

**CAHORS**  
**MALBEC**  
*Days*®

# **MALBECS DE CAHORS ET DE L'HEMISPHERE SUD**

**Château de Mercuès**

**Mercredi 18 juin 2014**

---

## **19 domaines, châteaux et maisons de négoce**

Domaine La **Bérangeraie**

Domaine de **Capelanel**

Domaine de **Cause**

Château de **Cénac**

Château de **Chambert**

Château **Combelle** La Serre

Château Les **Croisille**

**Georges Vigouroux**

**Mas del Perié**

**Métairie Grande du Théron**

Château **Paillas**

Château **Ponzac**

Domaine du **Prince**

Château **Quatre**

Château de **Rouffiac**

Domaine **Serre de Bovila**

Clos **Troteligotte**

Château **Vincens**

**Vinovalie Site de Côtes d'Olt**

---

UIVC : Jérémy Arnaud, directeur marketing, [jarnaud@vindecahors.fr](mailto:jarnaud@vindecahors.fr)

Contact presse : Michèle PIRON SOULAT – VINCONNEXION

01 39 12 28 02 – [michelepiron@vinconnexion.com](mailto:michelepiron@vinconnexion.com)

# PORTRAITS DES VIGNERONS ET NEGOCIANTS

Domaine La **Bérangeraie**

« *Un terroir, une famille* »

Domaine de **Capelanel**

« *Un cahors qui sort du bois...* »

Domaine de **Cause**

« *Le retour à la terre* »

Château de **Cénac**

« *Le développement par l'export* »

Château de **Chambert**

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

Château **Combel La Serre**

« *Un vin de fraîcheur...* »

Château Les **Croisille**

« *De la graine de grand cru* »

**Georges Vigouroux**

« *L'esprit pionnier...* »

**Mas del Perié**

« *L'esprit bourguignon !* »

**Métairie Grande du Théron**

« *L'épopée fantastique* »

Château **Paillas**

« *Un Cahors féminin ?...* »

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* »

Château de **Rouffiac**

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

Domaine **Serre de Bovila**

« *Au cœur du Causse* »

Clos **Troteligotte**

« *Royaume du sidérolithique !* »

Château **Vincens**

« *Vers la sélection parcellaire* »

**Vinovalie Site de Côtes d'Olt**

« *Premier producteur de l'appellation* »

# SEGMENTATION DES VINS

## CANEVAS MARKETING UTILISE

### AU CAHORS MALBEC LOUNGE

#### Segmentation des vins

Canevas marketing utilisé au Cahors Malbec Lounge



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

# DOMAINE 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

Nature du sol : sidérolithique

Rendement : 40 hl/ha

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**

## **CUVEE MAURIN 2010** – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité : 5 000 pieds/ha

Nature du sol : sidérolithique

Rendement : 30 hl/ha

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 : 10 000

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **LA GORGE DE MATHIS BACCHUS 2011** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 45 ans

Densité : 5 000 pieds/ha

Nature du sol : kimmeridgien

Rendement : 28 hl/ha

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 DE CAPELANEL

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

Nom du propriétaire : DAULIAC

Élaborer des vins de Terroirs.

## « Un cahors qui sort du bois... »

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

## “Spotlight on a Cahors wine”

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

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

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 70 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : sidérolithique

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 1 800

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

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

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 50 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : sidérolithique

Rendement : 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : environ 2 000

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# 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 cossu 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”



## LA LANDE CAVAGNAC 2012 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

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

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique le 13 octobre 2012

Spécificités de la vinification et de l'élevage : fermentation alcoolique de 10 jours, température 24°C avec 8 pigeages les premiers jours. Macération finale à chaud de 15 jours. Soit une cuvaison totale de 27 jours.

Fermentation malolactique faite en fût tardivement en septembre 2013. 85 % de la cuvée a été élevée 14 mois en fûts (20 % fûts neufs, 12 % fûts de 1 an, 45 % fûts de 2 ans, 23 % fûts de 3 ans). Fûts assemblés avec 15 % de vin de cuve en février 2014. Élevage total de 18 mois avec prévision de mise en bouteilles fin juin 2014.

