





GRAND
CAHORS

LOT OF SAVEURS



CAHORS
4/5/6 JUILLET 2014

WWW.LOTDFSAVEURS.FR

SOMMAIRE

CAHORS, CAPITALE DU MALBEC	2
• Cahors, Malbec de Légende	4
• Cahors, Malbec AOC Cahors	7
• Cahors, Malbec de Terroirs	9
• Cahors, Malbec Gastronomique	14
• Cahors, Malbec Tendance	16
• Cahors, the Black Paradox	18
PARCOUREZ LE VIGNOBLE DU CAHORS MALBEC ! ..	19
• Carte du vignoble	20
• Les Vignerons	25
• Les Négociants et Courtiers	73
SÉJOURNEZ AU PAYS DU CAHORS MALBEC	89
• Comment s'y rendre ?	91
• Où se restaurer ?	94
• Où dormir ?	95
• Quelques activités touristiques	98
• Quelques événements	102
• Numéros utiles	105
• Quelques bonnes adresses.....	106

Index des Domaines et Châteaux	22
---	-----------

UNION INTERPROFESSIONNELLE DU VIN DE CAHORS

Place François Mitterrand

46000 CAHORS

Tél. 05 65 23 82 35

E.mail : contact@vindecahors.fr

Directeur Marketing de l'UIVC : Jérémy ARNAUD

Contact : Nicole GELLY

Crédit photos : UIVC / P. BOILLAUD

CONCEPTION ET CRÉATION DU GUIDE

SARL IRPS • 54, cours du Médoc • 33300 Bordeaux

Tél. 05 56 11 09 09 • Fax : 05 56 11 35 54

E.mail : irps@wanadoo.fr

www.irps.fr

Directeur de la Publication : Jean-Jacques ROUBIERE

Communication et relations extérieures : Nathalie CORROTTE

Publicité : Nathalie CORROTTE - Marion BOURGES

Directrice infographie : Florence DUPLAND

Maquette, assistant de production : Stéphane PARPAND





CAHORS, CAPITALE DU MALBEC

Depuis deux millénaires, le vin de Cahors est reconnu comme un grand vin du monde. Ainsi, on lui attribua le statut de Falerne (ou grand cru) puis on le dénomma The Black Wine (ou vin noir) et enfin, on lui attribua l'Appellation d'Origine Contrôlée. C'était en 1971.

Aujourd'hui, la notoriété internationale du vignoble de Cahors est liée au Malbec, son cépage emblématique.

En effet, encore largement méconnu il y a dix ans, le Malbec est devenu un cépage extrêmement tendance, notamment aux Etats-Unis.

C'est donc en tant que capitale historique du Malbec, mais aussi comme 2ème producteur mondial de ce cépage que Cahors fait actuellement son grand retour sur la scène mondiale.

*Jean-Marie SIGAUD (producteur)
et Bertrand Gabriel VIGOUROUX (négociant),
co-Présidents de l'UIVC*



CAHORS CAPITAL OF MALBEC

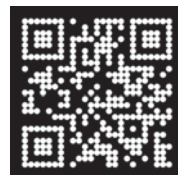
Over the past two thousand years, the wine of Cahors has been recognized as one of the world's great wines. As a result, it was attributed the status of Falerne (or grand cru), later dubbed The Black Wine and more recently became an Appellation d'Origine Contrôlée in 1971.

At present, the international notoriety of the vineyard of Cahors is associated with Malbec, its emblematic grape variety.

Indeed, still largely unknown 10 years ago, Malbec has become a very trendy grape variety, especially in the United States.

It is therefore as the historic capital of Malbec, but also as the world's second largest producer of this variety that Cahors is currently making its international comeback.

*Jean-Marie SIGAUD
and Bertrand Gabriel VIGOUROUX,
co-Presidents of UIVC.*



CAHORS MALBEC LOUNGE

ESPACE D'INFORMATION ET DE DÉGUSTATION DES VINS DE CAHORS



15 JUIN - 30 SEPTEMBRE
DE 11H A 19H - 7/7J

DÉGUSTATION 3 VINS

5€

1^{ER} OCTOBRE - 14 JUIN
DE 11H A 13H30
DE 16H A 19H - 6/7J



CAHORS MALBEC LOUNGE

PLACE FRANÇOIS MITTERRAND - CAHORS CENTRE VILLE

INFO ET RÉSERVATION : FACEBOOK **CAHORS MALBEC CLUB**
CONTACT@CAHORSMALBECLOUNGE.COM - TEL 06 85 79 32 94

CAHORS, MALBEC DE LÉGENDE

Avec l'entrée des légions romaines dans **Divona Cadurcorum**, actuelle ville de Cahors, cet "authentique vignoble gaulois" ne tarda pas à devenir l'un des plus célèbres du monde. En effet, dès l'Antiquité, ces vins furent qualifiés de "falemes", c'est-à-dire de grands crus.

Au XII^{ème} siècle, c'est le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II, roi d'Angleterre, qui favorisa le vignoble de Cahors. Son vin noir, dit "Black Wine", était en effet très apprécié outre-Manche, au point de représenter au début du XIII^{ème} siècle jusqu'à 50 % des exportations au départ du port de Bordeaux.

A partir de 1325, la notoriété du vignoble fut encore accrue par le Pape Jean XXII, originaire de Cahors et installé en Avignon. Il fit d'ailleurs appel aux vigneron du Quercy pour développer le vignoble de Châteauneuf-du-Pape. Naturellement, la traversée de Cahors par les pèlerins de Saint Jacques de Compostelle contribua également à faire connaître et reconnaître ses vins tout au long du Moyen-Age.

A la Renaissance, c'est François 1^{er} qui, éduqué au Cahors par son Maître de l'Artillerie, décida de planter le Malbec du Quercy à Fontainebleau.

Au cours des siècles suivants, les vins de Cahors gagnèrent leurs lettres de noblesse aux Amériques, en Allemagne, en Hollande, et surtout en Russie où les Tsars l'adoptèrent comme vin d'apparat et l'église orthodoxe comme vin de messe.

Au cours de la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, ce fut au tour de l'Argentine d'adopter le Malbec de Cahors, imaginant son développement possible dans la région de Mendoza, située aux pieds des Andes.

Malheureusement, vers 1880, un puceron ravageur, le phylloxéra, détruisit la quasi-totalité du vignoble de Cahors. La première guerre mondiale fut déclarée et les difficultés économiques comme le manque de main-d'œuvre retardèrent la relance du vignoble. Ce n'est qu'au sortir de la seconde guerre mondiale que certains viticulteurs décidèrent de s'unir pour relancer le vignoble de Cahors, créant alors, en 1947, la Cave Coopérative des Côtes d'Olt à Parnac. En 1951, le Vin de Cahors devint A.O.V.D.Q.S. (Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure). Mais voilà, les gels de 1956-1957 détruisirent ces efforts et ruinèrent à nouveau de nombreux vigneron lotois.

En 1971, le Président Georges Pompidou promulgua le décret de classement du vignoble de Cahors en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

"CAHORS, LE ROMAN DU VIN NOIR"

« Une chose est sûre, il faut se perdre dans l'épaisse et silencieuse brume matinale qui nappe inlassablement les méandres du Lot pour accéder à la lueur du Quercy. Ce bout de terre impénétrable dissimule bien des secrets, à commencer par la teinte de son vin, profonde, ébène... Le sol, les Hommes, l'Histoire, les idées, le travail, le climat, autant d'indices qu'il nous faut recouper, apprécier, confondre pour prendre le pouls d'une région, au risque de s'y égarer. Cela relève d'un parcours initiatique qui nous plonge dans les affres du temps, dans ses innombrables cavités, recoins, caches, pour comprendre cette vallée du Lot, cumulant ses légendes et ses mystères tels des cartons d'archives qui s'empilent, ficelés de toiles d'araignées ».

Jean-Charles Chapuzet,
historien, écrivain-essayiste, journaliste.
Prix de vente : 18,50 € - www.feret.com.

CAHORS, LEGENDARY MALBEC

CAHORS IS CONSIDERED TO BE ONE OF THE OLDEST WINES OF EUROPE

The conquests of the Roman Empire brought grape vines to the Quercy region over 2,000 years ago. Within no time, the wines of the region were recognised for their quality, thereby causing detriment to the production from Italy. In the year 92 AD, the Emperor ordered that all the vines in Cahors be pulled out.

He was disobeyed...

EXPORTING PIONEER

The marriage in 1152, between Alienor of Aquitaine and Henri Plantagenet, the future king of England, encouraged the development of winegrowing in Southwest France, especially in Cahors. The production of "The Black Wine of Cahors", extremely appreciated by the British, grew considerably during this period.

Cahors wine sales reached their apogee in 1310 with a production of 850,000 hl, representing 50% of exports leaving from the port of Bordeaux (Study on Cahors Winegrowing Terroirs by the Association d'Expérimentation de la Ferme Départementale d'Anglars-Juillac).

Moreover, during their stopover at Rocamadour, the pilgrims of Santiago de Compostela found the wine of Cahors to their liking, and thereby contributed to its good reputation throughout France and elsewhere.

RIVALRY WITH BORDEAUX

The One Hundred Years War put an end to a long period of prosperity. A mandate in 1373 offered an advantage to the wine production of Gironde, as it overtaxed the wines of the hinterland, especially Cahors.

Despite this discrimination, which was only to be abolished in the 18th century, Cahors remained a renowned wine, appreciated by the likes of François the 1st, who asked for a vine with the "Cahors" grape variety to be planted at Fontainebleau, and Peter the Great of Russia who imposed it upon the Orthodox Church. In his World History of Wine, Hugh Johnson pointed out in reference to the 17th century: that, "when it comes to red, the Dutch preferred strong and dark beverages, like Cahors, their ideal wine."

THE ECLIPSE

The vineyard represented some 58,000 ha in 1866 (Study on Cahors Winegrowing Terroirs by the Association d'Expérimentation de la Ferme Départementale d'Anglars-Juillac).

But as of 1865, a microscopic aphid, extremely detrimental to vines, and well-known under the name of phylloxera appeared in France. It infested all of France's growing regions within less than twelve years, destroying the entire vineyard of Cahors.

THE RENAISSANCE

Despite this disaster, the wine sector survived, but the hybrid grape varieties that were planted only produced pale copies of the original wines. In 1947 some vintners decided to found the Parnac cooperative winery. Their objective was that of restoring the Malbec variety, the grape originally used to produce Cahors. They ended up acquiring seedlings from an estate grower in Bordeaux. The current vineyard originates from these plants. As a result of these efforts, the wine of Cahors was promoted to V.D.Q.S. (Vin D'Origine Contrôlée) in 1951. The frost of 1956 once again ruined many winegrowers from the area. But none of them despaired and all got quickly back to work. The Cahors Wine Brotherhood was created in 1964.

And in 1971, Cahors vineyards were elevated to the prestigious rank of Appellation d'Origine Contrôlée.

“CAHORS, THE BLACK WINE NOVEL”

"One thing is certain, you have to lose yourself in the thick and silent morning mist endlessly covering the meanders of the Lot River to gain access to the Quercy's light. This impenetrable area skillfully hides many secrets, starting with the profound and ebony color of its wine. The region's soil, men, history, ideas, labor and climate, are all clues to compare, to appreciate and to confound, in view of taking its pulse and of avoiding getting lost. This is a journey of discovery, taking us into the

throes of time, into its never-ending cavities, nooks and crannies. It offers us a better comprehension of this Lot valley, which accumulates legends and mysteries as if they were stacked archives, tied up with spider webs,"



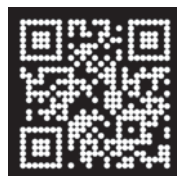
Jean-Charles Chapuzet,
Historian, Writer and
Journalist.

Retail price: 18,50 €.
www.feret.com

**ENTER
THE UNIVERSE OF CAHORS
IN 4 EASY STEPS**

1  TELECHARGER I-NIGMA APPLICATION (LECTEUR DE CODE QR)	1  DOWNLOAD I-NIGMA APPLICATION (QR CODE READER)
2  SCANNEZ LE CODE	2  SCAN THE TAG
3  CLIQUEZ SUR LE LIEN WEB	3  CLICK ON THE WEB LINK
4  REGARDEZ LA VIDEO	4  WATCH THE VIDEO

winegraph.fr - Copyright © 2010 Winegraph. All Rights Reserved.



CAHORS, MALBEC AOC CAHORS

CHIFFRES DE PRODUCTION

- 15 avril 1971 : décret AOC
- Aire délimitée en AOC : 21 700 ha (potentiel théorique)
- Rendement maximum : 50 hl / ha
- Degré naturel minimum : 11,5 % vol
- Pourcentage minimum de Malbec : 70 % (cépages complémentaires : Merlot, Tannat)
- 100 % de la production de Cahors est en vin rouge
- 10 % de la superficie mondiale plantée en Malbec (2ème producteur mondial, après l'Argentine)
- 4 300 ha environ sont aptes à revendiquer l'AOC Cahors dont 80 % plantés en Malbec
- 3 500 ha de surface environ sont revendiqués en AOC Cahors
- 150 000 hl environ ont été produits en AOC Cahors ces 5 dernières années
- 181 domaines et châteaux (80 % de la production de l'appellation) et 1 cave coopérative (20 %).

A noter :

> Aujourd'hui la nouvelle génération de vignerons s'applique des contraintes bien souvent supérieures à celles indiquées dans le décret. Ainsi, dans le vignoble, les rendements moyens sont à la baisse, la tendance est aux vinifications douces, capables d'extraire les parfums et les tanins les plus fins tout en conservant au Malbec cette fraîcheur qu'il exprime bien sur son terroir d'origine.

> La densité de plantation est au moins de 4 000 pieds à l'hectare, l'écartement maximal entre les rangs est fixé à 2,50 m et l'écartement entre les pieds doit être compris entre 0,90 m et 1,30 m.

> Les vignes sont conduites soit en gobelet ou éventail portant au plus 2 yeux francs par courson, soit en taille guyot simple ou double, la charge limitée à 2 yeux francs par courson et 8 yeux par long bois.

La charge maximale par souche ne doit pas dépasser 12 yeux francs pour le Malbec et le Merlot et 8 yeux francs pour le Tannat.

CHIFFRES

DE COMMERCIALISATION

- 165 000 hl environ sont sortis des chais au cours des 5 dernières campagnes.
- 60 % environ des vins sont commercialisés en vrac, achetés à 90 % par les négociants locaux.
- 75 % des volumes commercialisés sont destinés au marché français : 45 % des volumes en grande distribution, 17 % en vente directe (foires, salons et caveaux de vente), 8 % chez les cavistes, 5 % dans les cafés, hôtels et restaurants.
- 3 premières régions d'achat en France de l'AOC Cahors : sud-ouest, région parisienne et ouest.
- 16 % des volumes de Cahors achetés en France sont le fait de ménages âgés de moins de 35 ans, contre 8 % en moyenne pour les vins AOC rouges.
- 24 % des volumes de Cahors achetés en France sont le fait de ménages aisés, contre 18 % en moyenne pour les vins AOC rouges.
- 25 % des volumes sont commercialisés à l'export, soit 36 000 hl (2013)
- 60 % environ des volumes commercialisés à l'étranger, sont destinés à des marchés situés hors de l'Union Européenne.
- 5 premiers marchés étrangers de l'AOC Cahors en valeur et en volume (année 2013) : Canada, Etats-Unis, Royaume-Uni, Belgique, Chine.



CAHORS, MALBEC AOC

PRODUCTION FIGURES

- April 15, 1971: AOC decree.
- 100% of Cahors wine is black.
- Maximum yield: 50hl/ha.
- Minimum percentage of Malbec: 70% (plus Merlot and Tannat).
- Cahors = 10% of the total production of Malbec worldwide (2nd world producer after Argentina).
- AOC Cahors = 4,300 ha.
- 3,500 ha are currently used to produce AOC Cahors.
- 150,000 hl have been produced under the AOC Cahors denomination over the past five years.
- 181 « Domaines et Châteaux » (80% of the AOC production) and 1 cooperative cave (20%).

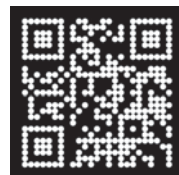
> The new generation of Cahors wine growers, keen on maintaining a high standard of quality, want to take this strategy further. The average yield in the vineyard is on the decrease. Gentle winemaking techniques are the current trend, capable of extracting the most subtle and refined tannins, all the while conserving the Malbec variety's freshness and terroir typicity.

> The plantation density should be at least 4,000 rootstocks per hectare. The maximum space between the rows is limited to 2.40 m and the space between the rootstocks should be between 0.90 m and 1.30 m.

> The vines are trained according to the Gobelet system or spread out and limited to a two-eye spur. Single or double cane pruning is used carrying two-eye spurs and eight eyes per cane. Vine trunks of Malbec and Merlot can carry up to twelve frank eyes, whereas the Tannat variety can carry up to eight.

SALES FIGURES

- 165,000 hl were sold by producers over the past five years.
- 60% concerned bulk volumes; 90% were purchased by local merchants.
- 75% of the wine sold in volume is marketed in France (25% on the export market).
- 3 regions in France are the leading customers of AOC Cahors: Southwest, Paris and the West Coast.
- 16% of the volume of Cahors purchased in France is bought by under 35-year old consumers, compared to an average of 8% for red AOC wines in general.
- 24% of the volume of Cahors purchased in France is bought by affluent households compared to an average of 18% for red AOC wines in general.
- 60% of exported Cahors is shipped to markets outside of the European Union.
- The 5 leading importing countries for Cahors wines are in value and volume (2013): Canada, USA, United Kingdom, Belgium, China.



CAHORS, MALBEC DE TERROIRS

Situé, à vol d'oiseau, à égale distance de l'océan Atlantique, de la Méditerranée et des Pyrénées, le vignoble de Cahors épouse les méandres du Lot sur 60 km de longueur, 30 km de largeur, 100 à 300 mètres d'altitude, et ce pour le plus grand bonheur des randonneurs, cyclistes, accros du parapente ou encore plaisanciers, à la recherche de sensations fortes ou tranquilles liées à la nature.

Du point de vue du géologue, de l'agrologue ou du climatologue, la situation exceptionnelle du vignoble de Cahors explique la diversité de ses terroirs, dont certains figurent selon eux parmi les meilleurs au monde pour l'élaboration de grands vins. C'est ainsi, qu'au cours des années 90, une étude a permis d'identifier 9 terroirs différents, des coteaux des bords du Lot jusqu'au plateau calcaire situé à plusieurs centaines de mètres d'altitude. Certains experts soulignent d'ailleurs ce formidable potentiel en qualifiant carrément le vignoble de Cahors de "Bourgogne du Malbec" !

