guère de zèle à commercialiser, préférant soigner ses vignes que démarcher des clients.

Sa rencontre avec Lydie en 1993 va bousculer la donne... Treize ans plus tard. Lydie est une commerçante, une femme de contact. Tandis qu'elle exerce comme coiffeuse puis dans la restauration, elle donne des coups de main au domaine. Peu à peu, le virus de la vigne la gagne. Elle passe un diplôme de viticulture-œnologie en 2002 puis, en 2006, s'installe officiellement aux côtés de son mari. Aussitôt, elle multiplie les salons de vin grand public. Un, puis trois, puis dix puis quinze par an. Mais au contact direct des acheteurs, Lydie constate que les petits vins pas chers font moins recette que les cuvées plus élaborées. « J'allais sur la Côte d'Azur, en Suisse et en Belgique. Et là-bas, souvent j'entendais la réticence des gens : « cahors, c'est dur à boire ! ». J'ai compris qu'il nous fallait produire des vins plus faciles à accommoder, des cahors plus ronds et moins astringents. » Alors le couple fait sa révolution, enherbe ses vignes, réduit les rendements, s'engage à produire moins mais plus concentré. Ils étoffent leur gamme, donnent un coup de jeune à leurs étiquettes. En 2008, sort la cuvée Révélation : un 100 % malbec concentré, noir comme de l'encre, vinifié uniquement en cuve inox après une macération préfermentaire à froid de trois jours, « pour casser les tanins et extraire le fruit », commente Lydie. Un cahors qui fait mouche auprès des clients et de la presse spécialisée. « Sur les affiches du salon, raconte-t-elle, « je communique avant tout sur le malbec - vin noir. Notre domaine vient au second plan ». Les Brunet, c'est un couple vigneron qui se complète à merveille : « lui, c'est le technicien du vin, le travail de fond », raconte Lydie, « mais il s'est pris au jeu de la vente et a découvert une nouvelle dimension de son métier. »

“A boundless passion!”

Jean-Claude Brunet represents the third generation of winemakers at Domaine de Chantelle. With a vat-room among the largest in the Cahors appellation, the vineyard today covers 36 hectares. Until recently, it was specialised in production of bulk wines intended for wine merchants. In addition, it produced two cuvees of Malbec rounded off with Merlot, one in vats and the other in barrels. Two well-made cuvees, but the owner did not devote a great deal of effort to marketing the wine, preferring to take care of his vineyard rather than canvassing clients.

His meeting with Lydie in 1993 changed all that... Lydie has a sales focus, she enjoys contact. She started her career as a hairdresser and then worked in the restaurant trade while helping out at the property. Gradually, she became increasingly interested in the vineyard. She passed her winemaking-oenology diploma in 2002. Then, in 2006, she officially started working with her husband. She immediately began taking part in more wine fairs for the general public. One, then three, then ten, then fifteen a year. In direct contact with buyers, Lydie observed that small inexpensive wines were less successful than more elaborate cuvees. “I travelled to the French Riviera, to Switzerland and to Belgium. And there, I often heard reluctance: “Cahors is not very drinkable!” I understood that we needed to produce wines that are easier to match with food, fuller and less astringent.” The couple made many changes, with grass cover for the vineyard, reduced yields and a commitment to produce less but with greater concentration. They added to their product line and revamped their labels. 2008 saw the birth of the Révélation cuvee: a 100 % Malbec with great concentration, as black as ink, crafted solely in stainless steel vats after pre-fermentation maceration at low temperatures for three days, “to break the tannins and extract the fruit”, observes Lydie. A Cahors wine that worked wonders with clients and the trade press. “On exhibition posters”, says Lydie, “I focus on the Malbec black wine first and foremost. Our winery comes second”. The Brunet couple are very complementary: “He is the wine technician, he does the fundamental work”, says Lydie, “but he has started to take an interest in sales and has discovered a new dimension of his profession.”

DOMAINE 2009 – *CAHORS ROND ET STRUCTURE*

% de Malbec : 70 % - Merlot 30 %

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 50 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique, tri manuel

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage un an en barriques de chêne français.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 40 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

REVELATION 2009 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 50 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique, tri manuel

Spécificités de la vinification et de l'élevage : pré-fermentation à froid. Vinification et élevage en cuve inox.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 6 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

PASSION 2009 – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 50 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique, tri manuel

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification longue. Élevage un an en barriques de chêne français neuves.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 7 000

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

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 pleins 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.

MONSIEUR MALBEC 2011 – *CAHORS ROND ET STRUCTURE*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 7 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

CLOS DU CHENE 2011 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuve inox thermorégulée, élevage en fût de chêne.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 15 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 7,20 €

NOTES DE DEGUSTATION

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.”

CUVEE ORIGINELLE 2011 – *CAHORS ROND ET STRUCTURE*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle de courte durée à basse température pour extraire un maximum de fruit. L'élevage dure 2 hivers sur lies fines et se fait dans une cuve en ciment. Mise en bouteille rapide pour conserver au mieux le fruit dans le vin.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 17 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,60 €

NOTES DE DEGUSTATION

CŒUR DE CUVEE 2009 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : argiles rouges

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification à basses températures avec une fin de fermentation à chaud pour extraire au mieux le fruit du Malbec et enrober au maximum les tanins. L'élevage, qui dure 12 mois, se fait dans des fûts de 225 litres de chêne français : 25 % en bois neuf, 25 % en fût de un vin, 25 % en fût de deux vins et 25 % en fût de trois vins.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 15 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,10 €

NOTES DE DEGUSTATION

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

DOMAINE COSSE MAISONNEUVE

Les Beraudies – 46700 Lacapelle Cabanac
06 78 79 57 10 - cossemaisonneuve@orange.fr

Nom des propriétaires : Familles COSSE et MAISONNEUVE

Spécificités : Ecocert ; Demeter

« Équilibre agronomique = équilibre des vins »

« Le terroir, purement et simplement »

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve ne sont pas du sérail. Ils n'ont hérité d'aucune vigne, d'aucun savoir-faire. Le vin, ils y sont venus par la passion, les livres, les rencontres. Lui avait commencé à se constituer une cave à quatorze ans. Elle, originaire du Val d'Oise, se nourrissait de nouilles pour s'offrir des vins de prix. Ils se sont rencontrés sur les bancs du BTS viticulture œnologie. Passé le diplôme, lui poursuit sa route dans l'œnologie. Elle, a refusé l'examen et considère que « faire un grand vin, c'est avant tout le fruit d'une culture générale, de nombreuses dégustations, d'un grand travail de mémoire et d'une réflexion poussée ». À l'époque, ils vouent une grande admiration à Jean-Michel Deiss, fameux vigneron alsacien dans les vins duquel « on ne reconnaît pas le cépage mais le terroir. » Leur première cuvée, Les Laquets 1999, vinifiée dans les installations de Matthieu Molinié, un vigneron de Carnac-Rouffiac, à partir de raisins issus du plateau calcaire et d'éboulis de coteaux, figure au top des palmarès de l'époque. Dans la foulée, ils reprennent les vignes d'un petit domaine à Prayssac, ils la convertissent à la biodynamie et lui font produire des rendements minuscules. Cette parcelle sans gloire révèle entre leurs mains un terroir sidérolitique de haut niveau. Leur philosophie : « Réaliser avant tout un travail de vigneron pour le meilleur équilibre possible. Pour nous, la viticulture bio et la biodynamie sont tout simplement la meilleure façon d'arriver à une verticalité dans le vin, une pureté de fruit, une précision des tanins. » Aujourd'hui installés à Lacapelle-Cabanac, ils travaillent 18 hectares de vignes réparties sur le plateau, les éboulis de coteaux et les hautes terrasses de la vallée du Lot. A découvrir absolument : leur nouvelle cuvée, issue de vignes qu'ils ont plantées eux-mêmes sur un terroir qui les avait enthousiasmés à leurs débuts dans le vignoble, et qui aujourd'hui constitue l'aboutissement de 12 ans d'un travail patient, acharné. Une vigne encore jeune, mais qui exprime déjà la qualité de son sol. Le fruit de la maturité.

“The terroir, purely and simply”

Matthieu Cosse and Catherine Maisonneuve do not come from the inner circles of winemaking. They did not inherit any vineyards or knowledge. They came to wine through passion, books and encounters. He started building up his wine cellar at the age of fourteen. She grew up in Val d'Oise and would eat noodles to save enough money to buy good wines. They met when studying for the higher education diploma in winemaking and oenology. Once he received the diploma, he went on to work in oenology. She refused the examination and considers that “making a great wine is first and foremost the result of culture, general knowledge, many tastings, significant work on heritage and painstaking concentration”. At the time, they had great admiration for Jean-Michel Deiss, a reputed Alsace winemaker with wines where “one does not recognise the grape variety, but the terroir.” Their first cuvee, Les Laquets 1999, was crafted in the facilities of Matthieu Molinié, a winemaker in Carnac-Rouffiac, with grapes grown on the limestone plateau and scree slopes. It was ranked at the top of the listings of the time. They then took over the vineyards of a small property in Prayssac, made a transition to a biodynamic approach and produced tiny yields. In their capable hands, this humble plot revealed a top-level siderolithic terroir. Their philosophy: “Doing the work of a winemaker to achieve the best possible balance. For us, organic farming and biodynamics are quite simply the best way to achieve verticality in wine, pure fruit, precise tannins.” Today, at Lacapelle-Cabanac, they work on 18 hectares of vines on the plateau, scree slopes and high terraces of the Lot valley. Their new cuvee is an absolute must, crafted from vines they planted themselves on a terroir they believed in when they started out and which today rewards 12 years of patient, painstaking work. The vines are still young, but already express the quality of the soil. Fruit and maturity.

LE COMBAL 2009 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité : 5 000 pieds/ha

Nature du sol : graveleux

Rendement : 50 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

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

NOTES DE DEGUSTATION

LA FAGE 2010 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité : 5 000 pieds/ha

Nature du sol : graveleux

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 14,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

LES LAQUETS 2010 – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 5 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 28,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU LES CROISILLE

Fages - 46140 Luzech

09 61 06 54 62 / 06 72 31 02 71 - chateaulescroisille@wanadoo.fr - www.lescroisille.com

Nom des propriétaires : Famille CROISILLE

Spécificité : en conversion à l'agriculture biologique depuis 2010

« Le vignoble qui compte aujourd'hui 22 hectares a été créé en 1979 par la famille qui lui a donné son nom. Il est équitablement réparti sur les plateaux argilo-calcaires de Fages et sur les deuxièmes et troisièmes terrasses du Lot. Engagé en agriculture biologique depuis 2010, le domaine est travaillé avec soin et passion pour produire des vins de qualité, dans le respect du terroir et du cépage Malbec de Cahors. »

« De la graine de grand cru »

Paysan et fils de paysan, Bernard Croisille a créé son vignoble à mains nues ou presque. En 1980, pas un sou devant l'autre, il plante ses premiers ceps sur une parcelle qu'il a louée. Ignorant tout de la vinification, il se consacre à la vigne et vend ses raisins à la cave coopérative. Sept ans de vaches maigres. Puis il décide de faire son vin lui-même, « sans rien y connaître »... Rongé par les soucis d'argent il manque d'abandonner à plusieurs reprises. Pour nourrir sa famille, il cultive des céréales, élève des agneaux, débite des troncs d'arbres en piquets de vignes. Avec son épouse Cécile, ils restaurent de leurs mains une ancienne propriété viticole ruinée lors de la première guerre mondiale. Aujourd'hui, les voilà avec leur fils Germain, un ancien stagiaire associé à l'exploitation et bientôt leur deuxième fils Simon, à la tête d'un vignoble de 30 hectares. La bonne idée de Bernard Croisille est de s'être tourné spontanément vers ceux qui en savaient plus que lui. Ces maîtres seront l'œnologue Thomas Beauvillain puis les frères Verhaeghe, propriétaires du réputé Château du Cèdre. Discipliné, il écoute leur avis. Sa devise : « Ne pas déroger à la règle ». Ses valeurs : « droiture, honnêteté, travail. Elles finissent toujours par être récompensées », soutient Bernard. La preuve, en 2008, son fils Germain, fraîchement diplômé de viticulture-œnologie souhaite s'installer sur le domaine familial puis en 2010, un ami à lui, Nicolas, intègre à son tour la propriété. C'est à ce moment qu'un ami coopérateur de Luzech leur propose de leur louer ses vignes car il cesse son activité. Clin d'œil du ciel ou coup de chance ? « Du jour au lendemain, nous sommes passés de 12 à 22 hectares ! » s'étonne encore Bernard. Vigneron exigeant il a trouvé en la personne de son fils Germain un vigneron encore plus maniaque que lui. Dès son installation, celui-ci s'est mis en tête de créer une nouvelle cuvée spéciale : le « Grain par Grain ». Les meilleures grappes des meilleurs pieds des meilleures parcelles sont cueillies à la main, posées dans des cagettes avec de la glace pour mieux les préserver. Puis une équipe prélève sur chaque grappe les grains qu'elle trouve les plus beaux et jette les autres ! L'opération mobilise sept personnes pendant trois jours, pour un total de mille bouteilles. « Un truc de fou », concède Germain. « C'est en tout cas comme ça qu'on nous traite ». Mais la dernière révolution en date est le renoncement total aux produits chimiques. Sa conversion bio s'est achevée en 2013.