Nombre de bouteilles prévues dans cette cuvée : 13 300

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

### 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

Nature du sol : argilo-siliceux, hauts de coteaux

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique le 8 octobre 2010

Spécificités de la vinification et de l'élevage : fermentation alcoolique de 13 jours à 25°C avec 6 pigeages. Macération finale à chaud pendant 13 jours. Soit une cuvaison de 26 jours. Élevage en fût neuf pendant 24 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3 800

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

### NOTES DE DEGUSTATION

# CHATEAU DE CENAC

## CHATEAU DU PORT

### DOMAINE DU THERON

RD 9 – Circoufoul – 46140 Albas  
05 65 20 13 13 - chateau.cenac@orange.fr - pelvillain-freres.com

Nom du propriétaire : PELVILLAIN

**Spécificité** : certifié QUALENCI

« Respect des terroirs, élaboration de vins très aromatiques »

### « Le développement par l'export »

Le Château de Cénac, sur le plateau calcaire, et le Château du Port, sur les terrasses de la vallée du Lot, sont deux vignobles totalisant 40 hectares conduits par trois frères vigneron bien connus localement : Didier, Arnaud et Francis Pelvillain. Longtemps, ils ont vendu leurs bouteilles sur des salons destinés aux particuliers ainsi que sur des marchés nationaux. Au milieu des années 2000, ils prennent conscience de la nécessité d'exporter. C'est le début d'une évolution qualitative remarquable. Tout naturellement, ils adhèrent à la Charte « Cahors Excellence » mise en œuvre par Pascal Verhaeghe. Elle leur permet de rapidement se positionner parmi l'élite des cahors. A la fin des années 2000, en raison d'un marché français en réduction, leur effort commercial s'est intensifié sur les marchés étrangers. Convaincus par la nouvelle stratégie marketing initiée par l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors, ils jouent très tôt la carte du « cahors – malbec ». Cette stratégie fait mouche et se concrétise en 2012 par une explosion de leurs ventes à l'étranger, où ils deviennent des interlocuteurs fiables et incontournables. « Le regard de ces nouveaux clients nous a aidés à recomposer notre gamme », explique Didier Pelvillain, « notamment par la création d'une nouvelle cuvée accessible, souple et aromatique, prête à boire dès sa commercialisation ». Au travers de leur société de négoce, les trois frères mettent en place plusieurs marques, dont Gariottin dont ils écoulent des volumes importants au Japon et au Canada. Aujourd'hui, leurs vins sont primés dans les concours internationaux. L'or et l'argent pleuvent ainsi que les citations dans de nombreuses revues étrangères spécialisées. « Notre force aujourd'hui, c'est d'être présents auprès des clients et de réaliser des vins toujours dans l'air du temps. » Des grands vins d'élite comme Eulalie jusqu'aux vins simples et faciles à accommoder, leur gamme répond entière à une même exigence : l'expression du fruit. Leur défi désormais en tant que négociants : entraîner à l'export d'autres vigneron, à fort potentiel qualitatif mais moins outillés qu'eux commercialement. Pour cela, ils concluent avec eux des partenariats permettant de répondre à la demande croissante en « French Malbec », comme au Canada et aux Etats-Unis. Ces derniers mois, l'incroyable ascension des frères Pelvillain s'est poursuivie. En effet, le Domaine du Théron, situé à Prayssac, figure désormais à leur portefeuille de marques.