Mais l'intérêt actuel pour les terroirs de Cahors ne s'arrête pas à leur exceptionnelle qualité. Il est aussi lié à leur superficie encore disponible. En effet, des milliers et des milliers d'hectares de grands terroirs restent à planter, ceux-ci étant revenus à l'état naturel depuis la destruction quasi-totale du vignoble de Cahors par le phylloxera à la fin du XIX^{ème} siècle. Comme le vignoble argentin à la fin des années 90, Cahors pourrait attirer à son tour des investisseurs du monde entier...

■ L'AOC CAHORS, UN CLIMAT DIFFÉRENT DE CELUI DE BORDEAUX

Océanique mais soumis aux influences méditerranéennes, le climat du vignoble de Cahors est caractérisé par une pluviométrie plus faible que celle de Bordeaux. À l'automne, le vent d'autan souffle un air chaud et sec venu du sud qui accompagne les baies

jusqu'à leur pleine maturité. Dans le creux de la vallée, à 90 mètres d'altitude, les méandres de la rivière sont un régulateur thermique et une réserve d'eau permanente. Un régulateur typique des terroirs de grands vins.

■ L'AOC CAHORS, UN CEPAGE NOBLE ET EMBLEMATIQUE

De l'avis général, le Malbec est originaire du Sud-Ouest, plus précisément du Quercy et du vignoble de Cahors, région où on le connaît plutôt sous le nom d'Auxerrois (à ne pas confondre avec le cépage alsacien blanc, appelé aussi Pinot Auxerrois) ou encore Pressac, Noir de Pressac, Gros Noir. Dans la Loire, on parle de Cot. C'est dans le Bordelais qu'on l'appelle Malbec (autrefois orthographié Malbeck, du nom d'un négociant qui l'aurait propagé dans le Médoc...). Selon les régions, il porte aussi les noms de Mauzat, Soumancigne, Grifforin, Vesparyl, Prolongeau...

Pierre Galet dans "Grands cépages" aux Editions Hachette nous dit : « *Le Malbec possède une abondante synonymie. En Gironde, où il a manifestement été introduit, il a d'abord été appelé Etranger avant de porter les noms de ses propagateurs : M. de Lutkens, médecin à Bordeaux au XVIII^{ème} siècle, Malbeck, puis Pressac, qui l'introduisit à Saint-Emilion. En Argentine, l'orthographe privilégiée est Malbeck* ».

Le Malbec produit sur le terroir de la vallée du Lot un vin d'une typicité unique au monde. Un vin AOC Cahors contient nécessairement 70 % de Malbec. Il peut être utilisé seul ou assemblé à hauteur de 30 % maximum avec deux autres cépages nobles : le Merlot et le Tannat.

Aujourd'hui, le Malbec représente 80 % de l'encépagement du vignoble de Cahors et une large majorité des vins AOC Cahors contiennent 80 à 100 % de Malbec (milieu et haut de gamme), ce qui donne des vins très colorés ("vin noir"), c'est-à-dire très riches en anthocyanes. Noter qu'à partir de 85 % de Malbec dans le vin, la réglementation

tion communautaire autorise l'inscription du cépage Malbec sur l'étiquette.

Le Malbec craint les sols humides et a besoin d'une maturité optimale. Cépage capricieux ou "diva", il n'atteint sa parfaite maturité qu'au début du mois d'octobre. Récolté à bonne maturité, il donne naturellement un bon équilibre entre le gras, l'alcool, l'acidité et les tanins. Le temps de septembre est donc capital pour la réussite du Cahors.

Le Merlot est plus tendre et à maturation plus rapide. Il apporte de la rondeur et du moelleux et peut arrondir le vin certaines années ou dans sa jeunesse. Le Tannat renforce les qualités du cépage principal et confirme l'aptitude au vieillissement. Il a besoin d'une belle arrière-saison pour arriver à parfaite maturité. Noter que c'est la seule appellation AOC du Sud-ouest qui n'autorise pas les Cabernets, par souci de préserver une certaine typicité.

Enfin le Malbec est reconnu comme un cépage noble : tanins solides et joliment fruités, belle aptitude au vieillissement et bon degré alcoolique, complexité aromatique dans laquelle les fruits noirs (mûre, griotte, cassis, pruneau) se mêlent aux notes de réglisse, de torréfaction, de cuir, profondes au nez et persistantes en bouche.

■ L'AOC CAHORS, UNE GRANDE VARIÉTÉ DE TERROIRS

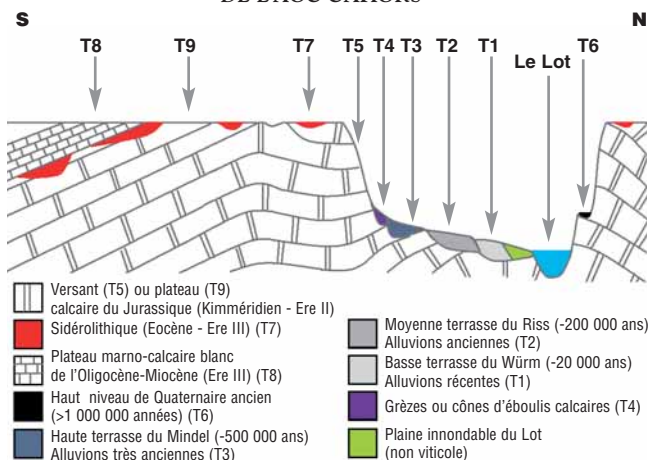
Une étude des terroirs de l'AOC Cahors a été réalisée par la Ferme Départementale d'Anglars-Juillac dans le Lot. Cette étude de l'ensemble de l'aire géographique de l'appellation a conduit à l'identification de 9 terroirs (voir coupe schématique) selon des critères liés à la géologie, la profondeur du sol, l'alti-

tude et la distance par rapport au Lot, ainsi que la situation de pente ou de plateau :

● les terroirs de zone alluviale :

- 1ère terrasse alluviale du Lot T1
- 2ème terrasse T2
- 3ème terrasse T3
- cône d'éboulis calcaires T4

COUPE SCHÉMATIQUE DES TERROIRS VITICOLES DE L'AOC CAHORS



Source : Association d'Expérimentation - Ferme départementale d'Anglars-Juillac (46)

● les terroirs de versants calcaires :

- versant calcaire T5
- haut niveau de Quaternaire ancien T6

● les terroirs de plateaux calcaires :

- sidérolithique T7
- plateau marno-calcaire blanc de l'Oligocène-Miocène T8
- plateau calcaire du Jurassique T9

Les 2/3 du vignoble se situent sur les terrasses alluviales du Lot, l'autre 1/3 sur les versants et plateaux calcaires alentours.

LES TERRASSES DE LA VALLEE :

La vallée du Lot est divisée en trois terrasses composées d'alluvions venues du Massif

Central (T1, T2, T3). Plus l'on s'élève, plus les sols sont drainants. Les premières terrasses, proches de la rivière, sont celles des vins souples et fruités. Les deuxièmes donnent des vins plus charnus. Ce sont les troisièmes terrasses ainsi que les grèzes, sols composés d'éboulis calcaires du causse (T4) qui produisent les Cahors les plus riches et les plus aptes à la garde. Sans oublier les hauts niveaux du quaternaire ancien (T6), sols d'alluvions recouvrant des roches ayant résisté à l'érosion : plus rares, ils donnent aussi des vins très réputés.

Ces terrasses sont constituées de sous-sols calcaires, enrichis d'alluvions anciennes ou modernes laissées par la rivière et ses affluents, composées de galets quartzeux, graves et cailloutis calcaires d'érosion.

SUR LES HAUTEURS :

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

Ce plateau calcaire (T5, T9) est composé de pierrailles enrobées d'argile, plus ou moins mêlées de marne sur le Causse (T8) et parfois recouverts de formations sidérolithiques (riches en concrétions ferrugineuses) (T7).

CAHORS, MALBEC OF TERROIRS

Situated as the crow flies at an equal distance between the Atlantic ocean, the Mediterranean sea and the Pyrenees, the vineyard of Cahors stretches along the banks of the Lot River. Its production area is 60 km long and 30 km wide, located at an altitude of 100 to 300 meters. This is the perfect spot for hikers, bike riders, paragliding or even boating fans, seeking more or

less exhilarating sensations within a natural environment. In terms of geology, agrology and climate, the exceptional situation of the vineyard of Cahors explains the diversity of its terroirs, some of which count among the best in the world producing great wines. As a result, during the 90s, a study identified 9 different terroirs, from the slopes along the Lot through to Cahor's limestone plateau, situated at several thousand meters in altitude. Moreover, some experts feel the appellation has great potential and even call the vineyard of Cahors the "Burgundy of Malbec"!

But the current interest in the terroirs of Cahors is not limited to their exceptional quality. It is also linked to the available surface area. Indeed, thousands and thousands of hectares of great terroirs are just waiting to be replanted. They returned to their natural state when most of the vineyard of Cahors was destroyed by phylloxera at the end of the 19th century. Cahors could therefore attract investors from around the world, along the lines of the Argentinean vineyard at the end of the 90s.

■ **AOC CAHORS, A CLIMATE DIFFERENT FROM BORDEAUX**

The climate of the vineyard of Cahors is Atlantic in style, but subject to the influences of the Mediterranean, thereby resulting in less rainfall here than in Bordeaux. In autumn, the hot and dry southerly Autan wind blows until the end of harvest time. And at the bottom of the valley, at an altitude of 90 metres, the river meanders, regulating the temperature and offering a permanent supply of water. This is typical of many areas producing great wines.

■ **AOC CAHORS, A NOBLE AND EMBLEMATIC VARIETY**

Malbec originates without a doubt from the Southwest part of France, most precisely from Quercy and the vineyard of Cahors, a region where it is generally called Auxerrois (not to be confounded with the white variety from Alsace, also called Pinot Auxerrois)

and sometimes Pressac, Noir de Pressac or Gros Noir. In the Loire Valley it is known as Cot. Throughout the region of Bordeaux it is also referred to as Malbec (previously spelt Malbeck, the name of the merchant who promoted the variety in Medoc). It is equally called Mauzat, Soumancigne, Grifforin, Vesparyl and Prolongeau depending upon the region of production.

Pierre Galet in "Great Wine Varieties" published by the Editions Hachette points out: *"Malbec has many synonyms. In Gironde, where it was clearly introduced, it was first called the "Foreigner" before bearing the names of those who promoted it throughout the region: Dr de Lutkens during the 18th century, Malbeck and then Pressac who brought it to Saint-Emilion. The spelling generally used in Argentina is Malbeck"*.

The Malbecs made from the terroirs of the Lot Valley boast a style that is entirely unique. An AOC Cahors wine must contain at least 70% of the variety. It can be used on its own or blended with two other noble varieties – Merlot and/or Tannat – which must be limited to 30%. Today, Malbec represents 80% of the vineyard of Cahors and most of the wines of AOC Cahors contain 80 to 100% Malbec (mid and up market brackets), thereby producing very dark wines ("black wine"), that is to say wines that are rich in anthocyanins. Note that when a wine contains over 85% of the variety, the European Union authorizes the use of the word "Malbec" on the label.

Malbec dislikes humid soils and requires optimum maturity. Somewhat capricious and delicate, it has to wait until the beginning of October to entirely mature. When harvested fully ripened, it offers just the right balance between its fat, alcohol, acidity and tannins. The weather conditions in September are therefore especially important in the successful production of Cahors. Merlot is softer and matures much quicker.

It provides round and mellow characteristics. Certain vintages or young wines benefit from these qualities. Tannat reinforces the features of the chief grape variety and the wine's ageing potential. It requires good early autumn conditions to achieve perfect maturity. Note that this is the only AOC from the Southwest of France prohibiting the use of Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon in view of conserving a typical style. Last but not least, Malbec is recognized as a noble variety. It benefits from solid and fruity tannins, good ageing potential and good alcoholic content. Its aromatic complexity combines black fruit (blackberry, morello cherry, blackcurrant and plums) with notes of licorice, roasted characteristics and leather, all strongly marking the nose and lasting on the palate.

■ THE TERROIRS OF THE AOC CAHORS

A study on the terroirs of the AOC Cahors led to the identification of 9 terroirs according to the following criteria: geology, depth of soil, altitude, proximity to the Lot River, and terrain (hilly or on a plateau).

These terroirs are divided into two main groups: the terraces of the Lot river and the Plateau.

● alluvial zones:

- 1st alluvial terrace in the Lot T1
- 2nd terrace T2
- 3rd terrace T3
- limestone scree T4

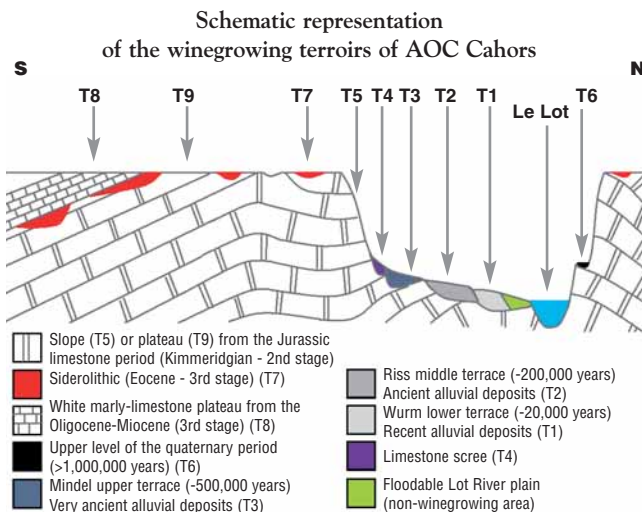
● limestone covered slopes:

- limestone slope T5
- upper quaternary T6

● limestone plateau:

- siderolitic T7
- white marly-limestone of the Oligocene-Miocene era T8
- limestone plateau of the Jurassic era T9

Two-thirds of the vineyard are located on the Lot's alluvial terraces. The rest is situated on the surrounding slopes and limestone plateaux.



Source: Experimental Farm of Anglars-Juillac (Lot-46)

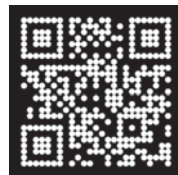
THE TERRACES OF THE LOT VALLEY

The Lot river is boarded by three levels of terraces made up of alluvial deposits from the Massif Central (T1, T2, T3). The higher the elevation of the terrace, the better the soil drainage. The lower terraces close to the river produce supple and fruity wines. The medium ones produce fleshier wines. It is the upper ones, as well as the soil made up of limestone scree from the plateau (T4), that produce the richest Cahors, best suitable for ageing. Also of note are the terraces of the upper quaternary era (T6), alluvial soil deposits covering the rocks and resisting erosion: these are much rarer, but they also produce very renowned wines. These terroirs are made up of limestone sub-soils, rich with ancient and more recent alluvial deposits from the river and its tributaries, made up of quartz stones, smooth pebbles and limestone gravel produced by erosion.

THE PLATEAU

A limestone plateau dominates the Lot valley at an elevation of 300 metres (900 ft.). It is less fertile than the terraces and less

affected by the moderating influence of the river. The wide contrast in temperature between day-time and night-time results in slower ripening and later harvest, with less flesh but greater finesse. This limestone plateau (T5, T9) is made up of loose clay stones, more or less mixed with marl on the chalky terrain (T8) and sometimes covered with siderolithic formations (rich ferruginous concretions) (T7).



CAHORS, MALBEC

GASTRONOMIQUE

Savoureux et riches en tanins, les vins de Cahors ont de la mâche, c'est-à-dire du volume, de l'épaisseur, de la matière : ils donnent l'impression de pouvoir être mâchés !

Mais ce qui les distingue des autres grands vins rouges du Sud-ouest ou d'Argentine, c'est leur fraîcheur et leur vivacité, qui donnent en bouche cette sensation de légèreté très plaisante et qui en cave permettent aux vins de vieillir de façon exceptionnelle.

Enfin, par leurs différents styles, les vins de Cahors n'accompagnent plus aujourd'hui une gastronomie mais des gastronomies, d'ici ou d'ailleurs, modernes ou traditionnelles.

■ CUVEES TRADITION

CAHORS RONDS ET STRUCTURÉS 70 à 85 % de Malbec

Par leur rondeur, leur fruit, mais aussi leur structure, ces vins très agréables font faire au dégustateur ses premiers pas dans l'univers du Cahors.

Ils s'apprécient sur les chairs blanches, volailles rôties ou viandes grillées. Leurs tanins légers ne seront pas durcis par une salade composée.

Leur vivacité permet même des accords plaisants avec la cuisine méditerranéenne et notamment provençale.

Ce sont les plus à l'aise sur les légumes comme la tomate ou l'aubergine.

Ils aiment les poissons en matelote ou les rougets poêlés.

Ne pas hésiter dès l'apéritif.

- Garde possible : 3 à 5 ans
- Prix : inférieur à 7 €

■ CUVEES PRESTIGE

CAHORS PUISSANTS ET GOURMANDS 85 à 100 % de Malbec

Plus vineux que les premiers, ils comblent les amateurs de vin, au verre ou en bouteille.

Sensations garanties !

La cuisine du grand Sud-Ouest leur convient à merveille (agneau fermier du Quercy, magrets de canard, chou farci, cèpes, noix, châtaignes etc.).

On les appréciera aussi sur un Cantal Salers quand quelques années de garde auront lissé leurs tanins.

Enfin, on les associe aujourd'hui aux cuisines du monde (maghrébine, indienne, chinoise).

- Garde possible : 5 à 10 ans
- Prix : de 7 à 14 €

■ CUVEES SPECIALES

CAHORS INTENSES ET COMPLEXES

100 % Malbec le plus souvent

Très appréciés des connaisseurs, ce sont les plus raffinés des Cahors.

Jeunes, leur fruit explose et leurs tanins denses et veloutés comblent les sens.

Leur richesse aromatique, leur couleur véritablement noire et leur belle fraîcheur garantissent leur incroyable potentiel de vieillissement. Le temps leur donnera ce statut de vin exceptionnel.

Ils accompagneront les mets nobles à la perfection : lapin aux pruneaux, gibier, foie gras aux coings, truffes, champignons forestiers... et les desserts au chocolat.

- Garde possible : > 10 ans
- Prix : supérieur à 14 €

L'AOC CAHORS, DES AROMES TYPIQUES

- la violette : c'est elle qui signe les vins élaborés sur de grands terroirs et avec des raisins mûrs et sains ;
- le menthol : c'est cette note fraîche qui singularise tant les Cahors par rapport aux autres vins rouges du Sud-ouest ou encore d'Argentine : elle peut se traduire par une sensation anisée ou d'eucalyptus ;
- la truffe : c'est la marque des Cahors à leur apogée, après dix, quinze ans ou plus de garde ; son parfum est associé à des notes de champignon et de sous bois ;
- le cassis : comme la mûre et la myrtille, il est surtout lié au cépage Malbec lui-même ;
- la cerise : parfois associée à d'autres arômes de fruits à noyaux, elle peut évoluer vers des notes de pruneaux avec le temps ;
- la réglisse : plus qu'une odeur c'est cette saveur douce-amère en bouche qui rappelle le bâton de réglisse.