“The makings of a Grand Cru”

As a farmer and son of farmers, Bernard Croisille almost literally created his vineyard with his bare hands. In 1980, with barely a penny to his name, he planted his first vines on a rented plot. He knew nothing about vinification so devoted his work to the vineyard and sold his grapes to the cooperative cellar. Seven lean years. Then he decided to make his wine himself although he was “totally unfamiliar with winemaking”. He almost gave up several times due to financial difficulties. To feed his family, he grew cereal crops, bred lambs and cut tree trunks to make vine posts. With his wife Cécile, he painstakingly restored an old winery ruined during the First World War. Today, with their son Germain, a former trainee who worked on the farm and soon with their second son Simon, they have a 30-hectare vineyard. The good idea Bernard Croisille had was to turn spontaneously to those who were more knowledgeable than himself. These masters are oenologist Thomas Beauvillain and the Verhaeghe brothers who own the reputed Château du Cèdre. With a great deal of discipline, he followed their advice. His motto: “Always stick to the rule”. His values: “uprightness, honesty, hard work. They always pay off in the end”, insists Bernard. In 2008, his son Germain, who had just received his winemaking-oenology diploma, decided to work at the family winery. Then in 2010, Nicolas, a friend of his, decided to join him there. Around the same time, a friend who was a cooperative member in Luzech offered to rent them his vines as he wanted to stop working. A sign from above or a stroke of luck? Almost overnight, we increased from 12 hectares to 22 hectares!” smiles Bernard. Although he is a painstaking and demanding winemaker himself, his son Germain is even more obsessive than he is. As soon as he started working, he decided to create a new special cuvee: The “Grain par Grain” cuvee. The best bunches from the best vine plants from the best plots are picked by hand and placed in small crates with ice to preserve them. Then a team selects the most appealing berries on each bunch and throws away the rest! The operation mobilises seven people over a three-day period, for a total of one thousand bottles. “It's simply crazy”, acknowledges Germain. “Or at any rate, that's how people see us”. But the latest revolution to date is totally giving up chemicals. The transition to organic farming was completed in 2013.

CHÂTEAU LES CROISILLE 2012 – CAHORS ROND ET STRUCTURÉ

% de Malbec : 80 %, Merlot 20 %

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : 2^e et 3^e terrasses (argilo-siliceux)

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : extraction douce par délestage en phase aqueuse. Cuvaision longue.

Élevage en cuve.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 20 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,90 €

NOTES DE DEGUSTATION

NOBLE CUVÉE 2010 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité : 4 200 pieds / ha

Nature du sol : plateau argilo-calcaire de Fages

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Pratiques culturales : enherbement dans le rang, travail mécanique sous le rang. Taille longue, épamprage précoce, effeuillage et éclaircissage manuels.

Spécificités de la vinification et de l'élevage : maturités définies au plus juste par dégustation de baies. Vinification traditionnelle avec macération longue (30 jours) en cuves ouvertes. Extraction douce par pigeages en phase aqueuse.

Élevage de 20 mois en fût de chêne de 225 litres de deux et trois vins.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

DIVIN CROISILLE 2010 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité : 4 200 pieds / ha

Nature du sol : plateau argilo-calcaire de Fages

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Pratiques culturales : enherbement dans le rang, travail mécanique sous le rang. Taille longue, épamprage précoce, effeuillage et éclaircissage manuels.

Spécificités de la vinification et de l'élevage : maturités définies au plus juste par dégustation de baies. Vinification traditionnelle avec macération longue (30 jours) en cuves ouvertes. Extraction douce par pigeages en phase aqueuse.

Élevage de 20 mois en fût de chêne français.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 6 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 22,50 €

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 2011 – *CAHORS ROND ET STRUCTURE*

% de Malbec : 80 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 50 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 100 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 5,90 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU CROZE DE PYS PRESTIGE 2009 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 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 : vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Élevage en fût de chêne pendant un an.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 35 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

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.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 200

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

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU EUGENIE

Rivière Haute – 46140 Albas

05 65 30 73 51 - couture@chateaeugenie.com - www.chateaeugenie.com

Nom du propriétaire : Vincent COUTURE

Spécificité : certifié Qualenvi-HVE

« Montée en gamme sous l’impulsion de Jérôme et Vincent »

Jérôme à la vinification, Vincent à la gestion : à la suite de nombreuses générations, les cousins Couture, respectivement 36 ans et 44 ans, président aux destinées de ce vignoble de 50 hectares qui jouit d’une excellente réputation dans la région. Depuis quarante ans, le Château Eugénie met en bouteilles la totalité de ses cahors et les commercialise auprès d’un réseau de 20 000 particuliers, accueillis au domaine ou sur les salons nationaux. Quand ils sont entrés dans le métier, les deux cousins ne se sont pas contentés de réécrire l’histoire de leurs pères, Jean aujourd’hui retraité et Claude, toujours actif à la conduite de la vigne. Dès 1999, et alors qu’ils viennent à peine de s’installer, ils adhèrent à la Charte de Qualité du "Cahors Excellence", sorte d’école des grands crus où les vigneron détenteurs de terroirs à haut potentiel s’engagent sur la base d’un cahier des charges élitiste à produire des cuvées de haut vol. Dès leur coup d’essai, les deux cousins passent la barre des très drastiques dégustations à l’aveugle. En 2002, ils commercialisaient le fruit de cette expérimentation, la cuvée Haute Collection, un vin noir d’encre d’une richesse et d’un velouté que l’on croyait inaccessible dans la région jusqu’alors. Vendu à 6 000 exemplaires sur un total de 250 000 bouteilles de cahors, ce n’est pas seulement un produit d’image qui aide à vendre les autres. « La démarche liée à la Charte de qualité a beaucoup influencé nos autres cuvées », raconte Vincent. « Pour les autres cahors, nous nous sommes mis à pratiquer plus de vendanges en vert, plus d’effeuillage et un tri plus sévère à la vendange. A la cave, nous avons recherché une extraction plus fine. » Ajoutez à cela une décennie de millésimes moins acides, cela donne des vins plus ronds qu’autrefois, dotés d’un supplément d’élégance, sans perdre de matière. Depuis leur arrivée, les deux cousins conduisent une partie du vignoble selon les principes de l’agriculture biologique. Sans désherbant ni pesticide, les 2 hectares destinés à la cuvée Haute Collection, servent de laboratoire à une démarche environnementale qu’ils ambitionnent, un jour, d’appliquer à l’ensemble de leur vignoble. Cela s’est concrétisé en juin 2013 par l’obtention de la certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

“More upmarket wines under the leadership of Jérôme and Vincent”

Vinification by Jérôme and management by Vincent: Following in the footsteps of many generations, the Couture cousins, aged 36 and 44 respectively, today run this 50-hectare vineyard which boasts an excellent reputation in the region. For forty years now, Château Eugénie has bottled all its Cahors wines and sells them to a network of over 20,000 private customers at the winery or during national wine fairs. When they joined the profession, the two cousins did not content themselves with repeating the work of their fathers, Jean, today retired, and Claude, still active in vineyard management. As from 1999, just after they started working on the property, they joined the “Cahors Excellence” Quality Charter, a sort of grands crus school where winemakers with high-potential terroirs commit themselves to elitist specifications for production of top-notch cuvees. With their very first try, the two cousins passed the very demanding blind tasting. In 2002, they sold the result of their experiment, the Haute Collection cuvee, a deep black wine with a rich velvety quality thought to be inaccessible in the region until then. They sold 6,000 bottles out of a total of 250,000 bottles of Cahors. This is not only an image-boosting product that helps to sell others. “The approach linked to the Quality Charter significantly influenced our other cuvees”, explains Vincent. “For our other Cahors wines, we implemented more crop thinning, more excess leaf removal and a more stringent selection at harvest time. In the cellar, we sought more gentle extraction.” If you add a decade of less acidic vintages, you get wines that have more body than in the past, with additional elegance but without losing substance. Since they arrived, the two cousins have managed part of the vineyard according to organic farming principles. Without weed-killers or pesticides, the 2 hectares intended for the Haute Collection cuvee are used as a laboratory for an environmental approach that they hope to implement in the entire vineyard in the future. In June 2013, they obtained the HVE certification (High Environmental Value).

CUVEE TRADITION 2011 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 80 %, Merlot 20 %

Age moyen des vignes : 15 ans / Rendement : maximum 50 hl / ha

Nature du sol : terrasses argilo-siliceuses et demi-coteaux argilo-calcaires

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : traditionnelle ; cuvaison inox 10-15 jours avec contrôle de la température et remontages programmés.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 100 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 5,90 €

NOTES DE DEGUSTATION

PIERRE LE GRAND 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 85 %, Merlot 15 %

Age moyen des vignes : 25 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : maximum 50 hl / ha

Nature du sol : 2^e et 3^e terrasses du Lot et demi-coteaux argilo-siliceux

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : cuvaison inox 10-15 jours avec contrôle de la température et remontages programmés. Délestage en cours de fermentation. Elevage en cuve inox et fûts de chêne pendant 12 mois. Collage ou filtration avant mise en bouteille.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 69 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 7,60 €

NOTES DE DEGUSTATION

CUVEE RESERVEE DE L'AÏEUL 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 90 %, Tannat 10 %

Age moyen des vignes : 40 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 40 à 45 hl / ha

Nature du sol : 3^e terrasse du Lot et coteaux argilo-calcaires

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération longue 20 à 25 jours en cuves inox avec contrôle des températures. Délestage et fermentation malolactique en fût de chêne.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 56 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 11,20 €

NOTES DE DEGUSTATION

HAUTE COLLECTION 2008 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 40 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 30 hl / ha

Nature du sol : 3^e terrasse et hautes terrasses du Lot

Mode de vendange : vendange et égrappage manuels

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification intégrale en barrique de 400 litres. Fermentation alcoolique et malolactique. Macération d'un mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 6 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU FAMAHEY

Les Inganels – 46700 Puy-l'Evêque
05 65 30 59 42 – chateau.famaey@wanadoo.fr – www.chateaufamaey.com

Nom du propriétaire : Luc LUYCKX

Spécificités : certification ISO 22000 en cours

« Nous travaillons en culture raisonnée, c'est-à-dire que les produits phyto que nous utilisons sont appliqués seulement en dernier recours et en quantité minimum. Nous favorisons le travail mécanique à celui des produits chimiques et nos vins sont élaborés de la façon la plus naturelle possible. Les rendements sont soigneusement contrôlés afin de produire un raisin riche, honnête et authentique. Nous effectuons des vinifications parcellaires, et les meilleures parcelles du vignoble sont récoltées manuellement, faisant des vendanges une célébration traditionnelle. »

« Un Cahors pour le monde entier »