### “Development through export”

Château de Cénac, on the limestone plateau, and Château du Port, on the terraces overlooking the Lot valley, are two vineyards covering a total area of 40 hectares managed by three winemaker brothers who are well known in local circles: Didier, Arnaud and Francis Pelvillain. For a long time, they sold their bottles to individual customers at fairs and on national markets. During the first decade of the new century, they realised that they needed to export their wines. That marked the beginning of a remarkable evolution in terms of quality. Naturally, they joined the “Cahors Excellence” Charter created by Pascal Verhaeghe. Soon, this made it possible for them to be ranked among the elite of Cahors wines. At the end of the first decade of the new century, due to reduced sales opportunities on the French market, their sales efforts focused on foreign markets. Convinced by the new strategy initiated by the Interprofessional Union of Cahors Wines, they decided to focus on “Cahors - Malbec” very early on. This strategy paid off and boosted their sales abroad as from 2012. They have become reliable and essential contacts on international markets. “The perception of these new clients has helped us to redefine our product line”, explains Didier Pelvillain, “in particular by creating a new cuvee which is accessible, supple and rich in aromas, ready to drink as soon as it arrives on the market”. Through their trading company, the three brothers created several brands, including Gariottin which sells significant volumes in Japan and Canada. Today, their wines are award-winners at international contests, with many gold and silver medals as well as mentions in many foreign magazines specialised in the wine trade. “Today, our strength is that we are close to our clients and that we make wines in pace with modern expectations.” From great elite wines such as Eulalie to simple wines that are easy to match with food, their entire product line meets the same expectation: expression of fruit. Their challenge as wine merchants is now to encourage other winemakers to export wines with high-quality potential, although they are not as strong commercially. To achieve that, they enter into partnership agreements to meet increasing demand for “French Malbec”, as has been done in Canada and the United States. Over the last months, the incredible rise of the Pelvillain brothers continued. In fact, Domaine du Théron, located in Prayssac, is now among their portfolio of brands.

## **CUVEE PRESTIGE 2011** – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 31 ans

Densité : 4 400 pieds / ha

Nature du sol : plateau argilo-calcaire

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : traditionnelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : contrôle des températures, pigeage, macération 10 jours. Élevage en fûts de chêne durant 12 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 27 000

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

**NOTES DE DEGUSTATION**

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

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 31 ans

Densité : 4 400 pieds / ha

Nature du sol : plateau argilo-calcaire

Rendement : 36 hl / ha

Mode de vendange : traditionnelle

Spécificités de la vinification et de l'élevage : pigeage, contrôle des températures, macération 14 jours. Élevage en fûts de chêne neufs durant 20 mois.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 8 400

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

**NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU DE CHAMBERT

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

Nom du propriétaire : Philippe LEJEUNE

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

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

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

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

## "The largest biodynamic winery in south-western France"

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

## 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

# 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 Combel 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 surmûrs 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.”

## **CŒUR DE CUVÉE 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**

# CHATEAU LES CROISILLE

Fages - 46140 Luzech  
09 61 06 54 62 / 06 72 31 02 71 - chateaullescroisille@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 deuxième et troisième 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.



## **NOBLE CUVÉE 2009** – *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) : 10,50 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **DIVIN CROISILLE 2008** – *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) : 23,50 €

### **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 rigoureuses 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<sup>ème</sup> 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'œnotourisme. L'affaire ne parviendra au seuil de rentabilité que quinze ans plus tard, grâce au vin... À 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 Leret 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 19<sup>th</sup> 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 Leret 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 work involving 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

## CHATEAU DE HAUTE-SERRE 2011 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

### **% de Malbec : 85 %**

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 4 000 et 6 060 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire très caillouteux

Rendement : 50 hl/ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : la vinification est longue, traditionnelle et le contrôle des températures est rigoureux. Le vieillissement est long, de 12 à 18 mois en barriques de chêne neuves.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 40 000

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## ICONE WOW DU CHATEAU DE HAUTE-SERRE 2011 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

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

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 6 060 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire très caillouteux

Rendement : 20 hl/ha

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 pendant 3 jours à 8°C. Pigeage, remontage grâce à des pompes péristaltiques pour l'extraction des couleurs. Cuvaison entre 25 et 30 jours. Élevage dans des barriques neuves pendant 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 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

### CHATEAU PECH DE JAMMES 2011 - CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire très caillouteux

Rendement : 50 hl/ha

Mode de vendange : vendange mécanique

Spécificités de la vinification et de l'élevage : macération longue (3 semaines), remontages, délestages et contrôle des températures. Elevage 12 mois en fûts de chêne neufs.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 28 000