CAHORS, GOURMET MALBEC

Flavorsome and rich in tannins, the wines of Cahors have “mache”, in other words volume, thickness and matter, giving the impression that they could be chewed!

But it is their freshness and vivacity which really distinguishes them from the other great red wines produced in Southwest France or in Argentina. These characteristics offer a very pleasant sensation of lightness, allowing the wines to age exceptionally well in the cellar.

Last but not least, thanks to their different styles, the wines of Cahors are no longer just suited to one sort of cuisine. Indeed they pair well with various types of cooking, including modern and traditional recipes from around the world.

■ TRADITION ■

TENDER AND FRUITY

70 to 85% Malbec

Thanks to their roundness, their fruit, but also their structure, these pleasant wines allow drinkers to discover the world of Cahors. They pair well with white meat, roast poultry or grilled meat. Their light tannins don't become harder when served with a mixed salad. Their vivacity allows them to be paired with Provençal cuisine as well as fresh and crisp dishes. They are suitable with vegetables such as tomatoes and egg plant. They go well with fish casserole or fried mullet. They can be served as an aperitif without hesitation.

- Ageing: 3 to 5 years
- Price: under 7€ (> 15 US \$)

■ PRESTIGE ■

TASTY AND POWERFUL

85 to 100% Malbec

Slightly more vinous than the first category, these wines fulfill amateurs, either served by the glass or by the bottle. Pleasant sensations are guaranteed!

Farm raised Quercy lamb or duck breasts are their perfect partners, all the while not forgetting cassoulet or stuffed cabbage. They

enjoy being served with cepes, walnuts and chestnuts: food evoking the terroir. With age, once their tannins are melted, they go well with Cantal cheese.

In addition, they are now being paired with world cuisine (North African, Indian and Chinese).

- Ageing: 5 to 10 years
- Price: 7 to 14€ (15 to 30 US \$)

■ CUVES SPECIALES ■

INTENSE AND COMPLEX

Generally 100% Malbec

These are the most refined Cahors. In their youth, they are bursting with fruit and their dense and velvety tannins fill the senses.

Their richness, their black colour and their good ripe acidity are a sign of graceful ageing. The passing of the years will give them the status of exceptional wine.

They pair perfectly well with noble dishes: rabbit with prunes, game meat, foie gras with quince, truffles, wild mushrooms and chocolate desserts.

- Ageing: >10 years
- Price: >14€ (> 30 US \$)

■ TYPICAL FLAVOURS ■

• Violet: this is the sign of great terroirs, as well as fully ripened and healthy grapes. It is similar to black currant and sometimes confounded with it.

• Black currant: along with blackberry and blueberry, this is first and foremost a sign of the Malbec variety.

• Cherry: sometimes associated with other stone fruit, over time it can develop into plum-like notes.

• Liqueurice: more than a scent, this bittersweet flavour on the palate recalls the taste of a liqueurice stick.

• Vanilla: this is a sign of oak aged wines. It appears with hazelnuts, cinnamon, fresh or moka coffee, depending upon the oak used and the degree of toasting.

• Menthol: this is a fresh note, the one that enlivens the palate. First and foremost tactile, this freshness can translate to a sensation of aniseed or eucalyptus.

• Truffle: this is the mark of Cahors at its apogee, after ten, fifteen years ageing. Its aroma is associated with mushroom and undergrowth notes.

CAHORS, MALBEC TENDANCE

Créée en 1971, l'AOC Cahors a connu une croissance exceptionnelle jusqu'au début des années 2000. Aujourd'hui elle fait son grand retour grâce au cépage traditionnel : le Malbec.

Mêler son authenticité aux tendances de consommation contemporaines, faire corps avec elles, telle est la stratégie de Cahors, vignoble deux fois millénaire.

Ainsi il faut réaffirmer que le Cahors est un vin de terroirs propices à la production de grands vins uniques. Qu'il est un vin à base de Malbec, aujourd'hui tendance sur tous les continents.

Enfin qu'il est noir : "The Black Wine" comme disent les anglais depuis le XIII^{ème} siècle. Or le noir est tendance, de plus en plus tendance, avec désormais une connotation positive et moderne dans le monde entier.

En outre, par leurs différences, les vins de Cahors et d'Argentine élaborés à base de Malbec ne se concurrencent pas mais se complètent selon les occasions de consommation ou les types de consommateurs.

Surnommé "The French Malbec" le Cahors conquiert à nouveau les marchés étrangers. Ainsi, ses exportations ont doublé en volume et en valeur entre 2004 et 2013, et ce n'est qu'un début. Le Cahors doit ce succès à son caractère toujours puissant mais aussi plus gourmand que jamais.

Après une période de renaissance (1971) puis de croissance économique exceptionnelle (1971-2003), marquée par des années de commercialisation record et des cours du vrac historiquement hauts (1998-2003), l'appellation Cahors a

connu la crise (2004-2006), sa crise : surproduction, image dégradée par des circuits de masse surinvestis à bas prix, divisions syndicales, rejet du projet de hiérarchisation...

Mais depuis 2006, l'appellation Cahors a décidé d'inverser la tendance : réunification syndicale et élaboration d'un plan stratégique grâce à la médiation de Robert TINLOT (ancien directeur de l'Office International de la Vigne et du Vin) puis relance de la dynamique interprofessionnelle par l'embauche en octobre 2006 d'un directeur marketing et non d'un directeur administratif.

Ainsi, ces dernières années, le vignoble de Cahors a entamé un repositionnement marketing sans précédent. D'abord impulsée par l'UIVC (marketing collectif à caractère managérial), cette stratégie de repositionnement est aujourd'hui largement appliquée par les entreprises elles-mêmes (marketing opérationnel).

Ce passage de "l'impulsion institutionnelle" à "l'opérationnel d'entreprise" permet un rebond économique de l'appellation depuis 2011 et ce d'autant que la qualité des derniers millésimes est remarquable.

TRENDY CAHORS MALBEC

Created in 1971, AOC Cahors witnessed exceptional growth until the beginning of the years 2000. At present, it is making a successful comeback thanks to Malbec, its traditional grape variety. The strategy of the two-thousand year old vineyard of Cahors is that of strongly combining its authenticity with today's drinking trends.

As a result, it is necessary to stress that Cahors is a wine derived from terroirs, suited to the production of great and unique offerings. That it is a wine largely produced from Malbec, which is currently fashionable abroad. And last but not least, that it is black, "The Black Wine" to coin an expression used by the English since the 13th century. As it turns out, black is trendy, increasingly trendy, benefiting from a positive and modern image worldwide. In addition, thanks to their differences, the wines of Cahors and of Argentina, essentially made from Malbec, complement one another, depending upon the drinking occasion or the type of consumer.

Dubbed "The French Malbec", Cahors is once again winning over foreign markets. As a result, its exports doubled in volume and value between 2004 and 2013. This is just a start to an encouraging trend. Cahors is successful thanks to its character which remains strong, and as always full-flavored.

Following a period of renaissance (1971) and exceptional economic growth (1971-2003), marked by years of record sales and historically high bulk wine prices (1998-2003), the Cahors appellation experienced an economic crisis (2004-2006). This was brought about by a production surplus, a deteriorated image due to the off trade sale of high volumes at cheap prices, divisions

among local wine producers and a lack of support for the classification project.

But since 2006, the Cahors appellation has decided to turn around this trend. It has reunited its winegrowers and established a strategic plan thanks to the mediation of Robert Tinlot (the former director of the Office International de la Vigne et du Vin) and revived the trade board by recruiting a Marketing Director rather than an Administrative Director in October 2006.

As a result, over the past few years, the vineyard of Cahors has launched an unprecedented marketing strategy. Implemented first and foremost by the UIVC (well-managed collective marketing), this strategic repositioning is being widely adopted by the region's wine operators (operational marketing). The evolution from an institutional to an entrepreneurial impetus allows an economic bounce since 2011, especially as the quality of the last vintages has been remarkable.



CAHORS, THE BLACK PARADOX

A la différence des vins blancs, les vins rouges contiennent des polyphénols, facteurs de couleurs plus ou moins intenses, de structure aromatiques plus ou moins importante et même de bienfaits pour la santé...

En effet, depuis les années 90, les chercheurs du monde entier attribuent aux polyphénols un rôle bénéfique pour la santé ("The French Paradox") : leurs propriétés sont bactéricides, anti-oxydantes et vitaminiques (avec leur absorption, on constate une augmentation de la vitamine E dans le sang) ; ils ont une activité anti-virale, anti-tumorale, anti-allergique ; enfin ils protègent les artères contre la formation de plaques athéromateuses, et les maladies cardio-vasculaires.

Aujourd'hui, on parle même de "Black Paradox" pour les vins de Cahors, réputés pour leur couleur "noire" et donc leur teneur exceptionnelle en polyphénols grâce au cépage Malbec.

Selon l'auteur d'un article paru dans The Telegraph (22/11/2006 en Grande Bretagne), écrit par le professeur Roger CORDER et intitulé « Drink well, eat well, live longer. Really ! », des polyphénols sont particulièrement bénéfiques : ce sont les procyanidines. Le consommation idéale se situe entre 300 et 500mg par jour. Or, d'après une étude du Laboratoire Cesamo (Bordeaux) menée en 2007, un verre de vin de Cahors en contient souvent davantage...

As opposed to white wines, red wines contain polyphenols. These are not only essential in providing color and structure, but since the 1990s, research teams around the world have also proved their health-giving properties (the famous "French Paradox").

Polyphenols are anti-oxidants, kill harmful bacteria, and contain vitamins, as shown in studies proving they increase vitamin E in the bloodstream. They also have an anti-viral, anti-tumoral, and anti-allergic effect. Furthermore, they protect the arteries against the formation of atheromatous plaque and fight against cardio-vascular diseases.

Today, when people speak of the "Black Paradox" for the wines of Cahors, they are referring to its famous "black color" and exceptionally high polyphenol content thanks to the Malbec grape.

According to Professor Roger Cordier, the author of an article entitled "Drink well, eat well, live longer. Really!" published in London's Daily Telegraph on 11/22/06, polyphenols are excellent for your health. In fact, they are a procyanidin, a health-giving flavonoid. Ideal daily consumption is between 300 and 500 mg. Analyses by the Cesamo Laboratory in Bordeaux in 2007 showed that one glass of Cahors often contains more than this amount...



PARCOUREZ
LE VIGNOBLE DU
CAHORS MALBEC !

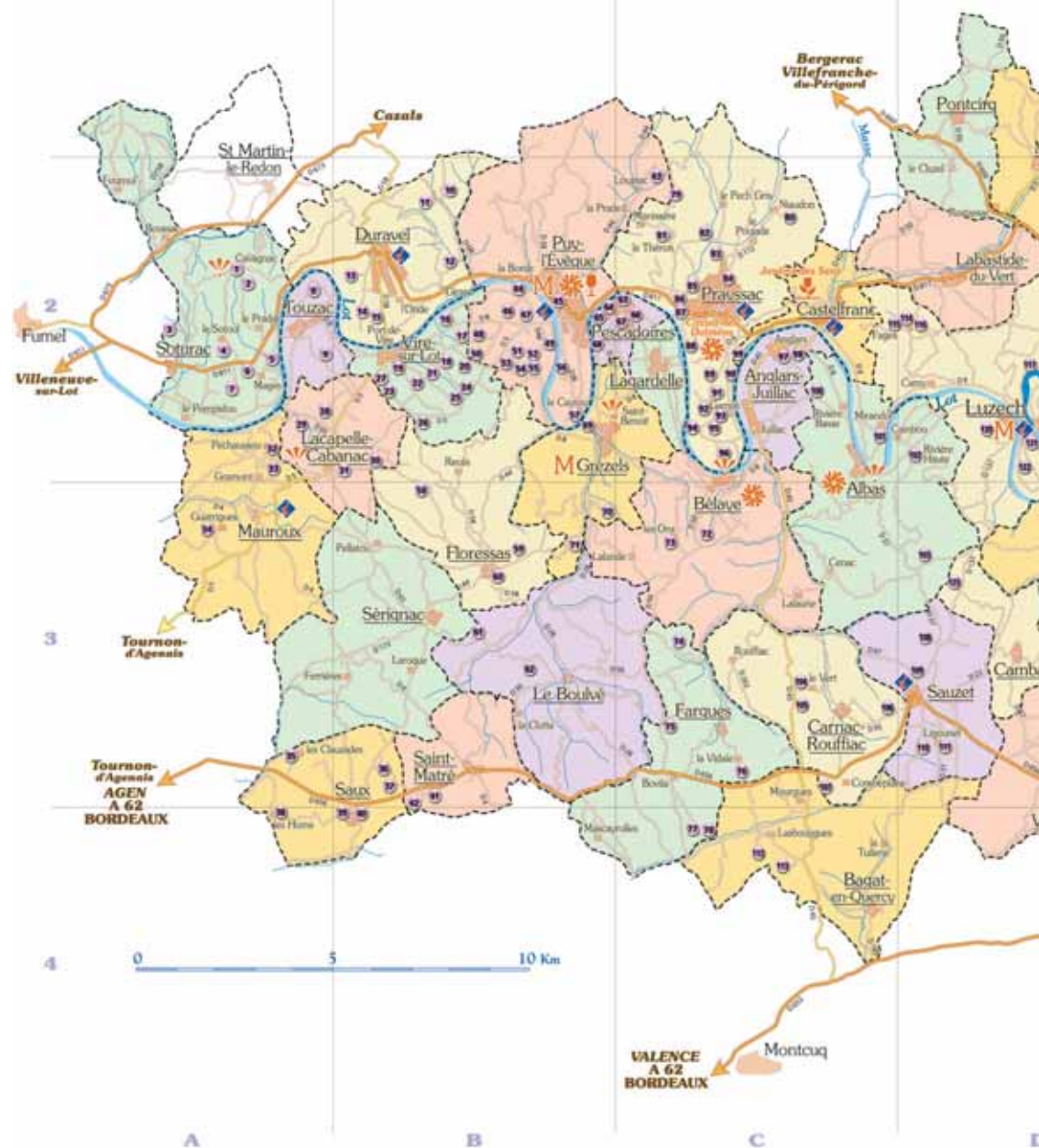


A

B

C

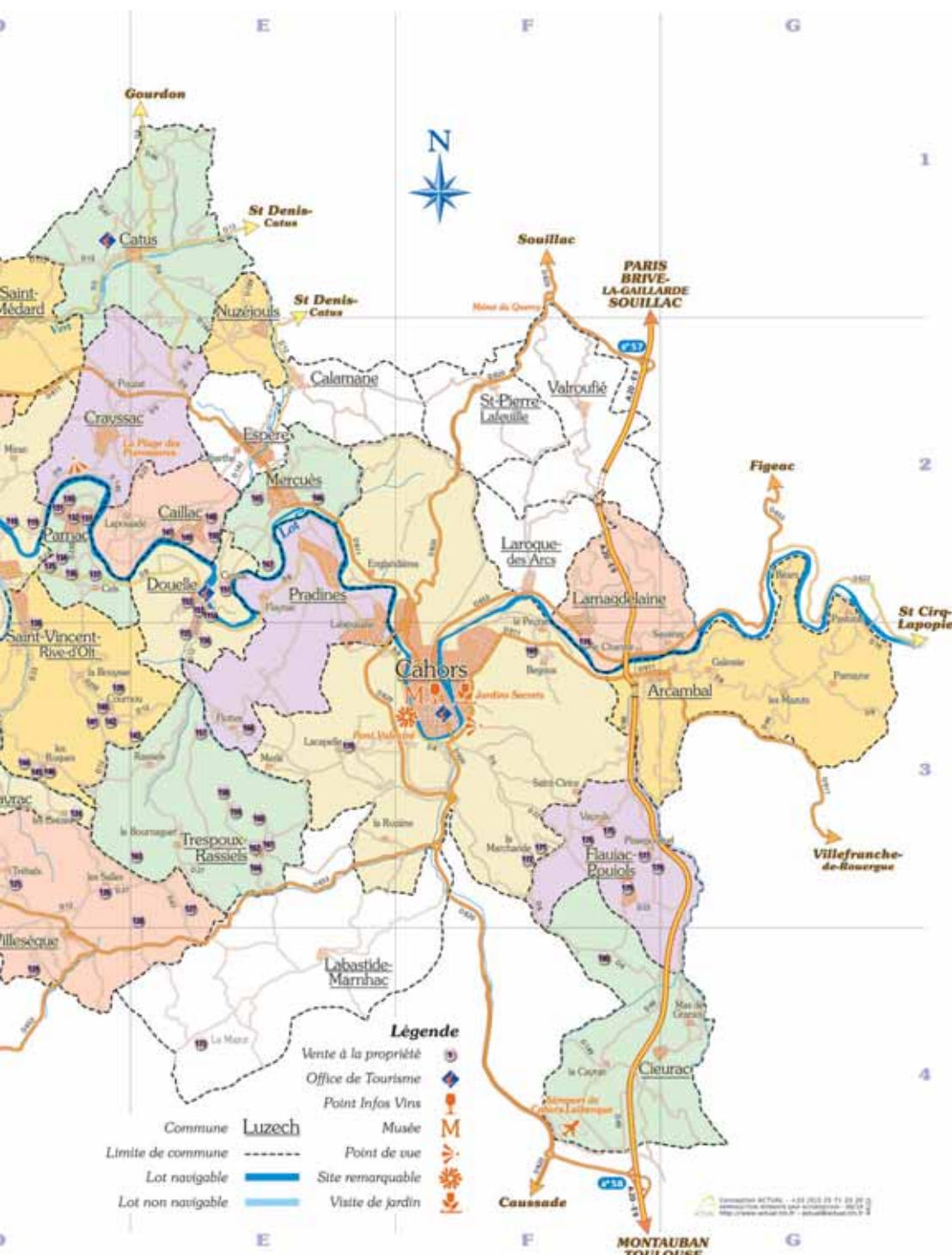
1



A

B

C





INDEX DES DOMAINES ET CHÂTEAUX

AIX (Château d')	60
ALARY (Domaine d')	30
ALBIZZIAS (Domaine des)	51
ALVINA (Château)	51
ANGLARS (Château d')	27
ANTENET (Domaine de l')	54
ARMANDIERE (Château)	47
ARQUIES (Château d')	68
AUDHUY (Clos d')	41
BANIERE (Domaine la)	43
BATELIERS (Domaine des)	54
BEAUVILLAIN MONPEZAT (Château)	26
BELLECOSTE (Château)	67
BENEJOU (Domaine de)	69
BERANGERAIE (Domaine la)	40
BICAN - SEGUR (Clos)	29
BLADINIERES (Château)	49
BORIE (Domaine la)	51
BOSCAS (Domaine du)	54
BOULBENES (Domaine des)	60
BOUT DU LIEU (Domaine le)	58
BOUYSSSES (Château Les)	47
BREL (Château du)	36
BREZEGUET (Château Le)	61
BRUGALOU (Château)	31
CALASSOU (Château de)	34
CAMINADE (Château La)	47
CAMP DEL SALTRE (Château)	52
CAMPOY (Domaine)	37
CANTELAUZE (Château)	35
CAPELANEL (Domaine de)	44
CARREYRES (Domaine)	69
CARRIGOU (Château)	26
CASTELA (Château)	45
CASTELLAS (Château)	58
CAUSE (Domaine de)	62
CAYRASSES (Domaine)	37
CAYROU (Château du)	55
CAYROU D'ALBAS (Château)	26
CAYX (Château de)	43
CEDRE (Château du)	69
CENAC (Château de)	26
CESSAC EN QUERCY (Château de)	32
CHAMBERT (Vignobles)	38
CHANTELLE (Domaine de)	29