Un vigneron flamand avec l'accent du midi : Maarten Luyckx, belge de naissance, est devenu cadurcien par contagion paternelle. Dans les années 90, son père Luc Luyckx, banquier et négociant en vin à ses heures, accomplit un rêve de jeunesse. Après avoir sillonné la France - la grande boucle l'a beaucoup fait voyager - il fait ses premières vendanges en tant que vigneron à Carnac Rouffiac, sur les causses de Cahors. L'aventure, exaltante, dure quelques années. Pourtant, le néo-vigneron revend ses parts dans le vignoble du causse et s'associe avec un partenaire financier belge en l'an 2000 pour racheter un domaine de la vallée du Lot à une famille de vignerons de Puy-L'Evêque installée depuis 1850. Il le baptise du nom de son épouse, Famaey. « Mon père voulait réaliser un vin plus proche de ses propres goûts », raconte Maarten, « un vin souple, exprimant autant le fruit que le terroir. Il a choisi un sol pour ça. » Et celui-ci se révèle excellent, au point qu'embarqué par la passion paternelle, Maarten quitte son travail dans le Sud-est de la France, se forme auprès du maître de chai du domaine mais aussi dans des instituts viti-œno du Languedoc-Roussillon puis s'installe vigneron en 2003, aux côtés de son épouse lotoise. « Depuis l'enfance, j'ai dégusté du vin à table. Pour mon père, c'était plus qu'une passion, un second métier. » Le marché français est difficile ? Il reste le monde entier. Outre le français et le Flamand, le banquier-négociant parle l'Anglais et l'Allemand. Avec son fils, ils se partagent la planète : A Maarten les pays anglophones, Royaume-Uni, États-Unis et Canada. A Luc les marchés asiatiques. En peu de temps, la production entière est mise en bouteille et commercialisée à 90 % à l'étranger : une gamme de 100 % malbec, les mêmes pour le monde entier. « C'est la nature qui fait nos vins », affirme Maarten, « et notre goût aussi. » Nous créons des cahors faciles à boire et qui nous plaisent. »

“A Cahors for the whole world”

A Flemish winemaker with an accent from the south of France: Belgian-born Maarten Luyckx became a citizen of Cahors by following in the footsteps of his father. In the 90s, his father Luc Luyckx, a banker and sometime wine merchant, made one of his dreams come true. After travelling all over France – with the Tour de France, you get to visit many regions – he completed his first harvest as a winegrower at Carnac Rouffiac, on the Cahors limestone plateau. The exhilarating adventure lasted a few years, but the new winegrower sold his shares in the limestone plateau vineyard and partnered with a Belgian financier in 2000 to purchase a property in the Lot valley from a Puy-L'Evêque winemaking family present in the region since 1850. He named it after his wife, Famaey. “My father wanted to make a wine closer to his own tastes” says Maarten, “a supple wine, expressing fruit and terroir. He chose soils that would allow him to do that.” And the choice turned out to be excellent, to the extent that convinced by his father's passion, Maarten left his job in south-eastern France, trained with the property cellar master but also at winegrowing and oenology institutes in Languedoc-Roussillon and then started working as a winemaker in 2003, with his wife, a Lot native. “Since my childhood, I have always tasted wine with meals. For my father, it was more than a passion, it was a second profession.” So what if the French market is difficult? We have the whole world to conquer. In addition to French and Flemish, the banker and wine merchant speaks English and German. He split up the world between him and his son: Maarten got the English-speaking countries, the United Kingdom, the United States and Canada. Luc got the Asian markets. Very soon, the entire production was bottled and 90% was sold abroad: a 100% Malbec product line, with the same wines for the whole world. “Nature makes our wines”, says Maarten, “and our taste too”. We create Cahors wines that are easy to drink and that we enjoy.

TRADITION 2011 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 98 %

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-siliceux (2^e terrasse)

Rendement : 50 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : sélection parcelleaire. Vinification en cuve inox avec température maîtrisée. Macération 14 à 16 jours selon méthode traditionnelle. Elevage en cuves béton pendant un an.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 20 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,50 €

NOTES DE DEGUSTATION

FUT DE CHENE 2010 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 95 %

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-siliceux (2^e terrasse) et graves (3^e terrasse)

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : 1/3 vendange manuelle et 2/3 vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : sélection parcelleaire. Vinification en cuve inox avec température maîtrisée. Macération 18 à 21 jours. Elevage 14 à 18 mois en fûts de chêne de l'Allier (France). 30 % de fûts neufs.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 15 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,50 €

NOTES DE DEGUSTATION

CUVEE X 2009 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 98 %

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-siliceux, graves (3^e terrasse)

Rendement : maximum 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : sélection parcelleaire. Vinification en cuve inox avec température maîtrisée. Macération 21 jours. Elevage 24 mois en fûts de chêne neufs de l'Allier (France).

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 5 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU FANTOU

Fantou – 46220 Prayssac
05 65 30 61 85 - chateau-fantou@orange.fr - www.chateau-fantou.com

Nom des propriétaires : Aurélie et Loïc ALDHUY-THEVENOT

Spécificités : agriculture biologique ; certifié par Agrocert FR-BIO-07

« Nous sommes tout autant soigneux dans le travail de nos vignes, où nous souhaitons respecter notre environnement et nos terroirs, qu'attentifs à la qualité de nos vins que nous voulons à notre image : ronds, harmonieux et typiques. »

« Génération bio »

Les orchidées sauvages, les insectes qui bourdonnent parmi les fleurs au soleil, un sol vivant et doux comme un tapis de mousse : une image d'Épinal ? C'est pourtant ce qui est arrivé à Aurélie et Loïc Aldhuy Thévenot, peu de temps après avoir repris le Château de Fantou. Paysagistes de leur métier, ils avaient 34 ans lorsque les parents d'Aurélie ont décidé de leur passer la main et qu'ils se sont installés au domaine. Après des années de soins en lutte raisonnée, ils ont choisi de convertir en bio les 21 hectares de vignes familiales plantées sur 3 terrasses de la vallée du Lot à Prayssac. C'était en 2009. L'idée trottait dans la tête d'Aurélie depuis longtemps. Mais l'important était que Loïc accepte du travail supplémentaire. Désherbage mécanique du sol entre les rangs et autour des cep, amendements organiques, sarclage à la main partout où la machine ne peut pas passer. Tel est le lot de tout vigneron bio : « On est plus fatigués mais qu'est-ce qu'on est heureux ! », se réjouit Aurélie. « On a plus de plaisir à être dans la vigne. » Dans le local phyto où Loïc prépare les traitements, ça sent la lavande ! Le plaisir sensoriel est aux commandes. « Et quand on passe dans les rangs, on a l'esprit tranquille. » Des plantes disparues reviennent, des orchidées sauvages poussent entre les rangs et une foule d'insectes bénéfiques et donc prédateurs des ravageurs s'installent. Côté vinification, le plaisir se poursuit. Depuis longtemps, le couple cherchait à obtenir plus de fruit que de tanins. Dès la première vinification en bio, c'est ce qui s'est produit. Ce qui leur plaît dans cette aventure c'est cette sensation de revenir à l'essence du métier, de ne pas pousser la vigne mais de la cultiver, comme le faisaient l'aïeul d'Aurélie, vigneron et batelier en 1870 et quatre générations de vignerons après lui. Leur ambition : faire boire du vin bio à tout le monde et que tous leurs collègues soient convaincus d'y passer. Une utopie, croient-ils. Mais au fait, ce plaisir qu'ils ont à faire du vin se communique-t-il dans les bouteilles ? Définitivement oui ! De ce nouveau mode cultural, il ressort des arômes inédits, parfois puissants voire explosifs.

“Organic generation”

Wild orchids, insects buzzing among the flowers in the sun, soil that is alive and as soft as a moss carpet: An idealised image? This is in fact what happened to Aurélie and Loïc Aldhuy Thévenot shortly after they took over Château de Fantou. Both were landscape artists and were aged 34 when Aurélie's parents decided to leave them the estate. After years of sustainable agriculture, they chose to make the transition to organic farming for the 21 hectares of family-owned wines planted on 3 terraces overlooking the Lot valley in Prayssac. That was in 2009. Aurélie had been thinking about the idea for quite some time. But the most important aspect was Loïc accepting extra work. Mechanical weed control between rows and around vine shoots, organic methods, manual hoeing wherever machines cannot go. This is the life of any organic farmer: “We're more tired, but we're really happy!” rejoices Aurélie. “We experience more pleasure when we're in the vineyard.” In the plant room where Loïc prepares treatments, there is a fragrance of lavender! Sensory pleasure first and foremost. “And when we walk between the vine rows, we have peace of mind”. Plants that had disappeared come back, wild orchids grow between the rows and many beneficial insects that prey on pests come to the vineyard. During vinification, the pleasure continues. For a long time, the couple sought to obtain more fruit than tannins. From the first organic farming vinification, that's exactly what happened. What they like about this adventure is the feeling of going back to the essence of their profession, not pushing the vine but cultivating it, as was done by Aurélie's ancestor who was a winemaker and boatman in 1870 and by four generations of winemakers after him. Their ambition: To get everyone to drink organic wine and to convince all their colleagues to make the transition. Utopia, perhaps. But is the pleasure they experience in making their wine conveyed in the bottle? Definitely yes! This new farming method offers novel aromas which are sometimes powerful and even explosive.

L'ENCLOS DES GRAVES 2012 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 90 %

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : graves argilo-calcaire

Rendement : 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération longue avec remontages souples, un délestage, élevage en fûts pendant 10 mois

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 28 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

PRESTIGE LA BATELIERE 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 95 %

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : graves argilo-calcaire des 3^e terrasses du Lot

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération longue, un délestage. Élevage 18 mois en fûts neufs.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 6 500

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,10 €

NOTES DE DEGUSTATION

L'ELITE 2011 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : graves argilo-calcaires de 3^{ème} terrasse du Lot

Rendement : 25 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération longue, un délestage. Élevage 24 mois en fût neuf.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 600

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

NOTES DE DEGUSTATION

DOMAINE DE LA GARDE

Le Mazut – 46090 Labastide-Marnhac
Tél./Fax 05 65 21 06 59 – contact@domainedelagarde.com - www.domainedelagarde.com

Nom du propriétaire : J.-J. BOUSQUET

« Nos cuvées sont élaborées, vinifiées et mises en bouteilles au domaine dans le respect des meilleures traditions. »

« Un malbec authentique »

1983 : Jean-Jacques Bousquet, natif de Labastide Marnhac sur les hauteurs de Cahors, plante ses premières vignes d'appellation coteaux du Quercy, renouant avec une tradition familiale oubliée depuis presque cent ans. Il doit bien rester du sang de vigneron dans ses veines à en croire la facilité et le naturel avec lequel il réhabilite le chai familial et acquiert aussitôt la réputation d'un bon faiseur. En 1991, le jeune vigneron étend son domaine aux terroirs d'appellation cahors. Il replante en cépage malbec une parcelle argilo-calcaire du village voisin de Villesèque où son arrière-grand-père avait produit du vin avant la grande guerre. Dès son deuxième millésime, le tout jeune cahors obtient ses premières médailles. Dès lors, chaque année apportera au Domaine de la Garde sa moisson de récompenses. Ne possédant que 4 hectares en cahors, Jean-Jacques Bousquet mise sur la proximité. Avec une régularité de métronome, il propose chaque semaine sa modeste production sur le marché de Cahors, où l'on croise des touristes du monde entier, ce qui lui vaut de vendre bientôt ses bouteilles dans la France entière et dans plusieurs pays d'Europe. Un éternel sourire aux lèvres, Jean-Jacques Bousquet ne fait pas de grands discours et se garde de théoriser sur son cahors. Il le fait déguster et cela suffit. Séduits par la finesse et l'élégance de ses vins, les dégustateurs deviennent vite des fidèles. Fuyant la surpuissance, l'artisan discret a toujours misé sur la douceur des extractions. Son terroir s'y prêtait. Rendements modérés, effeuillage, tris sur pieds, macérations à froid et vinification à 25 ° maximum : tout est mis en œuvre pour capter un maximum de parfums et un minimum d'astringence. Jean-Jacques Bousquet vinifie à son goût et il se trouve que ce goût est dans l'air du temps : du fruit, des fleurs, un boisage sans excès de sucrosité qui préserve la vivacité du vin. Un style franc et pur qui commence à le faire connaître de l'autre côté de l'Atlantique...