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

#### NOTES DE DEGUSTATION

### 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

Nature du sol : argilo-calcaire très caillouteux

Rendement : 26 hl/ha

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

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

Rendement : 0,75 kg/souche

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

Nature du sol : argilo-calcaire très caillouteux

Rendement : 0,65 kg/souche

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

# MAS DEL PERIE

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

Nom du propriétaire : Fabien JOUVES

**Spécificités** : Ecocert ; Demeter

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

## « L'esprit bourguignon ! »

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

## “A spirit of Burgundy!”

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

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

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 35 ans

Nature du sol : argilo-calcaire d'altitude

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

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

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

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

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 40 ans

Nature du sol : argilo-calcaire sidérolithique d'altitude

Rendement : 35 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuelle

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

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# METAIRIE GRANDE DU THERON

46220 Prayssac

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

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

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

## CHATEAU HAUTE BORIE

Haute Borie - 46700 Soturac

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

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

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

### « L'épopée fantastique »

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

### “A fantastic adventure”

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



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

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

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

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

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri de la vendange

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 26 000

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

## **PARCELLE DES ORIGINES A822 2012** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

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

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

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

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri de la vendange

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 2 000

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

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

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

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

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

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri de la vendange

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 36 000 / Prix particuliers TTC (départ cave France) : 7,00 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**

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

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

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

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

Mode de vendange : vendange mécanique avec tri de la vendange

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

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU PAILLAS

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

Nom des propriétaires : Famille 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 vigneron 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 servi en toutes circonstances, ce qui en fait un ambassadeur parfait de l'appellation. À 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

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 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'étirole 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.

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

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

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

## **LOU PRINCE 2011** – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 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 : tri de la vendange. Macération avec thermorégulation. Cuvaison longue (28 jours). Pigeage. Elevage en fût de chêne neuf 18 mois minimum.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 6 500

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

**NOTES DE DEGUSTATION**

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

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité : 5 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 17 hl / ha

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**

# CHATEAU QUATTRE

SCEA Saint Seurin – Château Quattre – 46800 Bagat en Quercy  
05 65 36 91 04 - chateauquattre@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 voilà ! Le Château Quattre, 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 Quattre 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 Quattre, 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 Quattre 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 2009** – *CAHORS PUISSANT ET GOURMAND*

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 40 000

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

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

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 25 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CHATEAU DE ROUFFIAC

## CHATEAU BOVILA

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

Nom du propriétaire : Famille PIERON

Nom du responsable : Pascal PIERON

**Spécificité** : viticulture raisonnée

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

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

### “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.” Irrésistible!

## CHATEAU BOVILA 2012 – CAHORS ROND ET STRUCTURE

**% de Malbec : 80 %** - Merlot 20 %

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Pratiques culturales : épamprage, ébourgeonnage à la main

Rendement : 40 hl / ha

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

Nature du sol : argilo-calcaire

Pratiques culturales : épamprage, ébourgeonnage à la main

Rendement : 40 hl / ha

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

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 40 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique et triée

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 4 000 €

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

### NOTES DE DEGUSTATION

# DOMAINE SERRE DE BOVILA

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

Nom des propriétaires : Philippe et Thierry ROMAIN

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

## « Au cœur du Causse »

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

## “At the heart of the limestone plateau”

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

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

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 38 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

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

**% de Malbec : 100 %**

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 5 000 pieds / ha

Nature du sol : argilo-calcaire

Rendement : 29 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique

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

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 10 000

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

### **NOTES DE DEGUSTATION**

# CLOS TROTELIGOTTE

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

Nom du propriétaire : Emmanuel RYBINSKI

Spécificités : Agriculture Biologique, certifié ECOCERT

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

## « Royaume du sidérolithique ! »

En 1987, Christian Rybinski, fils de 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.”

## **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**

# CHATEAU VINCENS

Foussal – 46140 Luzech  
05 65 30 51 55 - philippe@chateauvincens.fr - www.chateauvincens.fr