CHENE (Clos du)	35
CHENE ROND (Domaine du)	32
CLOS D'UN JOUR (Le)	35
CLOUTOUS (Château des)	61
COLOMBIER (Château du)	37
COLOMBIER (Domaine du)	69
COLOMBIERS (Château des)	27
COMBARIEU (Château)	64
COMBEL LA SERRE (Château)	59
COSSE MAISONNEUVE (Domaine)	41
COTES D'OLT (Cave des)	47
COUAILLAC (Château)	61
COUSTARELLE (Château La)	51
COUTALE (Clos La)	69
CROISILLE (Château Les)	44
CROIX DU MAYNE (La)	28
CROIX DU ROY (Château La)	36
CROZE DE PYS (Château)	70
CYPRES (Domaine des)	37
D'AURIOL (Château et Clos)	43
DECAS (Domaine de)	64
DHOSTE CHEVALIER (Domaine)	40
EGLANTIER (Château de l')	59
EGLISE (Clos de l')	55
ETEILS (Domaine d')	36
EUGENIE (Château)	26
FAMAIEY (Château)	55
FANTOU (Château)	52
FANTOU (Clos de)	31
FONTANELLES (Château des)	66
FORE (Château La)	49
FOURQUERIES (Domaine de)	52
GAMOT (Clos de)	52
GARINET (Domaine du)	42
GAUDOU (Château de)	70
GAUTOUL (Château)	55
GENESIS (Cuvée)	52
GERIE (Château La)	56
GINESTE (Château La)	35
GRAND - CHÈNE (Château)	28
GRAUZILS (Château Les)	53
GRAVALOUS (Domaine des)	49
GREZELS (Château de) SCEA	56
GREZES (Château Les)	30
HAUTE BORIE (Château)	62
HAUTE - SERRE (Château de)	32
HAUTERIVE (Château de)	70
HAUT-MONPLAISIR (Château)	42
HAUTS D'AGLAN (Château Les)	63
HAUTS DE SAINT GEORGES (Domaine les)	29
HOMS (Domaine d')	61

ICHARD (Domaine)	56
IFS (Château Les).....	49
JEAN (Clos de)	29
JUAM (Château)	53
LA GARDE (Domaine de)	41
LACAPELLE CABANAC (Château)	41
LAETITIA (Domaine de).....	61
LAFON (Domaine).....	44
LAGARDE - ROUFFIAC (Château)	31
LAGREZETTE (Château)	30
LAMAGDELAINE NOIRE (Château).....	42
LAMARTINE (Château).....	63
LATUC (Château).....	45
LAUR (Château).....	38
LAVAU (Domaine de).....	63
LAVERGNE (Domaine de)	28
LERET-MONPEZAT (Château)	27
LIGOUNET (Château).....	62
LO DOMENI	30
MAISON NEUVE (Domaine)	43
MARCILHAC (Domaine).....	34
MAS DEL PERIE	66
MAS DES ETOILES	50
MERCUES (Château de).....	46
MERIGUET (Domaine de).....	66
MERIGUET et MATELE (Domaine de).....	67
METAIRIE GRANDE DU THERON	53
METAIRIE-HAUTE (Château)	28
MOULY PEYRE (Clos)	66
NOZIERES (Château)	70
OULIERES (Château)	50
PAGANIE (Domaine la)	56
PAILLAS (Château)	40
PARNAC (Château de).....	47
PASSELYS (Domaine le)	34
PECH D'ESTOURNEL (Domaine).....	40
PECH DE JAMMES (Château).....	38
PECH DES VIGNES (Domaine du)	62
PECHAUSSOU (Domaine de)	46
PECLAIR (Domaine de).....	63
PECOT (Château)	44
PEJUSCLAT (Domaine).....	68
PERIE (Domaine).....	50
PEYREBOY (Domaine de).....	64
PEYRET (Domaine du).....	56
PEYRIE (Domaine du)	64
PIC (Domaine du)	34
PIERRE FRERE	64
PINERAIE (Château)	56
PISTOULE (Domaine de la)	45
PLANTADES (Domaine des).....	38

PLAT FAISANT (Château)	59
PONS (Château de).....	36
PONZAC (Château)	31
PORT (Château du).....	27
POUGETTE (Clos de).....	59
PRESQU'ILE (Domaine de la)	57
PRIEURÉ LA CONDAMINE (Château)	48
PRINCE (Domaine du)	60
QUATTRE (Domaine de)	28
RESSEGUIER (Clos)	62
RESSEGUIER (Domaine)	29
REYNE (Château La)	57
RIGALETS (Château Les).....	53
ROCHES (Château des).....	53
ROQUES DE CANA (Domaine Les)	60
ROSE ROUGE (Château La)	54
ROSIERS (Domaine les) earl	31
ROUFFIAC (Château de)	36
SABREZY (Domaine de)	58
SAINT SERNIN (Château)	48
SAINT-DIDIER PARNAC (Vignobles).....	48
SALLES (Domaine des)	68
SANGLIERS (Domaine des).....	57
SAVARINES (Domaine des)	67
SERRE DE BOVILA (Domaine)	37
SIGUIER (Clos)	28
SOULEILLAN (Domaine du)	50
SOULEILLOU (Château).....	34
THERON (Domaine du)	54
TILLEULS (Domaine des).....	45
TOUR DE MIRAVAL (Château).....	58
TOUR LABRUNIE (Château).....	48
TRIGUEDINA (Clos)	71
TROIS CAZELLES (Domaine des).....	67
TROTELIGOTTE (Clos)	68
VENT D'AUTAN (Château)	58
VIGNE GRANDE (Clos de la)	57
VINCENS (Château).....	45
VINSSOU (Domaine de).....	46

Découvrez l'histoire
de chaque vigneron sur
www.vindecahors.fr

Vignobles PELVILLAIN Frères
Vins de Cahors
 Château de Cénac - Château du Port - Domaine du Théron

Tel : +33 (0)565 201 313
 Fax : +33 (0)565 307 567

pelvillainfreres@orange.fr
 www.pelvillain-freres.com




904278

MAS DEL PÉRIÉ
 GRANDS MALBECS DE TERROIR
 AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIO DYNAMIQUE

LES ESCURES
 LA ROQUE



LES ACACIAS
 LA PIECE



demeter • L'APPRENTISSAGE DES VINS NATURELS ET LA COMPRÉHENSION DES TERROIRS PAR LA BIO • AB

FABIEU JOUVES / MAS DEL PÉRIÉ - VIGNERON ARTISAN À TRESPoux
 +33 (0)666661074 - +33 (0)565301807 - MASDELPERIE@WANADOO.FR - WWW.MASDELPERIE.COM

904055

CAHORS

BRUNET
 J.-Claude & Lydie
 46140 CAILLAC
 05 65 20 04 66

Chantelle
 DOMAINE DE

www.domainechantelle.fr





LES VIGNERONS



Langue



Accueil groupes



Accueil sur rendez-vous



Accueil sans rendez-vous



Dégustation



Accueil handicapés

(F3-205) Position sur la carte



Réseau Accueil Vigneron du Lot



ALBAS

BEAUVILLAIN MONPEZAT (Château)

EARL BEAUVILLAIN MONPEZAT

Le Cayrou - 46140 ALBAS (C2 - D2)

Tél. 05 65 21 97 88 - Port. 06 82 43 55 31 - 06 33 83 70 58 (accueil propriété)

E-mail : beauvillain.monpezat@wanadoo.fr - Site Internet : www.chateau-beauvillain-monpezat.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS - « Château Beauvillain Monpezat », « Château Cayrou d'Albas »

Vin Rosé : « ROSÉ Benoit Beauvillain »

Horaires d'ouverture : juillet / août : 10 h à 13 h et 15 h à 20 h

Visite de cave et dégustation : uniquement groupes sur RDV



15

CARRIGOU (Château)

Garrigou - 46140 ALBAS (D3 - 103)

Tél. 05 65 36 96 63 - Fax 05 65 36 96 63

E-mail : sophie.lacam@wanadoo.fr et vinchateaucarrigou@gmail.com

Site Internet : www.scea-carrigou.com

Vin Rouge : AOC CAHORS

Horaires d'ouverture : 9 h à 19 h - Visite de cave



CAYROU D'ALBAS (Château)

EARL BEAUVILLAIN MONPEZAT

Le Cayrou - 46140 ALBAS (C2 - D2)

Tél. 05 65 21 97 88 - Port. 06 82 43 55 31 - 06 33 83 70 58 (accueil propriété)

E-mail : beauvillain.monpezat@wanadoo.fr - Site Internet : www.chateau-beauvillain-monpezat.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS - « Château Beauvillain Monpezat », « Château Cayrou d'Albas »

Vin Rosé : « ROSÉ Benoit Beauvillain »

Horaires d'ouverture : juillet / août : 10 h à 13 h et 15 h à 20 h

Visite de cave et dégustation : uniquement groupes sur RDV



15

CENAC (Château de)

La maison PELVILLAIN Frères agit principalement en tant que producteur

récoltant d'A.O.C. Cahors. Elle exploite plusieurs vignobles, dont les lieux de vinification et d'élevage se situent face à Albais. L'image de marque de PELVILLAIN Frères se confond avec celles de deux vignobles reconnus de la zone de production de Cahors, ceux du Château de Cénac et du Château du Port. Depuis 2013, les VIGNOBLES PELVILLAIN Frères étendent leur activité en reprenant le Vignoble Domaine du Théron. Cette propriété créée en 1973 sur une superficie d'environ 12 ha de cépages Malbec et Merlot, allie tradition et technologie dans son superbe chai de vinification restauré.

PELVILLAIN Frères

Circofoul - RD 9 - 46140 ALBAS (C2 - 101)

Tél. 05 65 20 13 13 - Port. 06 80 42 51 32 - Fax 05 65 30 75 67

E-mail : chateau.cenac@orange.fr - Site Internet : www.pelvillain-freres.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, Vin de Pays du Lot

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 8 h 30 à 12 h et 14 h à 17 h 30 - Visite de cave



30

EUGENIE (Château)

Des siècles de tradition et de savoir-faire acquis de père en fils, alliés à des techniques

de vinification modernes nous permettent de vous proposer nos grands vins de Cahors plusieurs fois médaillés dans le monde. Nos vignes symbolisent l'accord parfait entre la nature et le vin grâce à une situation privilégiée. Plantées sur les terrasses de la vallée du Lot, elles bénéficient d'un remarquable ensoleillement. La famille Couture élabore pour vous une large gamme de vins en y associant des assemblages adaptés des trois cépages : Malbec, Merlot et Tannat. Chaque parcelle de vigne est vinifiée individuellement.

Famille COUTURE

Rivière Haute - 46140 ALBAS (D2 - 102)

Tél. 05 65 30 73 51 - Fax 05 65 20 19 81

E-mail : couture@chateaeugenie.com - Site Internet : www.chateaeugenie.com

<https://fr-fr.facebook.com/pages/Chateau-Eugénie-Grands-Vins-Cahors-AOP-Albas/143817129001897>



40



Membre FDVI, Qualenvi, Réseau Accueil Vigneron, France Passion, BAF, Vignoble et Découverte.

Vin Rouge : AOP, IGP, Vin de France (Vrac)

Vin Blanc : IGP (Blanc Fruité) / Vin Rosé : IGP (Rosé Fruité, Rosé Moelleux) / Ratafia / Jus de raisin

Horaires d'ouverture : 9 h 30 à 12 h 30 et 14 h à 19 h lundi au samedi. Ouvert les jours fériés, sauf Noël et jour de l'An et les dimanches du 12 juillet au 31 août - Visite de cave.

Evènement oenotouristique : « le bon air est dans les caves », le week end de l'Ascension

LERET-MONPEZAT (Château)

J.B de Monpezat a reconstitué le vignoble dans les années 1966 puis en 1991, il s'est associé à la famille Vigouroux pour créer un chai de vinification et de vieillissement sur place au domaine, tout en mettant en place sur le vignoble une politique de culture raisonnée, vendange en vert, vinifications sélectives et rigoureuses, longues maturations, vieillissement en barriques de chêne neuves.

SCEA Comte J-B de Monpezat

46140 ALBAS (C2 - 100)

Tél. 05 65 20 80 80 - Fax 05 65 20 80 81

E-mail : vigouroux@g-vigouroux.fr - Site Internet : www.g-vigouroux.fr

Site marchand : www.atrium-vigouroux.fr

Twitter : [@maisonvigouroux](https://twitter.com/maisonvigouroux) - Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/AtriumVigouroux>

Vin Rouge : CAHORS AOC « Château LERET-MONPEZAT », Leret Malbec Réserve, Icône W.O.W

PORT (Château du)



30

La maison PELVILLAIN Frères agit principalement en tant que producteur récoltant d'A.O.C. Cahors. Elle exploite plusieurs vignobles, dont les lieux de vinification et d'élevage se situent face à Albas. L'image de marque de PELVILLAIN Frères se confond avec celles de deux vignobles reconnus de la zone de production de Cahors, ceux du Château de Cénac et du Château du Port. Depuis 2013, les VIGNOBLES PELVILLAIN Frères étendent leur activité en reprenant le Vignoble Domaine du Théron. Cette propriété créée en 1973 sur une superficie d'environ 12 ha de cépages Malbec et Merlot, allie tradition et technologie dans son superbe chai de vinification restauré.

PELVILLAIN Frères

Circofoul - RD 9 - 46140 ALBAS (C2 - 120)

Tél. 05 65 20 13 13 - Port. 06 80 42 51 32 - Fax 05 65 30 75 67

E-mail : chateau.cenac@orange.fr - Site Internet : www.pelvillain-freres.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, Vin de Pays du Lot

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 8 h 30 à 12 h et 14 h à 17 h 30 - Visite de cave



ANGLARS - JUILLAC

ANGLARS (Château d')



50

L'Association d'Expérimentation de la Ferme Départementale d'Anglars-Juillac comprend 8 ha de vignes et 2 ha de noyers. Conservatoire national du Cot N (Malbec N, localement Auxerrois N) unique en France, l'association effectue toutes études, travaux, expérimentations d'ordres scientifique et technique visant à améliorer la qualité du vignoble et des vins de Cahors. L'Association travaille pour l'intérêt général de tous les vignerons. Les meilleures parcelles sont sélectionnées pour la production du vin AOP Cahors Château d'Anglars en vente sur le domaine.

Ferme Départementale - 46140 ANGLARS-JUILLAC (C2 - 97)

Tél. 05 65 36 28 93 - Port. 06 10 28 19 19 - Fax 05 65 36 28 94

E-mail : ferme-exp-cahors@wanadoo.fr - Site Internet : www.ferme-departementale-vindecahors-com

Vin Rouge : AOP Cahors

Vin Blanc : VSIG Blanc / Vin Rosé : VSIG Rosé

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 14 h à 17 h. Week-end sur RDV uniquement

Visite de cave. Groupes sur réservation

Evènement oenotouristique : Joli mois de mai, Fête de la Science (octobre)

COLOMBIERS (Château des)



Le Bourg - 46140 ANGLARS-JUILLAC (C2 - 98)

Tél. 05 65 21 45 38 - Fax 05 65 21 45 38

E-mail : j.pelissiecahors@gmail.com

Vin Rouge : AOC Cahors, VDP

CROIX DU MAYNE (La)



François PELISSIE
46140 ANGLARS-JUILLAC (C2 - 98)
Tél. 05 65 21 45 38 - Fax 05 65 21 45 38
E-mail : j.pelissiecahors@gmail.com
Vin Rouge : AOC Cahors, VDP

METAIRIE-HAUTE (Château)

François PELISSE
46140 ANGLARS-JUILLAC (C2 - 98)
Distributeur RVSO

BAGAT EN QUERCY

QUATTRE (Domaine de)



*Vignoble de 65 hectares dont 20 en fer à cheval dont le centre
abrite le Château de Quatre*

M. MAUGET

Château QUATTRE - 46800 BAGAT-EN-QUERCY (C3 - 113)

Tél. 05 65 36 91 04 - Port. 06 75 01 44 48 - Fax 05 65 36 96 90

E-mail : chateauquatre@orange.fr

Vin Rouge : AOC pour « Château Quatre », « Château Treilles », « Les Carrals »

Vin Blanc : VDP Blanc « Domaine de Quatre »

Horaires d'ouverture : 8 h à 18 h

Visite de cave

Hébergement : 6 personnes

SIGUIER (Clos)



Gilles BLEY

46800 BAGAT EN QUERCY (C3 - 112)

Tél. 05 65 36 91 05 - Port. 06 86 87 38 76 - Fax 05 65 36 95 45

E-mail : simon.bley@orange.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC

Vin Blanc : VDT / Vin Rosé : VDT

Horaires d'ouverture : 8 h à 19 h - Visite de Cave

BELAYE

GRAND - CHÊNE (Château)

Jacques HEURTIER

Les Ons - 46140 BELAYE (C3 - 73)

Tél. 05 61 72 09 86 - Fax 05 61 72 58 62

E-mail : chateaugrand-chene@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOC Cahors

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite de cave

LAVERGNE (Domaine de)



Eric FROMENT

« LAVERGNE » - 46140 BELAYE (C3 - 72)

Tél. 05 65 36 21 09 - Fax 05 65 36 27 22

Vin Rouge : CAHORS AOC + VDT

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite avec RDV en Hiver et sans RDV en Été

CAHORS

BICAN - SEGUR (Clos)

Philippe SOULEILLOU

1336 route de Villefrance - 46000 CAHORS (F3 - 169)

Tél. 05 65 35 23 01 - Fax 05 65 35 23 01



HAUTS DE SAINT GEORGES (Domaine les)

Propriété familiale située à Cahors, sur le plateau argilo-calcaire.