“An authentic Malbec”

1983: Jean-Jacques Bousquet, born and raised in Labastide Marnhac on the heights of Cahors, planted his first vines in the Coteaux du Quercy appellation, renewing a family tradition forgotten for almost a hundred years. Clearly he had winemaking in his blood, given the ease with which he upgraded the family cellar and immediately gained a good reputation. In 1991, the young winemaker extended his property to terroirs in the Cahors appellation. He replanted a clay-limestone plot in the neighbouring village of Villesèque, where his great-grandfather had made wine before the First World War, with Malbec vines. As from the second vintage, the new Cahors wine won its first medals. Year after year, Domaine de la Garde continued to win awards. With only 4 hectares in the Cahors appellation, Jean-Jacques Bousquet focused on local presence. Each week, he offered his small production for sale at the Cahors market visited by tourists from all over the world. Soon, his bottles were sold all over France and in many European countries. Jean-Jacques Bousquet always has a smile on his face. He doesn't like long speeches and avoids theorising on his Cahors wine. He gets people to taste it and that's enough. Won over by the finesse and elegance of his wines, tasters soon become loyal customers. In keeping with his discreet personality, he avoids overly powerful wines and focuses on gentle extraction, something his terroir is conducive to. Moderate yields, excess leaf removal, sorting in the vineyard, low-temperature maceration and vinification at 25° C at most: Everything is done to capture as many fragrances as possible while keeping very little astringency. Jean-Jacques Bousquet crafts his wines to his taste and his taste is in keeping with current trends: Fruit, floral fragrances, oaky aromas without excessive sweetness preserving the liveliness of the wine. A bold and pure style thanks to which he is making a name for himself on the other side of the Atlantic ...

DOMAINE DE LA GARDE 2010 – *CAHORS ROND ET STRUCTURE*

% de Malbec : 90 %

Age moyen des vignes : 20 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire, plateaux du causse

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage 18 mois en cuves.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

CAHORS MALBEC 2012 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 20 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique, tri sur pied avant vendange

Spécificités de la vinification et de l'élevage : élevage 2 ans en cuves.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 13 300

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

NOTES DE DEGUSTATION

MOMENTUM 2009 – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : + de 20 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 25 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique, tri sur pied avant vendange

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification avec pigeages réguliers. Elevage 18 mois en fûts.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 4 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 17,50 €

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^{ème} siècle »

Fabrice Durou, 36 ans, est le 7^{ème} 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 21st 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.

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^e 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

LE SANG DE LA VIGNE 2012 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

« Cette cuvée Le Sang de la Vigne est produite 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 oeno-policrière 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^e 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

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^e 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 résoulement 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

GEORGES VIGOUROUX

Route de Toulouse – B.P. 159 – 46003 Cahors cedex 9 - 05 65 20 80 80 - vigouroux@g-vigouroux.fr – www.g-vigouroux.fr

Nom du propriétaire : Famille GEORGES VIGOUROUX - Nom du responsable : Bertrand-Gabriel VIGOUROUX

CHATEAU DE HAUTE-SERRE

Le château est planté sur le coteau historique des vignobles de Cahors. Il est aujourd'hui un des plus vieux vignobles de l'Appellation Cahors et le plus vieux de la montagne de Cahors. La nature du terroir de Haute-Serre est unique, sur cause argilo-calcaire, et contribue à son originalité. Ses expositions sud-est et sud-ouest permettent d'obtenir des maturations d'exception.

CHATEAU LERET MONPEZAT

Berceau de la famille Monpezat, et au cœur de l'Appellation, le plateau d'Albas est le lieu idéal où produire un Cahors typique, très riche et d'une intensité impressionnante. Jean-Baptiste de Monpezat s'y consacra dès les années 1965, contribua en 1971 au passage du Cahors en Appellation Contrôlée, puis donna un nouvel élan à son vignoble dans les années 1990, grâce à une association avec la famille Vigouroux, en le dotant d'un chai de vinification et de vieillissement tout en mettant en place les techniques les plus vigoureuses tant sur le plan de la culture des vignes, de la vinification comme du vieillissement en barriques de chêne.

CHATEAU DE MERCUES

Le Château de Mercuès est une propriété de 35 ha appartenant à la famille Vigouroux, reconstituée dans les années 1987-1989 après le rachat du Château, Hôtel Restaurant Relais & Châteaux, par Georges Vigouroux et la construction des caves romano-byzantines sous les jardins du Château. Un long travail de patience a depuis été mené par l'équipe technique : à ce jour 50 % du vignoble ont été replantés à 6 666 pieds à l'hectare, maîtrise des rendements au pied de vigne, recherche de la meilleure harmonie dans le couple terroir/cépage.

CHATEAU PECH DE JAMMES

A l'échelle nationale, le Château Pech de Jammes est une collection capsule issue d'un vignoble de 5 ha. Thomas Chardard, propriétaire du vignoble, invite ici Bertrand-Gabriel Vigouroux à apporter sa signature en orchestrant l'ensemble de la mise en œuvre technique de la viticulture à la vinification. C'est l'un des plus hauts vignobles de l'appellation. Véritable clos d'un seul tenant entouré de la traditionnelle murette en pierre sèche des Causses du Lot.

SAS PAUL BERTRAND

Partenariat entre Paul Hobbs, winemaker de renommée internationale et spécialiste du Malbec, et Bertrand-Gabriel Vigouroux. Paul, avec son travail sur le Malbec en Argentine, apporte son expérience internationale au cépage, et ses idées pour l'émergence de nouveaux styles. Bertrand-Gabriel Vigouroux apporte son expertise du Malbec français, produit à Cahors depuis l'époque romaine.

« L'esprit pionnier... »

Avec 147 hectares de vignes en AOC Cahors, la famille Vigouroux est le plus important producteur de malbecs en France. La saga familiale a commencé au XIX^{ème} siècle avec un négoce qui s'est perpétué de père en fils. En 1971, Georges Vigouroux s'éprend du Château de Haute-Serre, une noble demeure d'origine médiévale ruinée par le phylloxera. Alors que la toute jeune AOC Cahors ne totalise que 400 hectares, il restaure le bâtiment et y replante 60 hectares d'un seul tenant. Le chantier est osé mais s'avérera payant. Sitôt l'affaire consolidée, la passion de la pierre le reprend. En 1983, il rachète le Château de Mercuès, ancienne demeure des Evêques de Cahors dominant la vallée du Lot et transformée en hôtel de luxe qui menace de ruine. Il y plante des vignes et y installe un chai semi-enterré. C'est le début d'une nouvelle aventure : celle de l'oenotourisme. L'affaire ne parviendra au seuil de rentabilité que quinze ans plus tard, grâce au vin... A la fin des années 1980, avec son fils Bertrand-Gabriel, il ouvre les Atrium, des boutiques-caves qui mettent en valeur les vins du Sud-Ouest et les produits régionaux. Dans les années 2000, de nombreux investissements sont réalisés. Bertrand-Gabriel crée une marque de négoce, Pigmentum qui décline les différentes couleurs du sud-ouest dont le cahors. Puis il ouvre la Table de Haute-Serre, un restaurant chic et décontracté dans les chais du domaine, où la truffe, le vin noir et le cépage malbec sont à l'honneur. Depuis 2010, Bertrand-Gabriel a pris la succession de son père et préside aux destinées des trois châteaux viticoles familiaux : Haute-Serre, Mercuès et Léret Monpezat. Sa dernière innovation, il la doit à ses voyages et à sa rencontre avec Paul Hobbs, un œnologue fameux de la Napa Valley, spécialiste du malbec reconnu mondialement. Ensemble, ils ont conçu les cuvées Icônes, des vins 100 % malbec, fruits d'un travail d'orfèvre via une sélection de parcelles, d'un tri des raisins pied par pied et d'un élevage savant dans des fûts de chêne de l'Allier : la quintessence des grands terroirs de l'appellation.

“Pioneering spirit”

With 147 hectares of vineyards in the AOC Cahors appellation, the Vigouroux family is France's leading Malbec producer. The family saga began in the 19th century with a wine-merchant business handed down from father to son. In 1971, Georges Vigouroux fell in love with Château de Haute-Serre, a noble house of mediaeval origin ruined by phylloxera. At a time when the newly created Cahors appellation totalled only 400 hectares, he restored the building and planted a single 60-hectare plot. A bold move, but it paid off. As soon as he had consolidated that purchase, his passion for real estate got the better of him again. In 1983, he purchased Château de Mercuès, a former abode for the Bishops of Cahors overlooking the Lot valley and subsequently transformed into a luxury hotel on the verge of ruin. He planted vines and installed a half-buried cellar. That marked the beginning of a new adventure, wine tourism. The business achieved profitability only fifteen years later, thanks to wine... At the end of the 1980s, with his son Bertrand-Gabriel, he opened the Atrium boutiques, cellars that showcase the value of the wines of south-western France and of regional produce. In the first decade of the new century, many investments were made. Bertrand-Gabriel created a wine merchant brand, Pigmentum, offering all the different colours and flavours of south-western France including Cahors. He then opened La Table de Haute-Serre, a classy yet relaxed restaurant in the cellars of the estate where truffles, black wine and the Malbec variety are the stars. Bertrand-Gabriel took over from his father in 2010 and now manages the three family wineries: Haute-Serre, Mercuès and Léret Monpezat. His latest innovation is due to his travels and his encounter with Paul Hobbs, a reputed Napa Valley oenologist and internationally recognised Malbec specialist. Together, they created the Icônes cuvees, 100 % Malbec wines crafted by painstaking plot selection, grape sorting plant by plant and astute maturing in Allier oak barrels: the quintessence of the great terroirs of the appellation.

CHATEAU DE HAUTE-SERRE

46230 Cieurac - 05 65 20 80 80 - vigouroux@g-vigouroux.fr – www.g-vigouroux.fr

Nom du propriétaire : GFA GEORGES VIGOUROUX

Nom du responsable : Bertrand-Gabriel VIGOUROUX

GERON DADINE DE HAUTE-SERRE 2010 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 4 000 et 6 060 pieds/ha / Rendement : 26 hl/ha

Nature du sol : argilo-calcaire très caillouteux

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : la vinification est longue, traditionnelle et le contrôle des températures est rigoureux. Le vieillissement est long, 18 mois en barriques de chêne neuves.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 15 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

ICONE WOW DU CHATEAU DE HAUTE-SERRE 2010 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 6 060 pieds/ha / Rendement : 20 hl/ha

Nature du sol : argilo-calcaire très caillouteux

Mode de vendange : vendange manuelle en caissettes

Spécificités de la vinification et de l'élevage : tri des grappes. Eraflage et tri des baies. Encuvage par gravitation. Pré-fermentation à froid 3 jours à 8°C. Pigeage, remontage grâce à des pompes péristaltiques pour l'extraction des couleurs. Cuvaision 25 à 30 jours. Élevage dans des barriques neuves 24 mois. Fermentation malolactique en barrique.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 4 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU LERET MONPEZAT

46240 Albas - 05 65 20 80 80 - vigouroux@g-vigouroux.fr – www.g-vigouroux.fr

Nom du propriétaire : SCEA COMTE JB DE MONPEZAT

Nom du responsable : Bertrand-Gabriel VIGOUROUX

ICONE WOW DU CHATEAU LERET MONPEZAT 2010 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 25 ans / Densité : 4 000 pieds/ha / Rendement : 20 hl/ha

Nature du sol : argilo-calcaire ou d'origine alluviale associé à un sous-sol pierreux

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : tri des grappes. Eraflage et tri des baies. Encuvage par gravitation. Pré-fermentation à froid pendant 3 jours à 8°C. Pigeage, remontage grâce à des pompes péristaltiques pour l'extraction des couleurs. Cuvaision 25 à 30 jours. Élevage dans des barriques neuves 24 mois. Fermentation malolactique en barrique.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 82,50 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU DE MERCUES