Nom du propriétaire : Famille VINCENS

## « Vers la sélection parcellaire »

Philippe Vincens a « le vin dans le sang ». C'est comme ça. Il a eu beau faire des études de commerce, travailler dans une banque, puis dans le secteur automobile, il fallait qu'il revienne un jour au vignoble de ses parents. Il a tout de même attendu l'âge de 26 ans pour apprendre les bases du métier à Bordeaux puis pour suivre un master pro en gestion de domaine viticole. Les gènes ont fait le reste. Depuis 2009, le voilà qui assure avec ses parents et sa sœur Isabelle le développement de l'exploitation familiale : 36 hectares, plantés principalement sur le plateau calcaire et répartis sur trois communes. En Grande-Bretagne, où il revient d'un salon, il s'est rendu compte qu'à l'entrée des pubs sont généralement promus le chardonnay, le merlot et le malbec, trois cépages très tendance outre-manche. Le malbec est donc devenu une star internationale ! Cela achève de convaincre Philippe qu'il y a un coup à jouer à Cahors, côté export... Mais avant de conquérir les marchés internationaux, il a commencé par bichonner sa vigne. Humblement. « Je suis là pour poursuivre une œuvre, pas pour tout casser. J'ai amené une nouvelle culture, celle de la sélection parcellaire. Mais les anciens comprennent la plante plus rapidement que moi. » A la vigne du Château Vincens, tout est fait pour respecter l'intégrité du raisin, obtenir la maturité la plus complète des baies. Philippe adopte volontiers une philosophie de la lenteur et de la patience, dans laquelle le travail manuel prime sur l'approche mécanique. Travailler les sols, les retourner et, si on vendange à la machine, le faire lentement. Et puis trier le raisin ensuite : tous ces petits efforts mis bout à bout permettent d'obtenir de beaux raisins et de beaux vins, depuis l'entrée jusqu'au haut de gamme. « Nous pratiquons 20 % de vendanges manuelles sur les parcelles à faible rendement pour que le raisin arrive intact au chai. Un raisin c'est comme une pomme, dès qu'on casse la baie, il s'oxyde. Les machines ne sont là que pour sécuriser la récolte... » A la vinification, c'est pareil, la famille a opté pour des pompes moins puissantes, plus lentes et qui oxydent moins les moûts. Et grâce aux vinifications à la parcelle, les cahors du Château Vincens sont des plus délicats et ciselés ou bien fruités et gouleyants, mais toujours francs d'arômes et précis. Résultat : le Château Vincens figure aujourd'hui en tête dans les palmarès internationaux.

## “Towards plot selection”

Philippe Vincens has “wine in his blood”. That's just how it is. Although he studied commerce, worked in a bank and later in the automotive sector, one day he just had to go back to his parents' vineyard. At the age of 26, he decided to learn the fundamental aspects of the profession in Bordeaux before completing a professional master's degree in winery management. His genes did the rest. Since 2009, he works with his parents and his sister Isabelle to develop the family property: 36 hectares planted mainly on the limestone plateau and spread over three communes. In Great Britain, on his way back from a wine fair, he realised that pub entrances generally promote chardonnay, merlot and malbec, three very trendy grape varieties on the other side of the Channel. Malbec had therefore become an international star! That convinced Philippe that there was something to be done in Cahors, on the export front... But before conquering markets abroad, he started off by taking good care of his vineyard. “I'm here to continue what was created before me, not to break everything. I have brought in a new culture, plot selection. But the older winemakers understand the vine plant faster than I do”. In the Château Vincens vineyard, the focus is on protecting the grape and obtaining optimal berry ripeness. Philippe gives pride of place to time and patience, with manual work rather than a mechanical approach. Tilling and turning the soil and, if the grapes are harvested using machines, doing it slowly. Then comes grape sorting: All this painstaking effort makes it possible to obtain fine grapes and good wines over the entire range. “We handpick 20% of our grapes on low-yield plots, to ensure that the grapes are not damaged before they arrive at the cellar. Grapes are like apples, as soon as you break the berry, oxidation occurs. We use machines only to secure the harvest...” With vinification, the same philosophy applies. The family has opted for less powerful pumps, which are slower and give rise to less oxidation in the must. Thanks to our plot-by-plot vinification, the Cahors wines from Château Vincens can be extremely delicate and well defined or fruity and smooth, but always offer bold aromas and precision. The result is that Château Vincens today appears at the top of international rankings.



## ORIGINE 2011 – CAHORS PUISSANT ET GOURMAND

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

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité : 5 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire et calcaire, sur le plateau

Rendement : 45 hl / ha

Mode de vendange : vendange mécanique, tri manuel

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification traditionnelle, pigeages manuels, cuvaïson 20 jours.