Frédéric OULIE

733 route de LAMARCHANDE - 46000 CAHORS (F3-172)

Tél. 05 65 35 53 85 ou 05 65 35 69 59 - Fax 05 65 35 69 59

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC - VDT / Vin Rosé : VDP

Horaires d'ouverture : 8 h à 20 h (été) - 8 h 30 à 19 h 30 (hiver)

Visite de cave commentée

Hébergement : Accueil Camping-cars



15-20

RESSEGUIER (Domaine)

Le Domaine Rességuier, dans la dynamique Cahors Malbec.

En famille, entre amis ou en groupes, vous souhaitez vivre l'expérience Cahors Malbec, nous rencontrer, déguster et comprendre nos terroirs? Je vous accueille personnellement sur le domaine pour suivre l'itinéraire du raisin, depuis la vigne jusqu'au caveau de dégustation. Un parcours initiatique gratuit proposé tous les jours de la semaine (sur rendez vous).

Laurent RESSEGUIER

173, chemin de Lacapelle - 46000 CAHORS (E3 - 170)

Tél. 09 65 30 56 07 - Port. 06 86 61 85 12 - Fax 05 65 53 60 95

E-mail : laurent@domaine-resseguier.fr - Site Internet : www.domaine-resseguier.fr

Membre : FDVI et Bienvenue à La Ferme

Vin Rouge : AOP Cahors et IGP Côtes du Lot

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot / Autres production : Ratafia

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h - Visite de cave



60

CAILLAC

CHANTELLE (Domaine de)

Le Domaine de Chantelle, propriété de la famille Brunet depuis 3 générations,

s'étend sur 60 hectares de vignes. Au fil du temps, il a su s'adapter aux innovations technologiques tout en conservant savoir-faire et tradition.

Jean Claude et Lydie BRUNET

Lieu dit Chantelle - 46140 CAILLAC (E2 - 147)

Tél. 05 65 20 04 66 - Port : 06 37 05 94 46 - Fax 05 65 30 79 72

E-mail : domainechantelle@orange.fr

Site : www.domainechantelle.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP, VDP

Vin Rosé : VDT Rosé / Autres productions : Jus de raisin, pétillant de jus de raisin

Horaires d'ouverture : 8 h à 20 h, du lundi au vendredi. Sur RDV les Week end et les jours fériés - Visite de cave

Événement : Marché Gourmand le 1er vendredi d'août



100

JEAN (Clos de)

Murielle SICARD DELMAS

Métairie de Chantelle - 46140 CAILLAC (E2 - 149)

Tél. 05 65 20 08 91 - Port. 06 77 00 02 43

Vin Rouge : AOC CAHORS, VDP LOT, « Clos de Jean »

Horaires d'ouverture : 9 h à 20 h - Visite de cave



15

LAGREZETTE (Château)



15

Érigé par la famille de Massault au XV^{ème} siècle sur les bases d'une maison forte du XII^{ème} siècle, le Château Lagrezette est le mariage réussi d'une architecture massive de tradition médiévale et d'une élégante ornementation renaissance. Le vin est une matière vivante et son élaboration demande un grand savoir faire. C'est dans cet esprit qu'Alain Dominique Perrin et Michel Rolland, œnologue français de réputation mondiale, mettent leur cœur, leur compétence et leur énergie au service du domaine.

Alain Dominique PERRIN

Domaine de LAGREZETTE - 46140 CAILLAC (E2 - 150)

Tél. 05 65 20 07 42

E-mail : adpsa@lagrezette.fr

Site Internet : www.chateau-lagrezette.com/fr/les-boutiques/lagrezette-chateau

Vin Rouge : AOP Cahors « Château Lagrezette », « le Pigeonnier », « Cuvée Dame Honneur », « Cuvée Marguerite »

Vin Blanc : IGP Côtes du Lot : « Mas des Merveilles Viognier », « Petites Merveilles Blanc »

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot, AOP CAHORS : « Pourpre Rosé », « Le Rosé de Julie »

Horaires d'ouverture : 10 h à 18 h

Visite de cave

LO DOMENI



15

Domaine situé à 10 km de Cahors en suivant le cours de la rivière, sur le terroir des 3^{èmes} Terrasses argilo-calcaire d'une propriété de 7,5 ha totalement dédiée au cépage Malbec. Production de vins rouges Cahors-Malbec de belles concentrations en privilégiant le fruit, la fraîcheur, la rondeur et la souplesse des tannins. Produit également sur le domaine un rosé de pressée, de couleur claire, frais aux arômes de fruits exotiques.

Pierre Pradel

159, route des Vieilles Vignes - 46140 CAILLAC (E2 - 148)

Port. 06 07 90 67 80

E-mail : contact@lodomeni.fr - Site Internet : www.lodomeni.fr

Facebook : <http://facebook.com/pierrepradel.50>

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite de cave

CAMBAYRAC

ALARY (Domaine d')



Philippe COUAILLAC

Alary - 46140 CAMBAYRAC (D3 - 123)

Tél. 05 65 36 92 42 - Port. 06 73 42 02 81

Fax 05 65 31 94 50

E-mail : domaine.alary@orange.fr

Vin Rouge : AOC

Vin rosé : VDT

Horaires d'ouverture : 9 h 30 à 12 h et 14 h à 18 h

Visite de cave

GREZES (Château Les)



Jean Paul LAMBERTY

Les Grezes - 46140 CAMBAYRAC (D3 - 124)

Tél. 05 65 30 72 01 - Port. 06 33 49 53 73

E-mail : chateaulesgrezes@hotmail.fr

Vin Rouge : AOC Cahors

Vin Rosé : VDT

Visite de cave

CARNAC - ROUFFIAC

BRUGALOU (Château)

SPRL Zenab - Nicole LA BOUVERIE
46140 CARNAC-ROUFFIAC (C3 - 104)
Tél. 00 32 26 43 01 34 - Fax 00 32 26 43 01 39
E-mail : zenab@skynet.be
Visite et dégustation sur RDV



50

LAGARDE - ROUFFIAC (Château)

Jacques HUGOT
Lagarde - 46140 CARNAC-ROUFFIAC (C3 - 107)
Tél. 03 80 97 04 67 - Fax 03 80 97 04 67
E-mail : chat.lagarderouffiac@free.fr
MEMBRE FDVI
Vin Rouge : AOC Cahors

PONZAC (Château)

*Jamais sans ma terre. Lotois, pure souche, A.O.C. de naissance !
Pas de vin sans l'esprit du vin ! Issues du cépage Malbec nos cuvées sont le reflet de la diversité des terroirs qui caractérisent notre propriété. Ainsi la Trilogie du château Ponzac se compose de trois cuvées intitulées : « Maintenant » pour le sol calcaire-marneux, « Patiemment » pour le sol argilo-calcaire et « Éternellement » pour le sol argilo-ferrugineux. Toutes les trois sont le fruit d'un travail rigoureux à la vigne : maîtrise des rendements, effeuillage, vinification séparée de chaque parcellaire. Pour Château Ponzac, beaucoup d'énergie, d'échanges et d'attention accompagnent la mise au monde d'un nouveau millésime... Mais votre palais sera seul juge, venez découvrir nos cuvées et bienvenue au domaine. Pour vous, la table est déjà dressée !*

Virginie et Matthieu MOLINIE
Le Causse - 46140 CARNAC ROUFFIAC (C3 - 105)
Tél. 05 65 31 99 48 - Port. 06 07 86 49 43
E-mail : chateau.ponzac@wanadoo.fr - Site internet : www.chateauponzac.fr
Facebook : [la Trilogie du Château Ponzac](#)
Vin Rouge : AOP CAHORS / Vin Rosé : IGP Côtes du Lot
Horaires d'ouverture : 9 h à 19 h
Visite de cave



ROSISERS (Domaine les) earl

M. et Mme VINCENT
Camp de Marc - 46140 CARNAC-ROUFFIAC (C3 - 106)
Tél. 05 65 36 95 81 - Port. 06 83 56 45 38
E-mail : domaine-les-rosiers@wanadoo.fr
MEMBRE FDVI
Vin Rouge : AOC CAHORS
Vin Rosé : VDP du LOT MALBEC
Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 14 h à 18 h



30

CASTELFRANC

FANTOU (Clos de)

Jean-Paul BOUYSSSET
FANTOU - 46140 CASTELFRANC (C2 - 99)
Tél. 05 65 30 61 46 - Port. 06 07 42 43 97
E-mail : clos-de-fantou@orange.fr
MEMBRE FDVI
Vin Rouge : AOC CAHORS
Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 15 h à 19 h



10

Restauration : Restaurant Le 14 – Les Couleurs du temps, 14 place d'Istrie à PRAYSSAC

CIEURAC

HAUTE-SERRE (Château de)



Le vignoble du château existait déjà au Moyen-âge, propriété de l'Abbaye de Lagarde Dieu en Tarn-et-Garonne. Il s'étendait alors sur presque 1 000 ha. Quelques guerres de religion plus tard, le Château de Haute-Serre et son vignoble figurent sur un menu de gala de 1889 aux côtés de Châteaux Margaux et de vins de Pommard. En 1970, Georges Vigouroux le rachète et restructure complètement le domaine. La toute première récolte voit le jour en 1975, après cinq longues années de travaux. Dans les années 1990, son fils Bertrand prend la suite en entreprenant une politique de travail rigoureux et culture raisonnée, replantation à haute densité, sélections parcellaires, en collaboration avec Paul Hobbs depuis les années 2008.

GFA Georges VIGOUROUX

Haute-Serre - 46230 CIEURAC (F4 - 180)

Tél. 05 65 20 80 20 - Fax 05 65 20 80 21

E-mail : hauteserre@g-vigouroux.fr

Sites Internet : www.hauteserre.fr - www atrium-vigouroux.fr (site marchand) - Twitter : @maisonvigouroux

Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/pages/Chateau-de-Haute-Serre/208166705952295>

Vin Rouge : AOC CAHORS, « Château Haute-Serre », « Géron Dadine », « Lafleur », « Icône Wow »

Vin Blanc : IGP Côtes du Lot, « Albesco Sauvignon », « Albesco Chardonnay »

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot, « Rosas Vinito » / Autres productions : Malbec Brut Rosé

Horaires d'ouverture : 10 h à 18 h 30, fermé mercredi et jeudi. Dimanche : 11 h à 16 h.

Juillet - Août - Septembre : 10 h à 19 h, fermé mercredi. Dimanche : 11 h à 16 h 30.

Congés annuels du 10 au 23 mars et 24 novembre à début janvier.

Visite de cave.

Événements : Ateliers Dégustation, Cuisine, Vendanges



DOUELLE

CESSAC EN QUERCY (Château de)



DEBAERE – BOGAERT - ALIBERT

46140 DOUELLE (E2 - 152)

Tél. 05 65 30 91 92 - Port : 06 19 26 30 29 - Fax 05 65 36 71 66

Vin Rouge : AOC CAHORS, « Château de Cessac et Harmony » ;

VDP du Lot « Domaine de Cessac en Quercy » 100 % Merlot ;

vin de table rouge « les caves de Cessac »

Vin Rosé : Vin de Pays rosé « Domaine en Quercy » Rosé sec, 100 % Malbeck

Horaires d'ouverture : 9 h 30 à 13 h et 15 h à 18 h, du lundi au vendredi (19 h en été),

samedi toute la journée, et le dimanche 9 h 30 à 12 h sur RDV uniquement

Dégustation sauf en période de vendanges

CHENE ROND (Domaine du)



GAEC Domaine du Chêne Rond

268, route du Château - 46140 DOUELLE (E2 - 151)

Tél. 05 65 20 02 92 - Port. 06 16 12 46 41

E-mail : chenerond@orange.fr - Site Internet : <http://chene-rond.fr>

Vin Rouge : AOC, « Domaine du Chêne Rond »

Vin en fût de chêne « Caprice de Diogene », VDP Côtes du Lot

Vin de Table : Vin de France Rouge « Fantaisie Rouge »

Vin Rosé : VDP Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h (fermé dimanche après-midi)

904281



CHATEAU VINCENS
CAHORS MALBEC

Vigneron récoltant - 46140 Luzech
www.chateauvincens.fr

904291



Château Pécot

EARL des Vignobles C. Siutat
117, avenue Uxellodunum - 46140 LUZÉCH

Tél. 05 65 20 10 73 - Fax 05 65 30 55 74
E.mail : christian.siutat@nordnet.fr

904289



Château Gautoul

Lieu-dit Meaux - 46700 PUY L'EVEQUE
Tél. 05 65 30 84 17
E.mail : chateau.gautoul@wanadoo.fr

MARCILHAC (Domaine)



50

Propriété familiale depuis 1863 d'une superficie de 10 ha.

Jean-François CAGNAC

Rue des Tonnelliers - 46140 DOUELLE (E3 - 156)

Tél. 05 65 30 90 32 - Port. 06 14 54 32 11 - Fax 05 65 30 54 03

E-mail : domaine-marcilhac@wanadoo.fr

MEMBRE FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, Cuvée Nilamon, Cuvée Prestige, Cuvée Tradition

Vin Rosé : VDT

Horaires d'ouverture : 8 h à 20 h - Visite de cave

Membre Bienvenue à la Ferme, membre France Passion camping Car.

PASSELYS (Domaine le)



20

Thierry et Marie Hélène BAUDEL

La Prade - 46140 DOUELLE (E3 - 155)

Tél. 05 65 20 05 76

E-mail : contact@lepasselys.com - Site Internet : www.lepasselys.com

Membre FDVI

Vin Rouge : CAHORS AOC, « Passelys Prestige » 100 % Malbec,

« Passelys Tradition » Malbec / Merlot

Vin Blanc et Vin Rosé : « Passelys » Rosé, « Passelys » Blanc sec

et « Passelys » Blanc Moelleux

PIC (Domaine du)



AOP 2011 : Médaille d'Or Macon, Médaille d'Argent Féminalise

Côtes du Lot Blanc : Médaille d'Argent Vignerons Indépendants, Médaille de Bronze Féminalise

ROUCANIERES et Fils

608, rue des Mariniers - 46140 DOUELLE (E2 - 154)

Tél. 05 65 20 04 28 - Port. 06 75 47 73 35 - Fax 05 65 36 75 13

E-mail : domaine-du-pic@orange.fr - Site internet : www.domainedupic.com/contact.htm

Membre FDVI

Vin Rouge : CAHORS AOP « Domaine du Pic »

Vin Blanc : Côtes du Lot / Rosé : Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h - Visite de cave

SOULEILLOU (Château)



Pierre et Elisabeth SIGAUD de PRAYSSAC

46140 DOUELLE (E2 - 153)

Tél. 05 65 22 41 80

Vin Rouge : AOC

Sur RDV uniquement

DURAVEL

CALASSOU (Château de)



50

M. SOUVETON

Calassou - 46700 DURAVEL (B2 - 10)

Tél. 05 65 24 62 67 - Port. 06 82 03 47 77

E-mail : chateau.calassou@wanadoo.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : VDP du LOT / Vin Blanc : « Comté Tolosan »

Visite de la propriété sans RDV, et visite de cave

Hébergement : Gîte

Événements : animations en juillet et août les lundi et mercredi sur réservations : visite du domaine et des chais avec dégustation suivies d'un repas champêtre.

CANTELAUZE (Château)



25

Dix hectares de Malbec et de Merlot au coeur des boucles du Lot.

Un vin élégant né d'un terroir d'exception. Nous l'avons élevé dans le respect de la vigne. Notre exigence tient en deux mots : excellence et plaisir. Cette philosophie, nous souhaitons la partager avec vous.

Albenne, Legros, Mezy

Lieu dit Cantelauze - Route de Vire sur Lot - 46700 DURAVEL (B2 - 15)

Tél. 05 65 24 58 75 - Port. 06 85 70 89 29

E-mail : jb-albenne@cantelauze.com - Site Internet : www.cantelauze.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : Côte du Lot

Horaires d'ouverture : 10 h à 13 h et 15 h à 19 h

Visite de cave

CHENE (Clos du)



40

Le Clos du Chêne est une propriété familiale.

Vous pourrez y découvrir notre gamme : des vins de Cahors et IGP Côtes du Lot rosé. Situé à Duravel, le vignoble s'étend aujourd'hui sur 17 hectares. Des vignes qui ont une trentaine d'année et qui produisent des vins complexes et fruités.

ROUSSILLE et Filles

Route de la Gineste - 46700 DURAVEL (B2 - 13)

Tél. 05 65 36 50 09 - Fax 05 65 24 67 64

E-mail : closduchene@wanadoo.fr - Site Internet : www.closduchene-cahors.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, IGP Côtes du Lot Rouge

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot Rosé Sec et Moelleux

Horaires d'ouverture : 9 h à 13 h et 15 h à 19 h

Evènements : Soirée cinéma et dégustation courant juillet

CLOS D'UN JOUR (Le)



Véronique et Stéphane AZEMAR

Le Clos d'un Jour - 46700 DURAVEL (B2 - 12)

Tél. 05 65 36 56 01 - Port. 06 81 57 04 83 - Fax 05 65 36 56 01

E-mail : s.azemar@wanadoo.fr - Site Internet : www.leclosdunjour.fr

Vin Rouge : AOC Cahors

Horaires d'ouverture : tous les jours sur RDV

Visite de cave

GINESTE (Château La)



50

Situé dans une des boucles du Lot, ce vignoble de 10 hectares bénéficie

d'un terroir exceptionnel. Cultivé depuis 2002 selon les préceptes de l'agriculture biologique, le domaine est entretenu avec un souci constant de qualité, faibles rendements pour des fruits concentrés en arômes, tri manuel de la vendange et choix des meilleurs fûts de chêne pour des élevages longs avec extraction douce des tanins.

G. DEGA

Château La Gineste - 46700 DURAVEL (B2 - 14)

Tél. 05 65 30 37 00 - Port. 06 07 97 85 78 - Fax 05 65 30 37 01

E-mail : chateau-la-gineste@wanadoo.fr - Site Internet : <http://chateaulagineste.free.fr>

Membre FDVI, Vignerons Indépendants du Lot.

Vin Rouge : AOP Cahors

Vin Rosé : VDP / Vin issu de l'agriculture bio : A partir du millésime 2014.