Le Château – 46090 Mercuès - 05 65 20 80 80 - vigouroux@g-vigouroux.fr – www.g-vigouroux.fr

Nom du propriétaire : GFA GEORGES VIGOUROUX

Nom du responsable : Bertrand-Gabriel VIGOUROUX

MALBEC 6666 2010 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 15 ans / Densité : 6 666 pieds/ha / Rendement : 26 hl/ha

Nature du sol : argilo-siliceux pauvre sur terrasses graveleuses

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle en cuve inox avec des températures laissées volontairement assez hautes 32°-33°C afin d'extraire un maximum de fruit, de couleur. Elevage en fûts de chêne neufs.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 6 500

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 43,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

ICONE WOW DU CHATEAU DE MERCUES 2010 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 25 ans / Densité : 6 666 pieds/ha / Rendement : 20 hl/ha

Nature du sol : argilo-siliceux pauvre sur terrasses graveleuses

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : sélection parcellaire. Vinification traditionnelle en cuve inox. Vieillessement de 18 mois en barriques de chêne neufs sélectionnées selon provenance et chauffe.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 4 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU PECH DE JAMMES

740 routes de Vayrols – 46090 Flaujac Poujols - 06 80 98 55 10 – thomas@pechdejammes.fr – www.pechdejammes.fr

Nom du propriétaire : SCEA THOMAS CHARDARD

Nom du responsable : Thomas CHARDARD

PURE MALBEC BY PECH DE JAMMES 2011 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 4 000 pieds/ha / Rendement : 26 hl/ha

Nature du sol : argilo-calcaire très caillouteux

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération longue (3 semaines), remontages, délestages et contrôle des températures. Elevage 18 mois en fûts de chêne neufs.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

SAS PAUL BERTRAND

Route de Toulouse – 46000 Cahors - 05 65 20 80 80 - vigouroux@g-vigouroux.fr – www.g-vigouroux.fr

Nom du propriétaire : SAS Paul BERTRAND

Nom des responsables : Paul HOBBS et Bertrand-Gabriel VIGOUROUX

CROCUS 2011 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 25 ans / Densité : 4 000, 6 060 et 6 666 pieds/ha / Rendement : 0,75 kg/souche

Nature du sol : argilo-calcaire très caillouteux et argilo-siliceux pauvre sur terrasses graveleuses

Mode de vendange : vendange manuelle en caissettes

Spécificités de la vinification et de l'élevage : encuvage par gravitation dans des petites cuves de 1,5 t. Pré-fermentation, pigeage, remontages, extraction en douceur des polyphénols. Cuvaision entre 20 et 25 jours puis entonnage et élevage dans des barriques de chêne français 50 % neuves, 18 mois. Fermentation malolactique en barriques.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 15 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 48,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

CROCUS GRAND VIN 2011 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 35 ans / Densité : 6 060 pieds/ha / Rendement : 0,65 kg/souche

Nature du sol : argilo-calcaire très caillouteux

Mode de vendange : vendange manuelle en caissettes

Spécificités de la vinification et de l'élevage : encuvage par gravitation dans des petites cuves de 1,5 t. Pré-fermentation, pigeage, remontages, extraction en douceur des polyphénols. Cuvaision entre 20 et 25 jours puis entonnage et élevage dans des barriques de chêne français 50 % neuves, 24 mois. Fermentation malolactique en barriques.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 110,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

GRAND TERROIR SUD-OUEST

208 chemin de Delmas – 82240 Montauban
09 67 40 12 26 – cmatenot@gt-so.fr

Nom du responsable : Christophe MATHENOT

« Christophe Mathenot, chasseur de crus »

A 42 ans, Christophe Mathenot est ce qu'on pourrait appeler un chasseur de crus. Ancien commercial d'un négociant de Cahors puis d'une coopérative de Bordeaux, il ne fabrique pas les vins mais les déniche. En bon connaisseur des appellations et de leurs goûts, il parcourt depuis son siège de Montauban les vignobles du Sud-ouest pour le compte d'acheteurs de la grande distribution qui n'ont pas le temps... Très loin du discount, son activité principale est de valoriser l'excellence. Sa recherche quotidienne : trouver la perle rare, le vin de domaine ou de château, délicieux mais pas encore valorisé ou qui n'a pas trouvé preneur. Selon les opportunités, il aide la grande distribution à monter des opérations spéciales, foires aux vins ou opérations catalogues. Une activité qui demande beaucoup d'efforts pour faire reconnaître le Cahors. « Bergerac, par sa taille et sa gamme complète en quatre couleurs est mon plus gros fournisseur », explique Christophe Mathenot. « Mais Cahors, en termes de qualité, c'est tout simplement le meilleur. Il y a un vrai engouement sur le malbec et une reconnaissance de la progression qualitative. » En 2013, les Cahors sont les vins qui ont le plus progressé en valeurs, juste après Buzet. C'est simple, on ne les retrouve plus en premier prix. Le hard-discount s'est tourné vers d'autres appellations. » D'autant plus qu'avec la petite récolte de 2013 il est plus difficile de trouver des vins. Les professionnels comme Christophe Mathenot sont des maillons essentiels de la valorisation des Cahors en grande distribution. « Il n'y a plus de grands négoce dans le Sud-ouest. Avec 4 millions d'euros de chiffre d'affaires, nous sommes une entreprise à taille humaine, très proche de nos partenaires vigneron. La grande mode, ce sont les vins technos, sucrés, qui sortent des codes de la table. Ceux qui pourront être bus à n'importe quel moment de la journée. Nous, nous privilégions les vins de terroir. Il y a toujours de la place pour les vrais goûts. ». Un nouveau négoce, proche du terroir et des vigneron, est né ! À suivre.

“Christophe Mathenot, a wine hunter”

At the age of 42, Christophe Mathenot is what one might term a wine hunter. As a former salesman for a Cahors wine merchant and later for a Bordeaux cooperative, he doesn't make wines, he finds them. As a discerning connaisseur of appellations and tastes, he leaves the Montauban headquarters to travel through the vineyards of south-western France for buyers in large retail outlets who don't have the time to do it... His core business has nothing to do with discount wines, he seeks to highlight excellence. Day after day, he strives to find that rare gem, a delicious domain or château wine that has not yet proved its worth or found buyers. Based on the opportunities he identifies, he helps large retail outlets plan special operations, wine fairs or catalogues. His work calls for a great deal of effort to obtain recognition for Cahors wines. “Bergerac, due to its size and complete range in four colours, is my largest supplier”, explains Christophe Mathenot. “But in terms of quality, Cahors is quite simply the best. There is genuine enthusiasm for Malbec and recognition for the progress made in terms of quality.” In 2013, Cahors were the wines that gained the most value, just behind Buzet. It's quite simple, you can't find Cahors wines among the cheapest prices any more. Hard discount stores have turned to other appellations.” Even more so given that with the small harvest in 2013, it is more difficult to find wine. Professionals like Christophe Mathenot are essential links in value enhancement of Cahors wines in large-scale retailing. “There are no more large wine merchants in the south-west of France. With a turnover of 4 million Euros, we are a company on a human scale, very close to our winemaker partners. The big trend is wines that are different from the pre-established codes. Those you can drink at any time of the day. We give pride of place to terroir wines. There is always place for genuine tastes.” A new merchant, close to the terroir and to winemakers, is born! To be continued.

VELOS 2012 - CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 20 ans

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 400 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : entre 5 et 7 €

NOTES DE DEGUSTATION

L'EXCELLENCE DU CHATEAU BLADINIÈRES 2012 - CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 25 ans / Rendement : 45 hl/ha

Nature du sol : argilo-graveleux / Pratiques culturales : enherbement 1 rang sur 2

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : cuve inox, meilleure maîtrise des températures. Macération 15 à 20 jours avec remontages et délestages. Elevage en barrique de chêne français.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 24 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : entre 5 et 7 €

NOTES DE DEGUSTATION

LA PREFERENCE DU CHATEAU BLADINIÈRES 2011 - CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 90 %

Age moyen des vignes : 25 ans / Rendement : 50 hl/ha

Nature du sol : argilo-graveleux / Pratiques culturales : enherbement 1 rang sur 2

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : cuve inox, meilleure maîtrise des températures. Macération 15 à 20 jours avec remontages et délestages. Elevage en cuve ciment.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 50 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : entre 5 et 7 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU HAUTE BORIE 2012 - CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 95 %

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

Nature du sol : grave argilo-siliceuse / Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle de 3 semaines avec contrôle des températures puis élevage en cuve inox.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 30 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : entre 5 et 7 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU CANTELAUZE 2011 - CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 75 %

Densité : 5 000 pieds/ha – *en conversion biologique*

Nature du sol : terre argilo-limoneuse avec affleurement de graves, exposé plein sud

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 31 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : entre 5 et 7 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU CANTELAUZE PARCELLE TREJET 2011 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Densité : 5 000 pieds/ha

Nature du sol : terre argilo-limoneuse avec affleurement de graves

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 4 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : entre 5 et 7 €

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^{ème} 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^{ème} 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^{ème} 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 DE HAUTERIVE

Le Bourg – 46700 Vire sur Lot
05 65 36 52 84 - chateauhauterive@wanadoo.fr - www.chateauhauterive.com

Nom des propriétaires : Gilles et Dominique FILHOL

« Hauterive provient de l'anagramme Haut de Vire. Le domaine, propriété familiale de 20,5 ha est situé en haut du village de Vire sur Lot à deux pas de l'église. Élaborer des vins de caractère tout en préservant l'identité de notre gramme, telle est notre devise »

« Sur le Chemin de Compostelle... »

C'est sur les hauts de Vire qu'on trouve Hauterive : le nom de ce domaine vient tout bonnement d'une anagramme du lieu où les Filhol cultivent leurs vignes depuis cinq générations. Nous sommes en plein cœur qualitatif de l'appellation Cahors. C'est dans cette commune et sa voisine Puy l'Évêque que se côtoient les domaines les plus réputés, les plus grands faiseurs de malbec au monde. Gilles et Dominique, deux hommes au caractère discret, n'ont pas pris la même route que leurs prestigieux voisins. Ils ont laissé une large place au cépage merlot, lequel compose presque 30 % de leur domaine de 20 hectares, planté sur un versant sud-ouest des deuxièmes terrasses de la vallée du Lot. Et à l'heure où la plupart des vigneron concentraient toutes leurs activités sur le vin, Dominique, viticulteur de la maison et arboriculteur de formation a toujours maintenu une production de prunes d'ente, celles dont ont fait les pruneaux d'Agen. D'ailleurs, le tunnel de séchage à pruneau sert à Jean-Claude Baldès dont le grand-père était cousin avec le leur pour l'élaboration de son fameux New Black Wine, basé sur des raisins partiellement déshydratés. Modestes, les deux frères ont prêté leur concours à ce vin haut de gamme, sans penser à en prendre l'idée. Ils sont restés fidèles à leur style : des vins souples à la rondeur assumée, basés sur l'association malbec-merlot, facile à servir autant qu'à acheter en raison d'un prix tout à fait raisonnable. Mais en 2009, une nouvelle étape fut franchie : entre leur cuvée tradition et leur haut de gamme, un vin de belle concentration élevé patiemment en futs de chênes, ils ont choisi et osé surfer sur la vague du « cahors malbec » lancée par l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors. Pour cela, une nouvelle cuvée a été créée, en choisissant d'une part la micro-oxygénation d'autre part la bouteille interprofessionnelle gravée cahors malbec. « Nous avons voulu élaborer une cuvée souple, respecter l'expression du fruit, sans artifice, avec un bon équilibre, tout en souplesse mais avec de la structure » explique Gilles. Baptisée Chemin de Compostelle, cette cuvée a trouvé sa clientèle et fortement décollé à l'export, et ce « grâce à la mise en avant du malbec », insiste modestement Gilles, qui verrait d'un bon œil que les autres vigneron de Cahors adoptent la bouteille proposée par l'appellation cahors, « même si elle est plus chère ».