Élevage en barriques pendant 18 mois, 25 % neuves.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 80 000

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

### NOTES DE DEGUSTATION

## LA PARCELLE OUBLIEE 2009 – CAHORS INTENSE ET COMPLEXE

**% de Malbec : 100 %**, sélection parcellaire

Age moyen des vignes : 38 ans

Densité : 5 000 pieds/ha

Nature du sol : argilo-calcaire et calcaire, sur le plateau. Sidérolithique.

Rendement : 30 hl / ha

Mode de vendange : vendange manuel, tri manuel. Récolte en légère surmaturité, sélection de grains.

Spécificités de la vinification et de l'élevage : vinification intégrale en demi-muids de 500 litres, pigeages manuels, cuvaïson 28 jours environ. Fermentation malolactique et élevage dans ces mêmes demi-muids pendant 2 ans, soutirages réguliers selon les besoins.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 2 000

Prix particuliers TTC (départ cave France) : 38,00 €

### NOTES DE DEGUSTATION

# VINOVALIE SITE DE COTES D'OLT

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

Nom du responsable : Jean GALLAND

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

## « Premier producteur de l'appellation »

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

## “The first producer in the appellation”

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

## **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

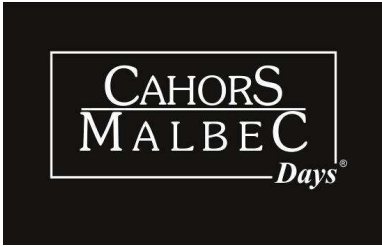
Prix particuliers TTC (départ cave France) : 9,60 €

### **NOTES DE DEGUSTATION**



**MALBECS DE CAHORS  
ET DE L'HEMISPHERE SUD  
Château de Mercuès  
Mercredi 18 juin 2014**

---



**MALBECS DE CAHORS  
ET DE L'HEMISPHERE SUD  
Château de Mercuès  
Mercredi 18 juin 2014**

---



**MALBECS DE CAHORS  
ET DE L'HEMISPHERE SUD  
Château de Mercuès  
Mercredi 18 juin 2014**

---



**MALBECS DE CAHORS  
ET DE L'HEMISPHERE SUD  
Château de Mercuès  
Mercredi 18 juin 2014**

---



# MALBECS DE CAHORS ET DE L'HEMISPHERE SUD Château de Mercuès Mercredi 18 juin 2014

---

## MENU DINER ELABORE PAR JULIEN POISOT

Mise en bouche

Fraîcheur de légumes aux écrevisses et sa bisque relevée au curry vert,  
fine gelée à la verveine, coulis d'oseille

Filet de truite du Gouffre du Blagour cuit à la vapeur d'aromates,  
mousserons et fleur de courgette farcie et son jus à l'ortie

Le canard de la ferme du Bouyssou, palet de jeunes légumes étuvés,  
oignon nouveau farci, jus aux parfums de fève de Tonka et mélilot

Crèmeux de Cajarc servi sur un craquant de pain, crème de moutarde aux noix

Gourmandise autour de l'abricot et de la Cazette de noisette

---



## JULIEN POISOT – CHATEAU DE MERCUES

Rue du Château, 46090 Mercuès  
Tel. 05 65 20 00 01 - [www.chateaudemercues.com](http://www.chateaudemercues.com)

Julien Poisot, dynamique et conquérant depuis toujours,  
a rejoint la table du Château de Mercuès début avril.

Il crée sa première place de chef à 23 ans au restaurant La Manufacture de l'hôtel Le Colbert à Châteauroux, puis prend de la hauteur avec 6 ans d'expérience chez Bernard Loiseau en tant que chef chez Tante Louise, et assistant de Patrick Bertron au Relais Bernard Loiseau. Son goût du challenge et son talent lui font remporter la 2ème place aux Toques d'Or Internationales en 2006, et chef espoir de l'année par Le Chef magazine en 2010.

Véritable créatif, le chef souhaite s'exprimer pleinement au sein du restaurant gastronomique et du bistrot Le 13 Heures du Château de Mercuès. Il travaille notamment les produits BIO, parmi lesquels le futur miel issu des ruches prochainement installées dans le parc du château, et des légumes et aromates provenant du potager lui aussi en cours d'installation.

“Ma cuisine est instinctive, je travaille avant tout le produit pour lui faire exprimer toute sa quintessence, et je le sublime visuellement de manière naturelle.”