Horaires d'ouverture : 9 h à 19 h tous les jours.

Visite de cave



ROUFFIAC (Château de)



50

Famille PIERON

Rouffiac - 46700 DURAVEL (B2 - 11)

Tél. 05 65 36 54 27 - Port. 06 70 80 09 91 (Pascal Pieron) Fax 05 65 36 44 14

E-mail : scea.po.pieron@orange.fr - Site Internet : www.chateau-de-rouffiac.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors, IGP Côtes du Lot

Vin Blanc et Rosé : IGP Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h toute l'année

Visite de cave

Hébergement : Chambres d'hôtes avec 4 épis « Gîte de France »

Restauration : Table d'hôtes 25 € sur réservation

FARGUES

BREL (Château du)



Lionel SEMENADISSE

« le Brel » - 46800 FARGUES (C4 - 78)

Tél. 05 65 36 91 08

E-mail : chateaudubrel@orange.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Blanc : VDP du LOT, « Le Claudion »

Vin Rosé : VDP du LOT, « L'Étincelle »

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h 30 et 14 h à 19 h

Visite de cave

CROIX DU ROY (Château La)

Xavier MOLES

46800 FARGUES (C3 - 75)

Tél. 05 65 36 90 67 - Port. 06 74 62 32 56 - Fax 05 65 36 95 05

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : VDP du LOT

Hébergement : Possible

ETEILS (Domaine d')



Guy SAURT

“Le Brel” - 46800 FARGUES (C4 - 77)

Tél. 05 65 31 80 38 - Fax 05 65 31 80 38

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Visite sur RDV

PONS (Château de)



Famille SEMENADISSE

Pons - 46800 FARGUES (C3 - 74)

Tél. 05 65 36 91 32 - Port. 06 88 97 87 31

E-mail : p.seme@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS

Horaires d'ouverture : 9 h à 18 h

Visite tous les jours sans RDV sauf le Dimanche

SERRE DE BOVILA (Domaine)



Philippe Romain depuis deux ans a pris la direction du domaine SERRE DE BOVILA, avec pour but de vinifier sur ce si beau terroir de l'appellation des Malbecs moderne tout en équilibre et finesse. Serre de Bovila est un domaine de 10 hectares produisant principalement du Malbec sur un terroir exposé plein sud.

Deux cuvées sont produites : la Conquista et Serre (déjà référencé au guide Hachette) qui se marient merveilleusement bien avec la gastronomie du Sud-Ouest.

Philippe ROMAIN

Serre de Bovila - 46800 FARGUES (C3 - 76)

Tél. 05 63 31 02 82 - Port. 06 82 10 78 93 - Fax 05 63 31 07 94

E-mail : philippe@vignoblesromain.com - Site Internet : www.vignoblesromain.com

Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/domaine.demontels>

Membre FDVI (sur domaine de Montels à Montauban)

Vin Rouge : AOP CAHORS

Visite de cave

FLAUJAC - POUJOLS

CAMPOY (Domaine)



Christophe CAMPOY

Les Pradelles - 46 090 FLAUJAC-POUJOLS (179)

Tél. 05 65 35 07 95 - Port. 06 99 95 15 80 - Fax 05 65 35 07 95

E-mail : christophe.campoy@wanadoo.fr - Site Internet : www.domaine-campoy.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS « Domaine Campoy », « Clos des Pradelles »

Vin Blanc : VDP « Pech Longuet », « Terro Nevo » / Vin Rosé : VDP

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h Visite sur RDV le Dimanche et en dehors des horaires

Visite de cave

CAYRASSES (Domaine)



Propriété familiale située à Cahors, sur le plateau argilo-calcaire.

Frédéric OULIE

733 route de LAMARCHANDE - 46000 CAHORS (F3-171)

Tél. 05 65 35 53 85 ou 05 65 35 69 59 - Fax 05 65 35 69 59

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC - VDT / Vin Rosé : VDP

Horaires d'ouverture : 8 h à 20 h (été) - 8 h 30 à 19 h 30 (hiver)

Visite de cave commentée

Hébergement : Accueil Camping-cars

15-20

COLOMBIER (Château du)



Jean-Luc JOUGLAS

Pissepourcelet - 46090 FLAUJAC-POUJOLS (F3 - 178)

Tél. 05 65 35 22 52 - Fax 05 65 22 37 65

Vin Rouge : AOC Cahors, Vin de France

Vin Rosé : Vin de France

15

CYPRES (Domaine des)



Lars GEERTSEN

1130 route de Vayrols - 46090 FLAUJAC-POUJOLS (F3 - 175)

Tél. 05 65 35 10 06 - Port. 06 88 01 29 13 - Fax 05 65 35 10 12

E-mail : lars.geertsen@outlook.fr

Vin Rouge : CAHORS AOC

Visite de cave

PECH DE JAMMES (Château)

Dans les années 1980, les vignes du Pech de Jammes ont été plantées par Georges Vigouroux et Bernard Pons, à l'époque où ce dernier habitait le domaine. Ensuite, pendant une vingtaine d'années, plusieurs familles américaines ont occupé le Pech de Jammes. C'est début 2009 que Thomas Chardard en est devenu propriétaire. D'importants travaux ont été entrepris : nouveau palissage, réduction de la surface avec arrachage des pieds de Tannat afin de ne garder que du Malbec. Le Pech de jammes entame ainsi un nouvel épisode de son histoire avec ses Cuvées Pure Malbec et Château Pech de Jammes.

SCEA Thomas CHARDARD

740, route de Vayrols - 46090 FLAUJAC-POUJOLS (F3 - 176)

Port. 06 80 98 55 10

E-mail : thomas@pechdejammes.fr

Site Internet : www.pechdejammes.fr

Vin Rouge : CAHORS AOC, « Château Pech de Jammes », « Pur Malbec », « Petit Jammes »

PLANTADES (Domaine des)



Michel IMBERT

170 route des Ramades - 46090 FLAUJAC-POUJOLS (F3 - 177)

Tél. 05 65 35 02 16 - Port. 06 75 51 53 91

E-mail : michel.imbert@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOC Cahors

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 8 h à 20 h

Visite de cave

FLORESSAS

CHAMBERT (Vignobles)



50

Plus grand vignoble bio de Cahors

Philippe LEJEUNE

Les Hauts-Côteaux - 46700 FLORESSAS (B3 - 59)

Tél. 05 65 31 95 75 - Fax 05 65 31 93 56

E-mail : info@chambert.com - Site Internet : www.chambert.com (possibilité d'achat)

Twitter : [chambert.com/twitter](https://twitter.com/chambert.com) - Facebook : [chambert.com/facebook](https://facebook.com/chambert.com) - Blog : chambert.com/blog

Membre FDVI, Ambassadeurs Lotois, Vignobles & Découvertes

Vin Rouge : AOC Cahors

Vin blanc : VDP (Chardonnay) - Vin Rosé : VDP Côtes du Lot (Malbec)

Vin issu de l'agriculture bio : AOC Cahors / Autres productions : Rogomme 100 % Malbec

Horaires d'ouverture : 9h à 12h 30 et 14h à 17h 30 (18h 30 l'été) ou sur RDV au 05 65 31 95 75

Visite de cave

Événements, hébergement, restauration : voir sur www.chambert.com

LAUR (Château)



40

Patrick, Ludovic et Cédric LAUR

Le Bourg - 46700 FLORESSAS

Tél. 05 65 31 95 61 - Port. 06 86 97 70 37 (B3 - 60)

Fax : 05 65 31 95 64

E-mail : vignobleslaur@orange.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, « L de Laur » cuvée tradition, « Château Laur »

cuvée prestige, « L'Hor » cuvée de tête, « Mont Laur » esprit fruité, « L'Or »

« Horus » Merlot esprit fruité

Vin Rosé : Vin de Pays du LOT, « Malbec »

Vignoble conduit en agriculture raisonnée

Horaires d'ouverture : 8 h 30 à 12 h et 14 h à 18 h

Visite sur RDV le Dimanche matin et les jours fériés

Visite de cave



900844



PAILLAS (Château)



10

Château Paillas est un domaine viticole familial d'une superficie de 27 ha, situé à l'extrême ouest de l'aire d'appellation Cahors. Elaborés chaque année dans l'esprit du domaine, nos vins sont sincères, de plaisir, sans fard.

Famille LESCOMBES

Lieu dit Paillas - 46700 FLORESSAS (B3 - 58)

Tél. 05 65 36 58 28 - Fax 05 65 24 61 30

E-mail : info@paillas.com - Site Internet : www.paillas.com - www.chateau-paillas.blogspot.fr
twitter.com/ChateauPaillas - Facebook : facebook.com/chateau.paillas

Vin Rouge : AOC CAHORS

Horaires d'ouverture : lundi au vendredi de 9 h à 12 h et 14 h à 17 h 30, le samedi sur RDV

Visite de cave



GREZELS

BERANGERAIE (Domaine la)



50

Famille BERENGER

Côteaux de Cournou - 46700 GREZELS (B3 - 71)

Tél. 05 65 31 94 59 - Port. 06 33 83 07 20

E-mail : berangeraie@wanadoo.fr - Site : www.berangeraie.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS « Cuvée Juline », « Cuvée Maurin », « Quatre Chambrée », « Nuit des rossignols », « La gorgée de Mathis Bacchus », « Les Traversets »

Vin de Pays du LOT « Mur Mur »

Vin Rosé : Vin de Pays du LOT

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite avec et sans RDV - Visite de cave

PECH D'ESTOURNEL (Domaine)



12

Didier IBRE

Pech d'Estournel - 46700 GREZELS (B3 - 70)

Tél. 05 65 30 82 43 - Port. 06 74 64 61 75

E-mail : destournel@orange.fr

Site internet : www.pech-estournel.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h 30 et 14 h à 17 h

Visite de cave

Hébergement : Gîtes de France

DHOSTE CHEVALIER (Domaine)



Y. et H. NETILLARD

Le Port - 46700 GREZELS (B2 - 69)

Port. 06 85 52 78 55

E-mail : dhoste.chevalier@orange.fr

Site : <http://dhoste.chevalier.monsite.orange.fr>

Membre FDVI, Membre du réseau Accueil Vigneron Lot

Vin Rouge : AOC

Horaires d'ouverture : 10 h à 12 h et 15 h à 18 h

Visite avec et sans RDV - Visite de cave

LABASTIDE MARNHAC

LA GARDE (Domaine de)

Jean-Jacques BOUSQUET

Le Mazut - 46090 LABASTIDE MARNHAC (E4 - 173)

Tél. 05 65 21 06 59 - Port. 06 03 89 72 45 - Fax 05 65 21 06 59

E-mail : contact@domainedelagarde.com - Site Internet : www.domainedelagarde.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, AOVDQS, Coteaux du Quercy

Vin Rosé : AOC Coteaux du Quercy

Apéritif : RATAFIA

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite avec et sans RDV - Visite de cave



50

LACAPELLE CABANAC

AUDHUY (Clos d')

Benoît AYMAR

Clos d' Audhuy - 46700 LACAPELLE CABANAC (B2 - 27)

E-mail : benoit.aymard@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOP, VDP

Vin Rosé : VDP



COSSE MAISONNEUVE (Domaine)

Domaine créé en 1999, labellisé Ecocert et Demeter.

Nous nous efforçons de rendre au vin de Cahors ses lettres de noblesse. Le vignoble dispose d'un fantastique potentiel géologique et nous pouvons proposer aujourd'hui des grands vins de race, aux mêmes finesse et tenue que ceux des meilleurs crus français.

Matthieu COSSE et Catherine MAISONNEUVE

Les Béraudies - 46700 LACAPELLE CABANAC (A2 - 29)

Port. 06 87 16 68 08

E-mail : cossemaisonneuve@orange.fr

Vin Rouge : AOC Cahors « Les Laquets », « La Fage », « La Marguerite », « Le Combal »

VDT : « Carmenet Absteme sans chichi »

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite de cave



LACAPELLE CABANAC (Château)

Les hauteurs qui dominent la vallée du Lot donnaient autrefois un vin dont

la réputation allait jusqu'aux Amériques. Un vin noir comme de l'encre, musculeux, savoureux... Détruit il y a cent ans par le phylloxera, son cépage le malbec avait été replanté sur les sols plus fertiles d'en bas. Une poignée de vigneronns sont partis à la reconquête des terres oubliées. Au château Lacapelle Cabanac, sur le causse argilo-calcaire, le Cahors a enfin retrouvé son terroir d'origine.

Philippe VERAX et Thierry SIMON

Le Château - 46700 LACAPELLE CABANAC (B2 - 31)

Tél. 05 65 36 51 92

E-mail : contact@lacapelle-cabanac.com

Site Internet : www.lacapelle-cabanac.com (boutique en ligne) - Twitter : [@lacapelle-cabanac.com](https://twitter.com/lacapelle-cabanac.com)

Facebook : www.facebook.com/LACAPELLECABANAC

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot - Vin issu de l'agriculture bio : BIO FR 01

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h

Evènement : Pique nique des Vignerons Indépendants/ Soirée Musicale en Août



20



HAUT-MONPLAISIR (Château)



Domaine de 30 ha de vignes en cultures biologiques situé sur les 3e terrasses avec exposition plein sud, respectant la nature, la vie du sol, l'équilibre de la vigne, la qualité des raisins pour élaborer des véritables vins de terroirs. Notre gamme est composée de 3 cuvées 100 %. Toutes ces cuvées accompagnent de bons moments de convivialité et repas.

Cathy et Daniel FOURNIE

Monplaisir - 46700 LACAPELLE-CABANAC (A2 - 28)

Tél. 05 65 24 64 78 - Port. 06 77 15 62 85 - Fax 05 65 24 68 90

E-mail : chateau.hautmonplaisir@wanadoo.fr

Site Internet : www.chateau-haut-monplaisir.com (Boutique en ligne)

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP CAHORS - Tradition, Prestige, Pur Plaisir

Vin Blanc : VDP « Monplaisir » sec et moelleux / Vin Rosé : VDP, « Mélodie Estivale »

Domaine en agriculture biologique

Horaires d'ouverture : Juillet - août de 9 h 30 à 12 h et 14 h à 18 h 30

Reste de l'année de 9 h à 12 h et 14 h à 18 h - Visite avec RDV recommandée pour mieux vous servir.

Visite de cave

LAMAGDELAINE

LAMAGDELAINE NOIRE (Château)



4 500 pieds / ha. A l'est de Cahors, sur Mindel, 3èmes terrasses du quaternaire ancien, et cônes d'éboulis calcaire des plateaux Kimméridgien du secondaire, vieux sédiments, galets roulés. Vendange manuelle ou mécanique (suivant les contraintes du millésime : état sanitaire, météo).

La sélection des meilleures cuvées du domaine est élevée pendant un an en fûts de chêne.

Earl JANICOT SCALISI Vignobles

Valroufié - 46090 LAMAGDELAINE (F3 - 174)

Tél. 05 65 36 87 17 - Port. 06 84 34 15 72 - Fax 05 65 36 80 20

E-mail : anthony.janicot@wanadoo.fr - Site Internet : www.meme_duquercy.fr (achat possible)

Vin Rouge : AOC « Lamagdelaine Noire »

Vin Blanc : VDP « Lamagdelaine Blanche » / Vin Rosé : VDP « Lamagdelaine Rosé »

Horaires d'ouverture : 8 h à 19 h (tous les jours et jours fériés)

Visite de cave (visite guidée)

Hébergement : Le Hameau des Saveurs et La 5ème Saison (30 pers en moyenne)

Restauration : Restaurant sur le site du 1er juillet au 15 septembre et la Table du Hameau des Saveurs tous les mardis et vendredis soir de juin à septembre. Repas entre 20 et 30 €.

« Découverte Gastronomique » le mardi, « Repas Quercynois » le vendredi.

LE BOULVÉ

GARINET (Domaine du)



Nous cultivons nos vignes avec le plus grand respect pour l'environnement.

Nous contrôlons régulièrement nos vignes et nous traitons seulement quand il y a un besoin réel de protéger la récolte. Par contre, nous ne sommes pas bio parce que nous estimons que le plus important est de choisir la méthode de travail et les produits de traitement vraiment adaptés. Nous pensons que la gamme très étroite de produits de traitement autorisée en viticulture bio n'est pas toujours la meilleure solution, ni pour les vignes ni pour l'environnement.

Michaël et Susan SPRING

Domaine du Garinet - 46800 LE BOULVÉ (B3 - 62)

Tél. / Fax 05 65 31 96 43

E-mail : spring@domainedugarinet.fr - Site Internet : www.domainedugarinet.fr (Possibilité d'achat par mail)

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP Cahors

Vin Blanc et Rosé : IGP Côtes du Lot / Autres productions : Noix, et produits de noix faits maison

Horaires d'ouverture : du Lundi au samedi de 11 h à 18 h 30 (1er juin au 30 septembre)

Visite sans RDV de Juin à Septembre, et avec RDV d'Octobre à Mai. Visite de cave



MAISON NEUVE (Domaine)



Le Domaine de Maison Neuve est une propriété familiale acquise en 1900 où, depuis ce jour la vigne fut exploitée de génération en génération. C'est un vignoble de coteaux situé à la limite du Quercy Blanc près de Montcuq et à 10 km de la Vallée du Lot. Son exposition versant sud et son sol argileux, ferreux et légèrement calcaire donnent un vin exceptionnel. Le cépage principal est le Malbec. L'élevage se fait dans des cuves ciment et aussi dans des fûts de chêne. La durée de conservation varie suivant les années.