“On the road to Santiago de Compostela”

Hauterive is located on the Vire heights. The name of the property simply comes from an anagram of the name of the place where the Filhol family has grown vines for five generations. This property is at the very heart of the most qualitative part of the Cahors appellation. The most reputed wineries, the greatest Malbec creators in the world are to be found in this commune and its neighbouring commune of Puy l'Évêque. Gilles and Dominique, with their discreet natures, did not follow the same path as their prestigious neighbours. They devoted a significant section of their vineyard to the Merlot variety, which makes up almost 30 % of their 20-hectare vineyard, planted on south-west-facing slopes of the second terraces of the Lot valley. At a time when most winemakers were focusing entirely on wine, Dominique, the estate vine grower who trained as a nursery man, continued to produce Ente plums used to make Agen prunes. In fact, the prune-drying tunnel is used by Jean-Claude Baldès, whose grandfather was a cousin to their own, to make his famous New Black Wine using partially dehydrated grapes. The two brothers are very modest and supported the creation of this upmarket wine without even thinking of using the idea. They have remained true to their style: Smooth wines with uncompromising fullness based on a malbec-merlot blend, both easy to serve and to buy thanks to a very reasonable price. But in 2009, they took a new step: Between their traditional cuvee and their upmarket product, a well-concentrated wine matured patiently in oak barrels, they chose and dared to surf the “cahors malbec” wave launched by the Interprofessional Union of Cahors Wines. A new cuvee was created, opting for micro-oxygenation on the one hand and for the engraved Interprofessional Cahors Malbec bottle on the other hand. “We wanted to create a smooth cuvee, respecting the expression of the fruit, with nothing artificial, with good balance, supple but with structure”, explains Gilles. Named Chemin de Compostelle, this cuvee appealed to customers and achieved really good results on the export market “thanks to the emphasis on Malbec” says Gilles modestly. He would really like other Cahors winemakers to adopt the bottle proposed by the Cahors appellation, “even if it is more expensive”.

CHATEAU DE HAUTERIVE 2011 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 75 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-graveleux et argilo-calcaire

Rendement : 55 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle en cuve inox, macération 18 à 20 jours.

Élevage en cuve associé à de la micro oxygénation.

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 5,80 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHEMIN DE COMPOSTELLE 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 85 %

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-graveleux

Rendement : 50 hl / ha avec sélection des parcelles

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle en cuve inox, macération 20 à 25 jours.

Élevage en cuve associé à de la micro oxygénation.

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 7,20 €

NOTES DE DEGUSTATION

CUVEE PRESTIGE 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-graveleux et argilo-calcaire

Rendement : 48 hl / ha avec sélection des meilleurs parcelles

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle en cuve ouverte avec pigeage quotidien, macération 25 jours. Élevage en fûts de chêne 14 mois.

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,80 €

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 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 90 %, Merlot 10 %

Age moyen des vignes : 30 à 40 ans / Densité : 4 500 pieds/ha / Rendement : 48 hl / ha

Nature du sol : 60 % argilo-calcaire, 20 % calcaire, 20 % argilo-siliceux

Mode de vendange : vendange mécanique

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 60 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

CUVEE PARTICULIERE 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 90 %, Tannat 10 %

Age moyen des vignes : 45 ans / Densité : 4 500 pieds/ha / Rendement : 42 hl / ha

Nature du sol : 60 % argilo-calcaire, 20 % calcaire, 20 % argilo-siliceux (3^e terrasse argilo-calcaire)

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification longue de 30 jours. Pigeage intégral manuel. Fermentation malolactique en cuve. Élevage en barrique (1/3 neuve, 1/3 de 1 an, 1/3 de 2 ans). Micro-bullage.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 100 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 11,50 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU LAMARTINE EXPRESSION 2011 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

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

Nature du sol : argilo-calcaire, 3^e terrasse

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

CHATEAU LAMARTINE EXPRESSION 2009 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

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

Nature du sol : argilo-calcaire, 3^e terrasse

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) : 24,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

LO DOMENI

159 route des Vignes Vieilles - 46140 Caillac
06 07 90 67 80 - contact@lodomeni.fr - www.lodomeni.fr

Nom du propriétaire : Pierre PRADEL

« Culture raisonnée, travail du sol. Gestion des rendements par épamprage et vendange en vert.
Recherche d'une bonne maturité. Laisser le terroir s'exprimer, partage de la qualité. »

« Small & Beautiful »

C'est un joli petit domaine situé à l'entrée de Caillac. En 2004, à 39 ans, l'âge limite pour obtenir des subventions en tant que jeune vigneron, Pierre Pradel, enfant du village qui avait fait carrière dans le commerce et la promotion des vins des autres, revient à la vigne de son père : « Auprès de mon arbre, avec ma petite fille que je ne voulais pas élever à la ville ». Pas de chai, pas de cuves, pas d'argent ni de clients, mais d'excellentes vignes trentenaires entretenues par son père pour le compte du Château Lagrézette voisin dont il était régisseur. Aussitôt revenu, il met en place un désherbage mécanique de ses vignes. À l'automne, il sème de la vesce et du seigle qui, enfouis au printemps, apporteront des nutriments à la vigne. L'été, il pratique effeuillage et vendanges en vert. Et au moment des vendanges il embauche des copains pour récolter à la main ses meilleures parcelles au son de l'accordéon. Grâce à un cercle d'investisseurs qui lui avancent de l'argent en échange de vin pendant cinq ans, il achète des cuves, un pressoir et d'autres outils œnologiques. En 2006, il se lance dans l'aventure de la vinification. À l'instinct, et grâce à ses longues années de dégustation derrière lui, il ne cherche pas à faire une « grande » cuvée pour séduire les experts mais un vin qui lui ressemble et qu'il aimera boire lui-même et partager. Résultat : les experts sont séduits et ses premiers millésimes reçoivent aussitôt un accueil chaleureux. C'est qu'à force de promouvoir les vins des autres, il a acquis une solide expérience : « Je m'étais fait mon propre palais. J'avais passé mon temps à comparer les goûts, à savoir d'où ils viennent. J'avais appris des astuces de vieux vignerons. Ma méthode, c'est de goûter le vin tous les jours pour savoir ce que je vais faire. Je fais tout au palais sans trop passer par les techniques enseignées dans les écoles. » Son truc à lui, c'est de valoriser le malbec par le fruit, à un prix très raisonnable. Il boise au minimum, extrait les tanins avec modération, recherche la fraîcheur avant tout, à partir de raisins d'une qualité irréprochable et de belle concentration. Au final, son cahors est des plus aimables, comme sa personne...

“Small & Beautiful”

This is a lovely little estate located at the entrance to Caillac. In 2004, at the age of 39, the cut-off age to obtain subsidies as a young winemaker, Pierre Pradel, who had grown up in the village and started his career selling and promoting other wines, returned to his father's vineyard: "Near my tree, with my daughter, as I didn't want to raise her in the city". No cellar, no vats, no money and no clients, but excellent thirty-year-old vines maintained by his father for the neighbouring Château Lagrézette where he was the manager. When Pierre Pradel returned, he immediately implemented mechanical weed control in the vineyard. In the autumn, he sowed vetch and rye which, buried in the soil, bring nutrients to the vine plant in the spring. In the summer, he undertook leaf removal and crop thinning. And at harvest time, he called on friends to hand-pick the grapes from the best plots, to the sound of an accordion. Thanks to a circle of investors who advanced money in exchange for wine for five years, he purchased vats, a wine press and other winemaking tools. In 2006, he embarked on an adventure in vinification. Using his instinct and thanks to many years of experience in wine-tasting, he did not seek to make a "great" cuvee that would appeal to experts, but a wine that expresses who he is and that he would enjoy drinking and sharing himself. The result was that the experts liked the wine and his first vintages received a warm welcome. After years spent promoting the wines of others, he had acquired sound experience: "I had learned to use my own palate. I had spent time comparing tastes, knowing where they come from. I had learned all the hints and tips from older winemakers. My method is to taste the wine every day before deciding what to do. I use my palate mostly, within overly relying on the techniques taught in schools." He focuses on emphasising the Malbec through fruit, at a very reasonable price. There is very little oak and tannins are extracted in moderation. He seeks freshness above all, from grapes of irreproachable quality and fine concentration. The end result is that his Cahors is just as appealing and pleasant as he is.

LE CLOS 2012 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire de la 3^e terrasse du Lot

Rendement : 50 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuves inox thermorégulées. Remontages légers et journaliers. Fermentation sans trop d'extraction pour conserver un goût de fruit frais et mûr.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 15 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,10 €

NOTES DE DEGUSTATION

VENDEMIA 2012 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire de la 3^e terrasse du Lot

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en foudre bois. Remontages légers journaliers plus pigeage manuel. Fermentation longue sans trop d'extraction pour conserver un goût de fruit frais et mûr. Infusion finale à chaud. Élevage 16 mois en barrique de 1 et 2 vins.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 6 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

MAS DEL PERIE

Le Bourg – 46090 Trespoux-Rassiels
05 65 30 18 07 - masdelperie@wanadoo.fr - 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^{ème} 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 — *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^e 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 ».

Millésime 2012

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 32 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

Millésime 2011

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 26 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : 10,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

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^e 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 PRESTIGE — *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 35 ans / Densité : 4 500 pieds/ha / Rendement : 40 hl / ha en 2012 et 45 hl/hl en 2011

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 ».

Millésime 2012

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 12 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

Millésime 2011

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 12 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : 10,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU NOZIERES

Bru - 46700 Vire sur Lot
05 65 36 52 73 - chateauozieres@wanadoo.fr - www.chateauozieres.com

Nom des propriétaires : Claude et Olivier GUITARD

« Domaine familial de 50 ha où le Malbec est décliné en vins rouges fruités et légers, puissants et complexes et en rosés. »

« Bientôt dans le groupe leader de l'appellation »

Pas facile de se faire un nom quand on est situé à côté des domaines et châteaux les plus réputés de l'appellation. Le Château Nozières, est connu pour ses cahors savoureux, de style traditionnel, dont l'équilibre repose largement sur l'alliance réussie des cépages merlot et malbec. En 2012, Olivier Guitard, 30 ans, diplômé d'œnologie et DESS en commerce du vin en poche, a pris les rênes du domaine familial après avoir peaufiné sa formation au Château Belgrave, 5^{ème} grand cru classé du Médoc. Il fallait bien de telles références pour chausser les bottes de son charismatique de père à la tête des 55 hectares du vignoble. Car Claude Guitard, s'il n'a pas cherché à rivaliser avec les cahors les plus prestigieux, reste un des visionnaires du vignoble et l'un des tous premiers à avoir traduit les qualités du malbec en rosé, mais aussi planté pour du blanc, au cours des années 1990. Surtout, il a mené et développé de main de maître un domaine important grâce à une clientèle fidèle, conquise par un imbattable rapport qualité-prix. Sitôt aux commandes, et avec la bénédiction de son père, Olivier isole les parcelles les plus qualitatives et double le nombre de barriques. Son but est de produire une grande cuvée qui sera le fer de lance de la maison. Il commence avec un pur malbec vinifié en cuves béton et élevé en barriques neuves. Un haut de gamme accessible en prix qui parvient aujourd'hui à le faire connaître à l'export. « Mon père m'a laissé les clés tout de suite, se réjouit le jeune œnologue. Il était ouvert à l'évolution. Sans faire une cuvée de garage, nous irons encore plus haut avec nos meilleurs terroirs. »

“Soon among the leaders of the appellation »

It's not easy to make a name for yourself when you're just next to the most reputed estates and châteaux in the appellation. Château Nozières is known for its flavourful traditional Cahors wines, with a balance based mainly on a successful alliance of the Merlot and Malbec varieties. In 2012, Olivier Guitard, aged 30, having obtained his oenology diploma and a Master's Degree in wine commerce, took over the family property after completing his training at Château Belgrave, 5th grand cru classé in the Médoc. He really needed such references to fill the shoes of his charismatic father at the head of the 55-hectare vineyard. Although Claude Guitard did not seek to rival the most prestigious Cahors wines, he remains a visionary in the world of wine, one of the very first winemakers to have expressed the qualities of the Malbec grape in rosé wines, but also to have planted white grapes during the 1990s. Above all, he masterfully managed and developed a large property thanks to loyal customers gained with an unbeatable price-quality ratio. As soon as he took over, with his father's benediction, Olivier isolated the most qualitative plots and doubled the number of barrels. His objective was to produce a great cuvee which would be the flagship of the property. He started with a pure Malbec vinified in concrete vats and matured in oak barrels. An upmarket wine at an affordable price, which today represents the winery name on export markets. "My father left me in charge immediately", rejoices the young oenologist. "He was open to evolution. Without making a garage wine, we will reach even higher with our best terroirs."