Famille DELMOULY

46800 LE BOULVE (B3 - 61)

Tél. 05 65 31 95 76 - Port. 06 88 58 10 05 - Fax 05 65 31 93 80

E-mail : domainemaisonneuve@wanadoo.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS / VDT sans IG, Vin de France rouge

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 8 h 30 à 18 h

Visite de cave



LUZECH

BANIERE (Domaine la)



M. BORREDON

35

Caix - 46140 LUZECH (D2 - 117)

Tél. 05 65 20 15 35 - Port. 06 81 67 89 47 - Fax 05 65 30 70 81

E-mail : domainedelabanier@free.fr - Site Internet : www.domainedelabanier.free.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC, "Prélude", "Domaine de la Banière", "Réserve Borredon", VDP du LOT

Vin Blanc et Rosé : VDP du LOT / Apéritif Ratafia

Horaires d'ouverture : 9 h à 19 h - Visite de cave

Événements : Expositions d'Aquarelles de Juin à Septembre

CAYX (Château de)



50

SCEA du Château de Cayx

Caix - 46140 LUZECH (D2 - 119)

Tél. 05 65 30 52 50 - Fax 05 65 30 52 50

E-mail : contact@chateau-de-cayx.com

Site : www.chateau-de-cayx.com ou www.cayxcn.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP, « Château de Cayx », « Marches de Cayx », « Cuvée Majesté » et « Cuvée Royale »

Vin Blanc : VDP Chardonnay, « La Cigaralle » et « Altesse »

Vin Rosé : VDP, « Le Rosé du Prince du Danemark »

Horaires d'ouverture Boutique : 10 h à 12 h 30 et 14 h à 18 h, toute l'année

Visite, Dégustation, Boutique de vente au Château

Visite de cave sur RDV pour les groupes

D'AURIOL (Château et Clos)



50

Georges et Jérôme SOUQUES

46140 LUZECH (D2 - 120)

Tél. 05 65 20 12 90 - Port. 06 33 27 59 35

E-mail : lesvignoblesauriol@orange.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite de cave

CAPELANEL (Domaine de)



Le vignoble du domaine de Capelanel s'étend sur 14 ha d'un terroir sidérolithique du Causse de Fages. Notre exploitation familiale fut créée en 1878. Je représente donc la 5ème génération à exploiter ce vignoble. Ce savoir faire allié à un excellent terroir nous permet d'élaborer des vins d'une grande qualité, fins et élégants.

Famille DAULIAC

Fages - 46140 LUZECH (D2 - 114)

Tél. 05 65 30 71 54 - Port. 06 81 62 66 48 - Fax : 05 65 30 71 54

E-mail : sebastien.dauliac@orange.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, Côtes du Lot « Le Petit Paul »

VDT : Vin Rouge Cépéage Vadiguié

Vin Rosé : Côtes du Lot « Le Petit Paul »

Horaires d'ouverture : 9 h à 18 h

Visite de cave

CROISILLE (Château Les)



Le vignoble du Château Les Croisille qui compte aujourd'hui 22 hectares, a été créé en 1979 par la famille qui lui a donné son nom. 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.

Famille CROISILLE

Fages - 46140 LUZECH (D2 - 115)

Tél. 05 65 30 53 88 - Port. 06 72 31 02 71 - 06 09 18 73 33

E-mail : chateaulescroisille@wanadoo.fr - Site Internet : www.lescroisille.com (site marchand)

Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/pages/Chateau-les-Croisille/143739058993898>

Vin Rouge : AOP Cahors

Bag in Box en AOC

Vin Rosé : VDT, « Rosé d'été » et VSIG Rosé

Vin Blanc : Blanc des Croisille, VSIG Chardonnay Et VSIG Sauvignon

Tous nos vins sont issus de l'Agriculture Bio.

Horaires d'ouverture : 9 h à 19 h

Visite de cave



LAFON (Domaine)



Frédéric et Thierry LAFON

Caix - 46140 LUZECH (D2 - 118)

Tél. 05 65 20 14 97 - Port. 06 14 07 63 98

Fax 05 65 30 78 14

E-mail : lafon.freres@orange.fr

Vin Rouge : AOP, VDP, VDT

Vin Rosé : VDP

Horaires d'ouverture : 9 h à 19 h

Visite de cave sur rendez-vous

PECOT (Château)



EARL Vignobles Christian SIUTAT

Avenue uxellodunum - 46140 LUZECH (D2 - 121)

Tél. 05 65 20 10 73 - Port. 06 09 79 71 66 - Fax 05 65 30 55 74

E-mail : christiansiutat@alice.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC, « Château Pecot » et VDP, « Domaine du Pecot »

Vin Rosé : VDP rosé, « Cuvée les Garriottes »

Horaires d'ouverture : 10 h 30 à 12 h 30 et 14 h 30 à 19 h

Visite de cave

Hébergement : possibilité d'hébergement en gîte

15

PISTOULE (Domaine de la)

Jean-Marc TANAYS

La Pistoûle - 46140 LUZECH (D2 - 122)

Tél. 05 65 20 12 62 - Fax 05 65 20 12 62

Vin Rouge : AOC CAHORS, VDT

Vin Rosé : VDP LOT

Visite de cave



50

TILLEULS (Domaine des)

Didier DAVIDOU

Fages - 46140 LUZECH (D2 - 116)

Tel 05 65 20 13 16

E-mail : domainetilleuls@wanadoo.fr



20

VINCENS (Château)

La Famille Vincens est ancrée dans la région depuis plusieurs siècles mais son histoire se mêle à celle des Vins de Cahors au début du XXème siècle. Pendant 3 générations, parcelle après parcelle, année après année chacun d'entre nous a contribué à l'agrandissement du vignoble. Aujourd'hui, Isabelle et Philippe Vincens travaillent avec leur père Michel en alliant performance technologique, respect du terroir et élégance des plus grands Malbec de Cahors.

Isabelle VINCENS

46140 LUZECH (D2 - 135)

Tél. 05 65 30 51 55 - Port. 06 15 47 92 39 - Fax 05 65 20 15 83

E-mail : isabelle@chateauvincens.fr - Site Internet : www.chateauvincens.fr (boutique en ligne)

Blog : <http://chateauvincensblog.blogspot.com>

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors «Château Vincens», « Prestige », « Origine », « Les Graves de Paul », « La Parcelle Oubliée »

Vin Blanc : IGP Côtes du Lot Blanc « Sur le Chemin de Pierre Levée »

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot Rosé « L'Instant Malbec Rosé »

Horaires d'ouverture : 10 h à 13 h et 15 h à 19 h sur RDV. L'été sans RDV de 11 h à 19 h. Visite de cave

Hébergement : Gîte de 6 personnes (www.chateauvincens.fr/gite.php)



MAUROUX

CASTELA (Château)

Castela - 46700 MAUROUX (A3 - 34)

Tél. 05 65 36 51 18 - Port. 06 85 71 15 82 - Fax 05 65 24 68 21

Membre FDVI

Vin rouge : AOC, « Château Castela »

Vin Blanc : VDP, « Festival »

Vin Rosé : VDP, « Saveur d'été »

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h - Visite de cave



LATUC (Château)

Jean-François et Geneviève MEYAN

Laborie - 46700 MAUROUX (A2 - 33)

Tél. 05 65 36 58 63 - Port. 06 21 63 56 78 - Fax 05 65 24 61 57

E-mail : info@latuc.com

Site Internet : www.latuc.com, achat direct possible

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, VDP du LOT

Vin Blanc et Rosé : VDP du LOT

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite sur RDV pour les groupes, ou en dehors des horaires - Visite de cave



50



PECHAUSSOU (Domaine de)



Propriété familiale de 10 ha en lutte raisonnée située sur la commune de Mauroix. Coteaux exposés sud.

PECHAU et Fils

Péchaussou - 46700 MAUROUX (A2 - 32)

Tél. 05 65 36 51 12 - Fax 05 65 36 51 12

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : VDT (sec et doux)

Horaires d'ouverture : 10 h à 12 h et 14 h à 19 h

MERCUES

MERCUES (Château de)



Témoin de temps forts de l'Histoire de France à travers ses huit siècles passés,

le Château de Mercuès conjugue culture et gastronomie dans une harmonie parfaite. Cru-Hôtel exceptionnel, à la fois Relais & Châteaux 4 Etoiles, restaurant étoilé au Guide Michelin et domaine viticole, le Château de Mercuès s'impose comme un havre de paix au cœur du Quercy.

GFA Georges VIGOUROUX

Le Château - 46090 MERCUES (E2 - 166)

Tél. 05 65 20 00 01 - Fax 05 65 20 09 72

E-mail : mercues@relaischateaux.com - Site Internet : www.chateaudemercues.com

Site marchand : www.atrium-vigouroux.fr - Twitter : [@maisonvigouroux](https://twitter.com/maisonvigouroux)

Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/pages/Château-de-Mercues/420905661258149>

Vin Rouge : CAHORS AOC, « Château de Mercuès », « Vassal de Mercuès »,

et « Cuvée 6666 », « Cuvée Icône Wow de Mercuès »

Vin Blanc : IGP Côtes du Lot : « Chenin Sec » et « Chenin Doux »

Horaires d'ouverture : le mardi de 15 h à 19 h, du mercredi au dimanche 9 h 15 à 12 h 45 et 14 h 00 à 18 h 30

Visite de cave

Visite sans RDV pour les individuels - Visite avec RDV pour les groupes

Hébergement : Hôtel Relais & châteaux

Restauration : Restaurant gastronomique



VINSSOU (Domaine de)



Isabelle DELFAU

485, rue du Castagnol - 46090 MERCUES (E2 - 165)

Tél. 05 65 30 99 91 - Port. 06 45 50 55 80

E-mail : vinssou.cahors@wanadoo.fr

Site : www.domainedevinssou-cahors.com

Membre FDVI ; Adhérent : Accueil vigneron Lot

Vin Rouge : AOC CAHORS, VDP côtes du lot " Petit Vinssou " à dominante Merlot.

Vin Rosé : Sec "Gourmand de Vinssou" Doux "Zéphir'ine"

Ratafia de Vinssou à base de cépage Malbec

Horaires d'ouverture : Juillet - Août 10 h 20 h et dimanche sur RDV et toute l'année sur RDV

Visite de cave

Activités sur réservation:

- Panier vignerons à déguster dans le vignoble après visite du chai

- Visite apéritive entre 18 h et 20 h accompagnée d'une ardoise de produits du terroir.

Marché du terroir un mercredi soir du mois de juillet.

PARNAC

ARMANDIERE (Château)

Bernard BOUYSSOU

Port de l'Angle - 46140 PARNAC (D2 - 133)

Tél. 05 65 36 75 97 - Port. 06 87 15 11 58 - Fax 05 65 36 02 23

E-mail : chateau@armandiere.com - Site Internet : www.armandiere.com (possibilité achats)

Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/Armandiere>

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC, VDF, VDL

Vin Blanc : « Envie de Blanc » / Vin Rosé : « Sieste Sous la Tonnelle »

Autres Productions : « La Muse » Vin de Liqueur

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite de cave. Sur RDV pour les groupes et le week-end.

Hébergement : Camping-cars, Membre France Passion, Accès bateaux



40

BOUYSES (Château Les)

Côtes d'Olt - 46140 PARNAC (E2 - 167)

Tél. 05 65 30 71 86

Fax 05 65 30 35 28

E-mail : som@cotesolt.com

Visites en période estivale seulement sur RDV



CAMINADE (Château La)

C'est en 1895 qu'Antonin RESSES hérite du Domaine du Château La Caminade.

Aujourd'hui, Dominique et Richard, la 4e génération, produisent avec passion des vins de qualité et d'exception : « Esprit », « La Commandery », « Château La Caminade ».

D. et R. RESSES

46140 PARNAC (D2 - 132)

Tél. 05 65 30 73 05 - Fax 05 65 20 17 04

E-mail : resses@orange.fr - Site Internet : www.chateau-caminade.com (Achat en ligne)

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP Cahors et IGP Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h du lundi au vendredi



COTES D'OLT (Cave des)

Caunezil - 46140 PARNAC (136)

Tél. 05 65 30 71 86 - Magasin : 05 65 30 57 80 - Fax 05 65 30 35 09

E-mail : magasin@cotesolt.com - Site Internet : www.vinovalie.fr

Vin Rouge : AOC Cahors - VDP du Lot - Comte Tolosan

Vin Rosé : VDP du Lot - Comte Tolosan

Vin issu de l'agriculture BIO : AOC Cahors

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h 30 et 13 h 30 à 18 h

Le samedi 9 h à 12 h en hiver et 9 h à 12 h et 14 h à 18 h en été

Visite de cave par groupes de 15 personnes minimum sur rendez-vous



50

magasin



PARNAC (Château de)

SCI de PARNAC

46140 PARNAC (D2 - 131)

Tél. 05 65 30 73 84 - Fax 05 65 30 98 21

E-mail : lecruduquercy@wanadoo.fr - Site Internet : www.domainesdelmas.com

Vin Rouge : AOC CAHORS, « Château de Parnac », « Closerie de Régagnac »

(élevé en fûts de 2 ans), « Cuvée Olympe de Gouges » (élevé en fûts neufs)

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite de cave

Hébergement : Chambres d'hôtes (3 épis Gîte de France) sur le domaine



50

PRIEURÉ LA CONDAMINE (Château)



50

SCI de PARNAC

46140 PARNAC (D2 - 131)

Tél. 05 65 30 73 84 - Fax 05 65 30 98 21

E-mail : lecruduquercy@wanadoo.fr - Site Internet : www.domainesdelmas.com

Vin Rouge : AOC CAHORS, « Château de Parnac », « Closerie de Régagnac »

(élevé en fûts de 2 ans), « Cuvée Olympe de Gouges » (élevé en fûts neufs)

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite de cave

Hébergement : Chambres d'hôtes (3 épis Gîte de France) sur le domaine

SAINT-DIDIER PARNAC (Vignobles)



Franck RIGAL - Famille Rigal

Château Saint-Didier - 46140 PARNAC (D2 - 130)

Tél. 05 65 30 78 13 - 09 71 53 18 86 - Port. 06 85 32 65 58 - Fax 05 65 36 76 40

E-mail : stdidiervignobles@orange.fr - Site Internet : www.chateau-st-didier-cahors.com

Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/stdidiervignobles>

Membre Label Vignobles et Découverte

Vin Rouge : AOC CAHORS « Château Saint-Didier Parnac », « Prieuré de Cénac », « Château de Grezels »

Autres Productions : « Picpus du Prieuré de Cénac », « La Vierge du Prieuré de Cénac »

Prieuré de Cénac en conversion Bio

Horaires d'ouverture : tous les jours de 9 h à 12 h et 14 h à 18 h sauf dimanche et jours fériés. Le samedi toute la journée en juillet et août.

Visite de cave. Sur RDV pour les groupes.

SAINT SERNIN (Château)



Très vieux vignoble parnacois qui s'inscrit dans l'histoire du Cahors et qui se

transmet de génération en génération. Château Saint-Sernin, c'est la volonté de ses vignerons de se tourner résolument dans l'ère du qualitatif pour produire des vins à forte valeur identitaire. N'hésitez pas à nous rendre visite, le meilleur accueil vous sera réservé.

SCEA CAVALIE

Les Landes - 46140 PARNAC (D2 - 134)

Tél. 33 565 201 326 - Port. 33 688 111 775 - Fax 33 565 307 988

E-mail : saint.sernin@sfr.fr - Site Internet : www.chateau-st-sernin.com

Membre Vignerons Indépendants, Lot Accueil Vigneron avec mention Famille

Vin Rouge : AOC Cahors et IGP Côtes du Lot

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot Sec et Moelleux / Vin Blanc : IGP Côtes du Lot Sec et Moelleux

Vin issu de l'Agriculture raisonnée / Autres Productions : jus de raisin

Horaires d'ouverture : 10 h à 12 h et 13 h 30 à 18 h 30

Visite de cave, RDV pour les groupes uniquement. Tahitien parlé.

Evènements : Barriqu'Art de mi-juin à fin août.

Expo de barriques peintes ou sculptées par des artistes régionaux.

Hébergement : Aire de camping-cars.

TOUR LABRUNIE (Château)



Dominique DELCROS

Massabie - 46140 PARNAC (D2 - 137)

Tél. 05 65 20 12 67 - Port. 06 87 82 17 16

E-mail : delcros.dominique@wanadoo.fr - Site Internet : chateautourlabrunie.com

Vin Rouge : AOC Cahors « Château Tour Labrunie » cuvée Élégance et cuvée Tradition

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 20 h

Visite de cave et dégustation gratuite

PESCADOIRES

BLADINIERES (Château)

Famille BLADINIERES

Le Bourg - 46220 PESCADOIRES (C2 - 63)

Tél. 05 65 22 41 85

E-mail : chateau.bladinieres@laposte.net

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, Gamme Tradition 3 cuvées « Château Bladinières », « La Préférence du Château Bladinières », « Cuvée l'Excellence du Château Bladinières »

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot « Rosé Plaisir » (100 % Malbec)

Pas d'accueil à la propriété - Produits disponibles seulement en Grande Distribution.

FORE (Château La)

Vente de vieux millésimes.

Jean - Francis et Géraldine BENECH

Le Bourg - 46220 PESCADOIRES (C2 - 66)

Tél. 05 65 22 42 65 - Port. 06 32 04 50 55

E-mail : lafore@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOC, Vin de France

Vin Rosé : Vin de France

Horaires d'ouverture : 9 h à 19 h. Visite sur RDV de préférence.



GRAVALOUS (Domaine des)

Hervé et Chantal FABBRO

Vidal - 46220 PESCADOIRES (B2 - 68)

Tél. 05 65 22 40 46 - 06 10 39 37 69 - Fax 05 65 30 68 15

E-mail : gravalous@wanadoo.fr

Site internet : www.domainedesgravalous.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC et Côtes du Lot, Vin de Table

Vin blanc : Côtes du Lot Chardonnay / Vin rosé : Côtes du Lot Rosé Malbec

Horaires d'ouverture : 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h 30

Visite de cave

Événement : Juillet et août, portes ouvertes les samedis et dimanches



20

IFS (Château Les)

Situé à 30 Km à l'ouest de Cahors dans un large méandre du Lot en amont de

Puy-l'Évêque, bien protégé du nord par une petite colline, Pescadoires s'étale dans cette belle vallée au cœur du vignoble. C'est au beau milieu de ce charmant village, à proximité d'une magnifique église du XIe siècle récemment restaurée, entouré de vigne que se trouve le Château des Ifs.

Jean-Paul BURI

46220 PESCADOIRES (B2 - 64)

Tél. 05 65 22 44 53 - Port. 06 08 42 20 57 - Fax 05 65 30 68 52

E-mail : chateau.les.ifs@orange.fr - Site Internet : <http://chateaufesifs.wix.com/chateau-les-ifs>

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP Cahors, « Château Les Ifs »

Vin Blanc : IGP « La Laurière Saint-Martin » / Vin Rosé : IGP « La Laurière » rosé

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite de cave



10

MAS DES ETOILES

Le Mas des étoiles est né de l'association de deux amis Arnaud Bladinières (vigneron à Cahors) et David Liorit (vigneron à Saint-Emilion), dans le désir de créer ensemble des vins haut de gamme.

Arnaud BLADINIÈRES - David LIORIT

Le Bourg - 46220 PESCADOIRES ()

Port. 06 73 34 37 40 - Fax 05 65 36 47 10

E-mail : contact@mas-des-etoiles.com - Site Internet : www.mas-des-etoiles.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP Cahors 3 Cuvées (100 % Malbec) « Petite Etoile », « Mas des Etoiles »,

« Une Etoile est née »

Vin Blanc : IGP Côtes du Lot 2 Cuvées (Chardonnay - Sauvignon : « Petite Etoile », « Mas des Etoiles »

Pas d'accueil à la propriété pour l'année 2014 - Projet de cave de réception pour l'été 2015.