TRADITION 2011 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 85 %, Merlot 15 %

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds / ha

Nature du sol : 2^e terrasse et cône d'éboulis calcaire

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification et macération en cuve inox à 28°C pendant 3 semaines.

Elevage en cuve béton.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 40 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 4,80 €

NOTES DE DEGUSTATION

AMBROISE DE L'HER 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 90 %, Merlot 10 %

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : talus de 3^e terrasse et cône d'éboulis calcaire

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification et macération 3 semaines en cuve béton. Elevage 12 mois en barriques de 1,2 et 3 vins.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 40 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,50 €

NOTES DE DEGUSTATION

L'ELEGANCE 2010 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : talus de 3^e terrasse

Rendement : 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuve béton avec pigeages manuels. Elevage sur lies jusqu'à la fermentation malolactique. Elevage entre 18 et 24 mois en barrique neuve.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 7 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU PAILLAS

SCEA de Saint Robert – 46700 Floressas
05 65 36 58 28 - info@paillas.com - www.paillas.com

Nom des propriétaires : LESCOMBES

« Un Cahors féminin ?... »

À Floressas, sur les hauteurs du causse, la terre caillouteuse lardée de bandes rougeoyantes donne des vins au style singulièrement différent de ceux de la vallée du Lot. Planté d'un seul tenant par Germain Lescombes en 1978, le Château Paillas est de ceux-là. Dès le début des années 1980, ce fils de vignerons pieds noirs, a lancé un cahors tout en fruit qui a fait mouche auprès du public et de la presse spécialisée. Tandis qu'en contrebas, l'élite s'essayait à des élevages en fûts de chêne de plus en plus sophistiqués, multipliant les cuvées spéciales, lui s'est cantonné à une étiquette unique, issue à 90 % du cépage malbec et entièrement vinifiée en cuves. Très vite, Paillas s'est taillé la réputation d'un cahors « féminin ». Quoique bien typé malbec, avec ce qu'il faut de richesse tannique, il est suffisamment soyeux pour être servir en toutes circonstances, ce qui en fait un ambassadeur parfait de l'appellation. A Cahors, tout le monde aime le Château Paillas : les non-initiés comme les connaisseurs, les filles comme les garçons ! On le trouve à toutes les tables du Lot, des plus élégantes aux plus décontractées. Porté sur le fruit et la fraîcheur, il résout l'équation impossible : bénéficier de l'image d'un vin d'été tout en se hissant au niveau de l'élite et ce, sans l'enrichissement du bois. Fin 2010, à la suite du décès de Germain Lescombes, ses deux enfants Nathalie et Robert, respectivement 34 et 38 ans aujourd'hui, ont repris la direction du vignoble, sans déroger à la ligne paternelle : une cuvée unique, issue de raisins sains et mûrs cultivés à petits rendements, triés sur le volet pour un vin droit et fidèle au cépage. « Pas de fûts, pas de copeaux, pas de poudres », indique Nathalie, « juste une vraie gorgée de fruits, pour le plaisir. »

“A feminine Cahors?...”

In Floressas, on the heights of the limestone plateau, the gravelly soil crossed by red strips offers wines with a style very different from that of Lot valley wines. Planted on a single plot by Germain Lescombes in 1978, Château Paillas is one of those special vineyards. From the beginning of the 1980s, Germain, whose parents had made wine in North Africa, launched a very fruity Cahors which appealed to the public and the trade press. While in the valley below, the elite were trying out increasingly sophisticated oak ageing, bringing out one special cuvee after another, he stuck to a single label crafted with 90% Malbec and entirely vinified in vats. Very soon, Paillas became known as a “feminine” Cahors. Although it is clearly a Malbec, with typical tannic richness, it is smooth enough to be served in all circumstances, which makes it a perfect ambassador for the appellation. In Cahors, everyone likes Château Paillas: newcomers and discerning connoisseurs, men and women! It is found on all the tables in the Lot, from the most refined to the most relaxed. Focused on fruit and freshness, it solves an impossible equation: Benefiting from the image of a summer wine while reaching the level of the elite, without the contribution of oak. When Germain Lescombes died at the end of 2010, his two children Nathalie and Robert, aged 34 and 38 respectively, took over the vineyard staying true to the principles established by their father: A single cuvee crafted from healthy ripe grapes with low yields, carefully selected for a wine true to the variety. “No oak, no oak shavings, no powders”, says Nathalie, “just abundant fruit, for pure pleasure.”

CHATEAU PAILLAS 2010 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 85 %

Age moyen des vignes : 34 ans

Densité : 4 545 pieds / ha

Nature du sol : plateau argilo-calcaire kimmeridgien

Rendement : 32 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification rouge traditionnelle. Elevage minimum 18 mois en cuve inox.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 35 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU PAILLAS 2009 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 90 %

Age moyen des vignes : 33 ans

Densité : 4 545 pieds / ha

Nature du sol : plateau argilo-calcaire kimmeridgien

Rendement : 43 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification rouge traditionnelle. Elevage minimum 18 mois en cuve inox.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 35 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,10 €

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^e et 6^e 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.

CUVEE DES DAMES 2011 – *CAHORS ROND ET STRUCTURE*

% de Malbec : 85 %

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique, tri manuel à la réception de la vendange

Spécificités de la vinification et de l'élevage : cuvaision courte avec contrôle de la température entre 25 et 28°C pour conserver tout le fruit du vin et garder la typicité du Cahors et du cépage Malbec.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 30 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 5,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU PINERAIE 2010 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 85 %

Age moyen des vignes : 50 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : 85 % planté sur les 2^e et 3^e terrasses du Lot constituées d'un sous-sol calcaire enrichi d'alluvions anciennes ; 15 % planté sur le causse calcaire composé de pierraille enrichi d'argile ou de marne.

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique, tri manuel à réception de la vendange

Spécificités de la vinification et de l'élevage : durée de cuvaision 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 : 120 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

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 cuvaision 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

CHATEAU PONZAC

Le Causse - 46140 Carnac-Rouffiac
06 07 86 49 43 - chateau.ponzac@wanadoo.fr

Nom du propriétaire : Mathieu MOLINIE

« La partition est écrite au sol... »

Son grand-père faisait son propre vin. Son père livrait le raisin malbec à la cave coopérative. Enfant du cahors, Matthieu Molinié a décidé de renouer avec les vinifications à la maison. En l'an 2000, à 23 ans, BTS de viticulture – œnologie en poche, il est revenu sur les terres familiales avec Virginie, sa compagne rencontrée sur les bancs de l'école. Son premier millésime à la richesse prometteuse était une mono-cuvée d'assemblage. Pendant cinq ans, avec l'aide de son père, il s'est livré à une lecture approfondie du potentiel de chacun des terroirs du vignoble. En 2005, le voilà prêt à les distinguer dans la bouteille. « Le vigneron n'est pas un magicien », raconte Mathieu. « Son rôle consiste à révéler le potentiel du sol. La vinification n'est qu'un catalyseur. » Par bonheur, le Château Ponzac dispose de trois types de terroirs aux caractères bien définis : des sols calcaires marneux, des argilo-calcaires à dominante ferrugineuse et des argiles ferrugineuses. Pour le jeune vigneron, la clé des terroirs réside dans la régularité alimentaire. Plus l'apport hydrique et en sels minéraux est régulier, plus le raisin pourra être poussé en maturité et plus les vins pourront faire l'objet de vinifications longues et sophistiquées. « Si le malbec est une valeur forte, le sol en module l'expression. Pour le jeune couple vigneron, il n'y a pas de petits terroirs mais des terroirs qui définissent des univers de vins différents. « Certains permettent des vins au fruit rouge explosif. Ils flattent le caractère aromatique et le volume avec une bouche qui s'étiole tranquillement. D'autres vont être plus denses, portés naturellement sur les fruits noirs et d'autres vont avoir encore plus de race, de longueur et d'intensité. J'assume de travailler autant les uns que les autres. » Cela donne trois cuvées : Maintenant, Patiemment et Éternellement. Actuellement, le couple vigneron se pose la question du bio. Raisonnable sur la chimie, Matthieu et Virginie travaillent le sol et mènent une réflexion de fond sur la question de ce qu'ils y laissent. Leur ambition : aller de plus en plus dans le sens de la vigne et du terroir.

“The score is written in the soil”

His grandfather made his own wine. His father delivered Malbec grapes to the cooperative cellar. Born and raised in Cahors, Matthieu Molinié decided to go back to vinification on the property. In 2000, at the age of 23 and with a higher education qualification in winemaking and oenology, he returned to his family home with Virginie, his partner he had met in class. His first vintage, a single-cuvee blend, showed promising richness. For five years, with the help of his father, he undertook an in-depth analysis of the potential of each of the terroirs in the vineyard. In 2005, he was ready to express them in the bottle. “Winemakers are not magicians”, says Mathieu. “Their role is to reveal the potential of the soil. Vinification is only a catalyst.” Fortunately, Château Ponzac has three types of terroirs with very different characters: marly-limestone soils, ferruginous clayey-limestone soils and ferruginous clay. For the young winemaker, the key to the terroirs is regular intake of water and mineral salts. The more regular the intake, the more the grapes will be pushed to ripeness and the more the wines will be able to express themselves through long and sophisticated vinification. “Although Malbec is a strong value, the soil modulates its expression”. For a young couple of winemakers, there are no humble terroirs, but only terroirs that define a different expression of wine. “Some give wines bursting with red fruit. They flatter aromatic features and volume, with a pleasant finish. Others are more dense, naturally expressing black fruit and others still have more breeding, greater length and intensity. I choose to work with all these terroirs.” This gives three cuvees: Maintenant, Patiemment and Éternellement. The couple is currently considering a transition to organic farming. Matthieu and Virginie make reasonable use of chemicals and till the soil, while considering the fundamental issue of what they leave in the soil. Their ambition is to work increasingly in harmony with the vineyard and the terroir.

MAINTENANT CAHORS 2012 – *CAHORS ROND ET STRUCTURE*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : 12 à 15 jours de fermentation à des températures maîtrisées (22°C) dans le but de préserver les arômes et la fraîcheur qui sont la particularité de ce terroir. Élevage en cuve pendant 8 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 25 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 5,50 €

NOTES DE DEGUSTATION

PATIEMMENT CAHORS 2012 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : grâce à 21 jours de macération à des températures maîtrisées (28°C), ce terroir a la spécificité de donner au Malbec une concentration plus généreuse. Sa complexité aromatique et la finesse de ses tannins font de cette cuvée un grand Cahors. Élevage en cuve pendant 12 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

ÉTERNELLEMENT CAHORS 2012 – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : argiles ferrugineuses (sidérolithique)

Rendement : 38 hl / ha

Mode de vendange : vendange triée et récoltée manuellement en cagette

Spécificités de la vinification et de l'élevage : pigée 2 à 3 fois par jours pendant 25 jours de macération, ce raisin soigneusement sélectionné donne naissance à des arômes de Malbec d'une finesse inégalée. Élevage en barrique neuve pendant 18 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 000

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

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^{ème} 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 16th century and is today run by two brothers, Didier and Bruno Jouve. 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.

DOMAINE DU PRINCE 2011 – *CAHORS ROND ET STRUCTURE*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 50 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Mode de vendange : vendange mécanique

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 30 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 4,70 €

NOTES DE DEGUSTATION

LE CHENE DU PRINCE 2008 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 5 000 pieds/ha / Rendement : 50 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Mode de vendange : vendange mécanique

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

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

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 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.

CHATEAU QUATTRE – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 4 000 pieds/ha / Rendement : 40 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Mode de vendange : vendange mécanique

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 40 000

NOTES DE DEGUSTATION

Millésime 2012

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,00 €

Millésime 2011

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,00 €

Millésime 2010

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,00 €

Millésime 2009

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,00 €

LES CARRALS – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 4 000 pieds/ha / Rendement : 25 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

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

NOTES DE DEGUSTATION

Millésime 2011

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

Millésime 2010

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

Millésime 2009

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

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.

RIGAL CAHORS 2012 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 85 %

Age moyen des vignes : 15 ans / Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : terrasses alluvionnaires du Lot composées de galets, de graviers et de sables

Rendement : 50 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle avec contrôle des températures.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 90 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 5-7 €

NOTES DE DEGUSTATION

RIGAL LES TERRASSES 2012 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 15 ans / Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : galets, graviers et sables

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle. Macération pré-fermentaire à chaud. Élevage pendant 10 mois environ en fût de chêne français.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 90 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 5,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

RIGAL CONTES ET LEGENDES 2012 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 15 ans / Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : galets, graviers et sables

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle. Macération pré-fermentaire à chaud. Élevage pendant 10 mois environ en fût de chêne français.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 90 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,50 €

NOTES DE DEGUSTATION

RIGAL LE VIN NOIR 2012 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 5 500 pieds / ha

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

Rendement : 30 hl / ha

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). Cuvaïson 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

RIGAL TROISIEME TERRASSE 2011 – *CAHORS INTENSE ET COMPLEXE*

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 20 ans

Densité : 5 500 pieds / ha

Nature du sol : sols alluvionnaires

Rendement : 40 hl / ha

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

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

% de Malbec : 100 %

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

Nature du sol : bassin d'argile sidérolithique

Rendement : 40 hl / ha

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

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

% de Malbec : 100 %

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

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

Rendement : 40 hl / ha

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 SAINT DIDIER PARNAC TRADITION 2012 – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

% de Malbec : 80 %

Age moyen des vignes : 20 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 : traditionnelle avec contrôle des températures.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 250 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU DE ROUFFIAC LATITUDE 44 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 20 ans

Densité : 4 500 pieds / ha

Nature du sol : argilo-siliceux ferreux

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : traditionnelle avec contrôle des températures. Elevage en fût de chêne pendant 10 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 40 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU BOVILA LES 4 EGLISES 2012 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 20 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 : traditionnelle avec contrôle des températures. Elevage en fût de chêne français pendant 6 mois dans des barriques de 1, 2 et 3 ans.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 40 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU BOVILA MALBEC 2012 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 20 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 : macération préfermentaire suivie d'une fermentation traditionnelle de 3 semaines en cuves béton thermorégulées.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 40 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 6,00 €

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 tout 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!

CHATEAU BOVILA 2012 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 80 % - Merlot 20 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 4 000 pieds/ha / Rendement : 40 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire / Pratiques culturales : épamprage, ébourgeonnage à la main / Mode de vendange : mécanique et triée

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuves inox (12 jours). Elevage en cuves.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 20 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : 5,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

PRIEURE DE BOVILA 2010 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 4 000 pieds/ha / Rendement : 40 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire / Pratiques culturales : épamprage, ébourgeonnage à la main / Mode de vendange : mécanique et triée

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle sans filtration. Soutirage tous les 75 jours les 9 premiers mois. Elevage 12 mois en fûts de chêne.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 20 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : 8,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

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 / Rendement : 40 hl / ha

Nature du sol : argilo-calcaire / 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

CHATEAU DE ROUFFIAC SEDUCTION 2011 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 4 000 pieds/ha / Rendement : 40 h / ha / Nature du sol : argilo-siliceux ferreux, graves

Pratiques culturales : épamprage, ébourgeonnage à la main / Mode de vendange : vendange mécanique et triée

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuves inox. Elevage en fûts de chêne neufs 12 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 20 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : 5,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

CHATEAU DE ROUFFIAC LA PASSION 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans / Densité : 4 000 pieds/ha / Rendement : 40 hl/ha / Nature du sol : argilo-siliceux, ferreux

Pratiques culturales : épamprage, ébourgeonnage à la main / Mode de vendange : vendange mécanique et triée

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification en cuves inox. Elevage en fûts de chêne neufs 12 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,00 €

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/ha / Rendement : 25 hl/ha

Nature du sol : argilo-siliceux ferreux / 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, plein 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 TRIGUEDINA

SARL Jean-Luc Baldès – Le Clos Triguedina - Les Poujols – 46700 Vires sur Lot
05 65 21 30 81 - contact@jlbaldes.com - www.jlbaldes.com

Nom du propriétaire : Jean-Luc BALDES

« Le Clos Triguedina est une richesse familiale, transmise de père en fils.
La philosophie de travail de Jean-Luc Baldès est de respecter l'identité et la nature de ses vignes,
dans un souci d'harmonie entre la terre et les hommes. Il souhaite proposer des vins innovants qui trouvent
cependant leurs inspirations dans l'histoire et les traditions locales. »

« Vigneron haute-couture »

Voilà bien longtemps que le vignoble de Jean-Luc Baldès cumule honneurs et distinctions dans la presse et la littérature spécialisées. Acheté par la famille Baldès en 1830, le Clos Triguedina a été le premier domaine de l'appellation à produire des cuvées dignes des grands crus girondins. En 1976, sous l'influence de son fils parti se former en Bourgogne, Jean Baldès densifie ses plantations, sélectionne une parcelle et met au point la cuvée Probus après un long élevage en barriques, neuves pour partie. En 1990, Jean-Luc revient d'une formation technique et commerciale dans le Médoc et prend la suite de son père. Alors que bon nombre de vigneron de Cahors continuent à vendre des cahors « sans grade » au négoce ou ailleurs, il augmente la proportion de bois neuf dans ses élevages. En peu de temps, il va devenir le spécialiste de ces cahors haute-couture qui réussissent le pari de la puissance et de la finesse. La trame est serrée, les tanins de grande densité mais d'un soyeux inégalé à l'époque. En 1994, il met au point le New Black Wine, clin d'œil aux méthodes de vinification locales et ancestrales. Une partie des moûts est chauffée avant fermentation dans des séchoirs à pruneaux pour concentrer les baies pour des vins délicieusement fondus sur des parfums capiteux d'épices et de fruits secs. En plus d'être le pionnier des grands cahors devenus classiques, Jean-Luc Baldès compte parmi les vinificateurs les plus créatifs de la place. En 2007, il glisse de la méthode bordelaise à une approche bourguignonne. C'est le début de Trilogie, une série de trois cuvées non boisées issues de parcelles, de communes et de terroirs bien distincts dont elles expriment les qualités spécifiques : gourmandise du fruit et fraîcheur, structure et richesse, finesse et élégance. « La classification en crus est dans l'air du temps », se réjouit le vigneron. « Personnellement, si je devais opter entre l'approche bordelaise par niveaux de qualités ou la bourguignonne par parcellaire, je choisirais la seconde, plus fine. La configuration de notre vignoble se rapproche de la Bourgogne. Comme là-bas, notre atout réside dans l'alliance d'un cépage unique et d'une grande diversité de terroirs et de climats. ». D'origine bourguignonne, Sabine Baldès, son épouse, partage naturellement cette vision et encourage Jean-Luc dans cette éthique du terroir.

“A haute-couture winemaker”

The winery owned by Jean-Luc Baldès has received honours and distinctions in the trade press and literature for many years now. Purchased by the Baldès family in 1830, Clos Triguedina was the first winery in the appellation to produce cuvees on a par with the grands crus of the Bordeaux appellations. In 1976, under the influence of his son who had trained in Burgundy, Jean Baldès increased the density of the vineyard, selected a plot and crafted the Probus cuvee after long maturing in partly-new oak barrels. In 1990, Jean-Luc returned from technical and sales training in the Médoc and took over from his father. At a time when many Cahors winemakers were continuing to sell “rank and file” Cahors to wine merchants or elsewhere, he increased the proportion of new oak. In very little time, he became the specialist of haute-couture Cahors which succeeded in combining power and finesse, with tight structure and dense tannins, but with unparalleled smoothness at the time. In 1994, he created the New Black Wine, inspired by local and ancestral vinification methods. Part of the must is heated before fermentation in prune dryers to concentrate the berries, for delightfully mellow wines with captivating fragrances of spices and dried fruit. In addition to being a pioneer in great Cahors wines which have become classics, Jean-Luc Baldès is one of the most creative winemakers in Cahors. In 2007, he made the transition from the Bordeaux method to a Burgundy approach. That marked the beginning of Trilogie, a series of three cuvees without oak which express the very specific features of very different plots, communes and terroirs: Ample fruit and freshness, structure and richness, finesse and elegance. “Classification of growths is a topical issue”, rejoices the winemaker. “Personally, if I had to choose between the Bordeaux approach using levels of qualities and the Burgundy method by plot, I would choose the second method, which is more precise. The configuration of our vineyards is similar to that of Burgundy. As is the case in Burgundy, our assets lie in the alliance of a grape variety and of a great diversity of terroirs and climates”. His wife Sabine Baldès hails from Burgundy and naturally shares this view, encouraging Jean-Luc to uphold these ethics in the terroir.

CLOS TRIGUEDINA 2008 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 80 %, Merlot 18 %, Tannat 2 %

Age moyen des vignes : + 30 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-siliceux et argilo-calcaire, en semi-coteaux sur 2^{ème} et 3^{ème} terrasses

Rendement : 50 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle avec remontage à l'air et d'une durée de 10 à 15 jours. Elevage durant 18 mois en fûts de chêne de l'Allier.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : environ 65 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 16,50 €

NOTES DE DEGUSTATION

PROBUS 2005 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

Créé en 1976, cette cuvée rend hommage à l'empereur Probus qui fit replanter la vigne en l'an 280 dans le Quercy.

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : + de 80 ans, vin issu uniquement des vieilles vignes

Densité : 6 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-siliceux et argilo-calcaire, en semi-coteaux sur la 3^{ème} terrasse

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle (table de tri)

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification séparée. La sélection finale se fait sur dégustation. Cuvaison de 20 à 25 jours et plus. Température finale de 30°-32°C. Elevage pendant 18 mois en fût de chêne de l'Allier après écoulage à chaud.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : environ 8 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 32,70 €

NOTES DE DEGUSTATION

CLOS TROTELOGOTTE

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 K².

« Royaume du sidérolithique ! »

En 1987, Christian Rybinski, fils de vigneron 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.”

K OR 2012 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Nature du sol : argilo-calcaire sidérolithique

Densité : 5 000 pieds / ha

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

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 cuve béton sur lies fines pendant 18 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 20 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,00 €

NOTES DE DEGUSTATION

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. Elevage 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 VIGNERONS 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^{ème} 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 gevrety 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 19th 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 gevrety 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.

TARANI RESERVE 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

% de Malbec : 100 %

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 500 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

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 : 30 000

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

NOTES DE DEGUSTATION

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 , THE FRENCH MALBEC

Préfecture

Lundi 16 juin 2014

MENU BUFFET ELABORE PAR DAVID BLANCO

RESTAURANT COTE SUD - CAHORS - WWW.CUISINE-COTESUD.COM

Mini hamburgers au foie gras
Croustillot au rocamadour
Pain aux figues et foie gras
Navette au gigot d'agneau
Tartelette aubergine - fromage de chèvre frais
Verrine lentilles –magret fumé
Jambon de pays sur croustillot

Croque-monsieur au confit de canard
Brochette magret-abricot
Croustillant de foie gras
Pissaladière boudin - châtaignes
Jambon braisé à l'os
Magret de canard aux pêches

Moelleux au chocolat
Macaron aux fruits rouges
Paris-Brest
Mini baba au rhum
Feuilletine au chocolat
Mini chou à la crème

REMERCIEMENTS DE L'UIVC

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

- Préfecture du Lot
- 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