Produits disponibles en restauration et chez les cavistes. Notamment les caves Quercy Saveurs.

OULIERES (Château)



Culture raisonnée, plusieurs vins médaillés.

Alain OULIERES

46220 PESCADOIRES (C2 - 67)

Tél. 05 65 22 44 64 - Port. 06 12 53 66 10 - Fax 05 65 22 44 64

E-mail : chateau.oulieres@orange.fr - Site Internet : www.chateauoulieres.fr

Membre FDVI

Visite et dégustation sur RDV

PERIE (Domaine)



Christophe PERIE

Le Bourg - 46220 PESCADOIRES (B2 - 65)

Tél. 05 65 22 42 75 - Fax 05 65 36 40 93

E-mail : domaine.perie@orange.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, VDT

Vin Rosé : VDT

Horaires d'ouverture : 8 h à 18 h

PRADINES

SOULEILLAN (Domaine du)



50

Souleillan signifie en patois « soleil levant ». Car c'est en effet à l'est que

sont exposés les 10 hectares de vignes, profitant ainsi d'un ensoleillement optimal. Surplombant la vallée du Lot, sur les plateaux argilo calcaire, terroirs originels des Grands Vins de Cahors.

Sébastien ALAZARD

"Flottes" - 46090 PRADINES (E3 - 168)

Tél. 05 65 35 61 72 - Port 06 31 90 89 41 - Fax 05 65 35 61 72

E-mail : domaine.dusouleillan@wanadoo.fr - Site Internet : www.domainedusouleillan.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, VDP, Vin de France

Vin Blanc : Vin de France Blanc / Vin Rosé : Vin de France Rosé

Autres productions : apéritifs régionaux

Horaires d'ouverture : l'hiver du mardi au jeudi de 14 h à 19 h, samedi de 10 h à 19 h.

L'été du lundi au jeudi de 14 h à 19 h, vendredi et samedi de 10 h à 19 h

PRAYSSAC

ALBIZZIAS (Domaine des)

Alain FOISSAC

"Labrousse" - 46220 PRAYSSAC (C2 - 88)

Tél. 05 65 30 62 93 - Port. 06 73 54 20 65

E-mail : domaine.des.albizzias@gmail.com - Site Internet : www.domaine-des-albizzias.besaba.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors - Fûts de chêne

Vin Rosé : Doux et Sec

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite de cave

Evènements : dégustation, vente l'été dans une cabane de vigne, tous les soirs.



20

ALVINA (Château)

Famille LACOMBE

Niaudon - 46220 PRAYSSAC (C2 - 80)

Tél. 05 65 30 61 10

E-mail : chateau.alvina@gmail.com

Membre FDVI

Vin Rouge : Vin AOC rouge, VDT rouge

Vin Rosé : VDT rosé

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite de cave sur RDV



15

BORIE (Domaine la)

Le Domaine La Borie est une propriété familiale de 24 hectares située

sur les coteaux argilo-siliceux dominant la vallée du Lot. Depuis quatre générations, les meilleurs soins sont prodigués au vignoble pour élaborer selon la tradition les vins de Cahors.

Jacques FROMENT

Domaine La Borie - 46220 PRAYSSAC (C2 - 86)

Tél. 05 65 22 42 90 - Port. 06 08 04 59 99

E-mail : domaine.la.borie@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOC, VDP

Vin Blanc : VDP / Vin Rosé : VDP

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite de cave



COUSTARELLE (Château La)

Venez découvrir le Cahors Malbec : la passion qui m'anime,

lorsque je crée un vin, naît de l'expression de mes terroirs et de notre savoir-faire, et de vous révéler nos émotions. Je souhaite que chaque verre de Malbec évoque des souvenirs. Vignoble familial depuis 5 générations sur une superficie de 40 ha. Caroline Cassot, Artisan Vigneron.

SCEA Cassot & Fille - Caroline CASSOT

46220 PRAYSSAC (C2 - 91)

Tél. 05 65 22 40 10 - Fax 05 65 30 62 46

E-mail : chateaulacoustarelle@wanadoo.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP Cahors « Château La Coustarelle »

Vin Blanc : Côtes du Lot « B de la Coustarelle »

Vin Rosé : Côtes du Lot « R de H Coustarelle »

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h



80

CAMP DEL SALTRE (Château)



45 Groupes

Gérard et Dominique DELBRU

Route du collège - 46220 PRAYSSAC (C2 - 83)

Tél. 05 65 22 42 40 - Port. 06 80 00 03 74 - Fax 05 65 30 67 41

E-mail : d.g.delbru@wanadoo.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, 3 cuvées « Château Camp Del Saltre », « Révélation », « Chevalier de Malecoste »

Vin Rosé : Côte du Lot

Horaires d'ouverture : 9 h à 19 h - Visite de cave, sur RDV pour les groupes

FANTOU (Château)



50

Famille ALDHUY-THEVENOT

Fantou - 46220 PRAYSSAC (C2 - 90)

Tél. 05 65 30 61 85 - Port. 06 87 20 44 94

Fax 05 65 22 45 69

E-mail : chateau-fantou@orange.fr - Site Internet : www.chateau-fantou.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC, VDP

Vin Rosé : VDP

Horaires d'ouverture :

9 h à 19 h du Lundi au Samedi sans RDV sauf pour les groupes

Visite avec RDV le Dimanche et les jours fériés - Visite de cave

FOURQUERIES (Domaine de)



Patrick SALVADOR

62, rue de la République - 46220 PRAYSSAC (C2 - 84)

Tél. 05 65 22 43 10 (HR) - Fax 05 65 30 68 47

E-mail : patrick.salvador@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOC Cahors

GAMOT (Clos de)



25

La signature Jouffreau se transmet de génération en génération :

cette capacité à élever des vins authentiques issus d'un terroir d'exception. La mise en exergue du fruit, des tanins soyeux et de cette fraîcheur permet à nos vins de se conserver dans le temps.

Famille JOUFFREAU

Clos de Gamot - 46220 PRAYSSAC (C2 - 95)

Tél. 05 65 22 40 26 - Port. 06 07 25 49 54 - Fax 05 65 22 45 44

E-mail : contact@famille-jouffreau.com - Site : www.famille-jouffreau.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors et VDP

Vin Blanc : VDP / Vin Rosé : VDP

Visite de cave

Evènements : Evènements ponctuels suivant les saisons de la vigne

GENESIS (Cuvée)



Converti à l'Agriculture Biologique en 1984 et adhérent à la FESA

(Fédération Européenne des Syndicats d'Agrobiologiste). Marque TERRE ET VIE déposée, j'apparais sur le guide Hachette 2003 comme le pionnier dans le Sud-Ouest. Premier viticulteur à avoir réussi à produire un vin rouge sans produits résiduels présents et surtout sans anhydride sulfureux (SO2) = sulfite ou E = 220 ajouté à la vendange pendant les fermentations et surtout pas à l'embouteillage : ça c'est une première... Le consommateur doit apprendre.

Charles-Michel MARATUECH

La grèze - 46220 PRAYSSAC (C2 - 85)

Tél. 05 65 30 60 86 - Fax 05 65 30 66 78

Vin Rouge : AOC Cahors 100 % Malbec

Vin issu de l'Agriculture BIO : Vin BIO 100 % Malbec, sans sulfite exogène ajouté

Visite de cave, et visite à la demande

GRAUZILS (Château Les)



Philippe PONTIE

Gamot - 46220 PRAYSSAC (C2 - 93)

Tél. 05 65 30 62 44 - Port. 06 81 02 50 73 - Fax 05 65 22 46 09

E-mail : pontie.philippe@wanadoo.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors, VDP

Vin Blanc : VDP Côtes du LOT / Vin Rosé : VDP Côtes du LOT

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite de cave avec RDV pour les groupes

Hébergement : Gîte pour 8 personnes, 3 Epis

JUAM (Château)



Michel LACOMBE

Les Caris - 46220 PRAYSSAC (C2 - 92)

Tél. 05 65 22 43 73 - Fax 05 65 22 43 73

E-mail : michel.lacombe14@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOC, VDT, « Château Juam », « Ambrosia », « Cuvée Mara »

Vin Rosé : VDT « Sentiment »

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 13 h 30 à 19 h

Visite de cave

METAIRIE GRANDE DU THERON



Edifié après la révolution française au sud ouest de la France, piedmont du massif central, la Métairie Grande du Thérón se situe au cœur du vignoble du quercy, sur les coteaux calcaire 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 35 ha sur un terroir argilo calcaire de la 3^{ème} terrasse du Lot d'un âge moyen de 35 ans est la représentation du cépage noble et traditionnel Malbec dont ce vin est issu à 100%.

Liliane BARAT-SIGAUD

Métairie Grande du Thérón - 46220 PRAYSSAC (C2 - 82)

Tél. 05 65 22 41 80 - Port. 06 82 08 98 37 - Fax 05 65 30 67 32

E-mail : barat.sigaud@wanadoo.fr - Site Internet : www.vignobles-sigaud.winealley.com

Membre FDVI

Vin Rouge : Aop Cahors Rouge « Métairie Grande Du Thérón » Prestige et Tradition, IGP Rouge Côtes Du Lot Syrah

Vin Rosé : IGP Rosé Cotes du Lot Métairie Grande du Thérón Syrah Malbec

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 17 h

Visite de cave sur RDV

RIGALETS (Château les)



André BOULIMIE

Les Cambous - 46220 PRAYSSAC (C2 - 94)

Tél. 05 65 30 61 69 - Port. 06 07 09 19 04 - Fax 05 65 30 60 46

E-mail : chateaulerigalets@orange.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Horaires d'ouverture : 9 h à 19 h le dimanche

Visite de cave

ROCHES (Château des)



Jean LABROUE

46220 PRAYSSAC (C2 - 96)

Tél. 05 65 30 61 49 - Port. 06 80 36 20 52 - Fax 05 65 30 83 53

E-mail : chateaudesroches@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOC Cahors « Le Serment », «Le Bastille », «Vendémiaire », « Le Floréal »

Visites et dégustations sur RDV

ROSE ROUGE (Château La)

BUSSER Père et Fils

46210 PRAYSSAC (C2 - 89)

Port. 06 83 92 84 73

E-mail : s.busser@chateau-la-rose-rouge.com

Site Internet : www.chateau-la-rose-rouge.com

Horaires d'ouverture : tous les jours



25

THERON (Domaine du)

La maison PELVILLAIN Frères agit principalement en tant que producteur

récoltant d'A.O.C. Cahors. Elle exploite plusieurs vignobles, dont les lieux de vinification et d'élevage se situent face à Albas. L'image de marque de PELVILLAIN Frères se confond avec celles de deux vignobles reconnus de la zone de production de Cahors, ceux du Château de Cénac et du Château du Port. Depuis 2013, les VIGNOBLES PELVILLAIN Frères étendent leur activité en reprenant le Vignoble Domaine du Théron. Cette propriété créée en 1973 sur une superficie d'environ 12 ha de cépages Malbec et Merlot, allie tradition et technologie dans son superbe chai de vinification restauré.

PELVILLAIN Frères

Le Théron - 46220 PRAYSSAC (C2 - 81)

Tél. 05 65 20 13 13 - Port. 06 82 13 92 29 - 06 80 42 51 32 - Fax 05 65 30 75 67

E-mail : pelvillainfreres@orange.fr - Site Internet : www.pelvillain-freres.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors, IGP Côtes du Lot

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot

Visite de cave



30

PUY L'EVEQUE

ANTENET (Domaine de l')

Philippe BESSIERES

Courbenac - 46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 46)

Tél. 05 65 21 32 31

Membre FDVI, FESA, Terre et Vie

Vin Rouge : AOP Cahors

Vin de France Rouge, Blanc, Rosé / Autres productions : Jus de raisin

Vin issu de l'agriculture BIO et sans sulfite ajouté / Contrôle Ecocert

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite de cave



10

BATELIERS (Domaine des)

SCEA Charles BURC

46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 44)

Tél. 05 65 21 30 63 - Fax 05 65 21 31 07

E-mail : charles.burc@terre-net.fr

Site Internet : domaine-des-bateliers.com

BOSCAS (Domaine du)

Michel FAILLÉ-LATOUR

Triguedina - 46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 50)

Port. 06 07 24 46 41

E-mail : mfaille@sfr.fr

Vin Rouge : AOC, VDT

Vin Rosé : VDP



CAYROU (Château du)



50

Le Château du Cayrou est une exploitation familiale de 30 hectares située en plein cœur de l'appellation Cahors. Le château du XVII^e siècle, son parc planté en 1856 et ses chais de plus de 1000 m², nichés aux confins d'un méandre du Lot en font l'une des plus belles propriétés viticoles de l'appellation.

Georges DOUIN et Julien GOURSAUD

Château du Cayrou - 46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 57)

Port : 06 84 77 89 47

E-mail : chateauducayrou@yahoo.fr - Site Internet : chateauducayrou.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors

Vin issu de l'Agriculture Bio : AOC Cahors

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 9 h à 19 h, tous les jours de 16 h à 17 h 30 en français et 14 h 30 en anglais.

Visite de cave

Evènements : Concerts et Exposition de peintures et de sculptures en juillet - août

EGLISE (Clos de l')



Propriété familiale depuis 1644, c'est la onzième génération qui assure la culture raisonnée, les vendanges et la vinification au domaine. La démarche historiciste est orientée pour retrouver les qualités du vin qui ont fait la réputation du CAHORS du 13^{ème} au 19^{ème} siècle : couleur, fruité, souplesse et velouté. Par attention pour la nature, le nombre d'or règle ici le palissage des vignes.

Denise CANTAGREL

Les Rosiers - 46700 PUY-L'EVEQUE (B2)

Tél. / Fax 05 65 21 30 89 - Port : 05 08 33 34 28

E-mail : closdeleglise.cahors@orange.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Autres Productions : « Cahors Vin Noir à l'ancienne : Hypocras (apéritif à l'ancienne)

Visite de cave

FAMAHEY (Château)



50

Luc Luyckx et Marc Antwerpen, deux Belges Flamands passionnés du vin de Cahors ont acquis le Château en 2000. Situé sur les 2^{ème} et 3^{ème} terrasses de la Vallée du Lot, nous bénéficions d'un sol et climat exceptionnels. De là de sérieux investissements ont été faits dans tous les domaines pour enrichir la qualité du domaine et du vin. La vinification est réalisée par Maarten Luyckx, fils de Luc. La richesse du raisin, le terroir et notre façon de produire nous offrent une belle reconnaissance nationale et internationale par le biais de multiples guides et médailles. Nous exportons à travers le Monde.

Luc LUYCKX

Les inganels - 46700 PUY-L'EVEQUE (B2 - 48)

Tél. 05 65 30 59 42 - Port. 06 77 85 94 96 - Fax 05 65 30 50 53

E-mail : chateau.famaey@wanadoo.fr - Site Internet : www.chateau.famaey.com

Facebook : <https://www.facebook.com/1CHATEAU>

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors, IGP Côtes du Lot

Vin Blanc : IGP Côtes du Lot / Vin Rosé : IGP Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 8 h 30 à 17 h 30 - Visite de cave

Hébergement : Gîte

GAUTOUL (Château)



40

M. SWENDEN

Meaux - 46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 51)

Tél. 05 65 30 84 17 - Fax 05 65 30 85 17

E-mail : chateau.gautoul@wanadoo.fr

Vin Rouge : 100 % rouge, 100 % AOC CAHORS

Vin Rosé : Côtes du Lot 100 % Malbec

Visite sur RDV - Visite de cave

GERIE (Château La)



EARL Famille BESSET

La Gérie, route de Grezels - 46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 52)

Tél. 05 65 21 34 75 - Port. 06 70 60 80 45 - Fax 05 65 30 84 67

E-mail : chateaulagerie-besset@orange.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS, tradition et fût de chêne

Visite de groupe possible sur RDV uniquement

GREZELS (Château de) SCEA

Christophe RIGAL

Le Pré Long - 46700 PUY L'EVEQUE (D2 - 154)

Tél. 05 65 30 78 13 - 09 71 53 18 86 - Fax 05 65 36 76 40

E-mail : stdidiervignobles@orange.fr - Site Internet : www.chateau-st-didier-cahors.com

Facebook : www.facebook.com/stdidiervignobles

Vin Rouge : AOC Cahors

Pas de visite. Dégustation aux Vignobles Saint-Didier de Parnac



ICHARD (Domaine)



Jean-Pierre ICHARD

Le Cau - 46700 PUY L'EVEQUE (C2 - 79)

Port. 06 82 37 17 54 - Fax 05 65 30 60 38

E-mail : ichard.jean-pierre@neuf.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC, « Domaine Ichard », vin Bio

Visite de cave sur RDV

PAGANIE (Domaine la)



Dominique HENRY

La Paganie - 46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 47)

Tél. 05 65 21 36 08 - Port. 06 07 33 56 15 - Fax 05 65 36 70 93

E-mail : henry.dominique2@wanadoo.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC, VDP et VDT

Vin Rosé : VDT

Visite de cave, sur RDV tous les jours

PEYRET (Domaine du)



Lionel CANTAGREL

46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 55)

Port. 06 89 73 47 33 - Fax 05 65 30 82 31

Horaires d'ouverture : 9 h à 19 h tous les jours

PINERAIE (Château)



Un manuscrit parchemin cuir, écrit en latin, datant de 1456 atteste qu'à cette époque

la famille Burc possédait déjà des terres en Cahors. Tout ceci confirmé par des bulletins de propriété en vignes datant de 1663 et 1838. Depuis lors, des générations de vignerons se sont succédées sur ce sol prédestiné. Anne et Emmanuelle ont décidé d'apporter leur nouveau savoir faire à l'exploitation familiale. Un apport de la 6^{ème} génération qui pourra améliorer la production et la vinification de nos vins.

Famille BURC

Leygues - 46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 53)

Tél. 05 65 30 82 07 - Fax 05 65 21 39 65

E-mail : chateaupineraie@wanadoo.fr - Site Internet : www.chateaupineraie.com

Vin Rouge : AOC Cahors

Vin Blanche : IGP Côtes du Lot / Vin Rosé : IGP Côtes du Lot

Autres Productions : « Terra Vitis »

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et 14 h à 18 h 30

Visite de cave

PRESQU'ILE (Domaine de la)



15

Christophe PAGES

Toirac - 46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 56)

Tél. 05 65 21 30 82 - Port. 06 77 05 65 86 - Fax 05 65 21 30 82

E-Mail : pages.ch@hotmail.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC (Vrac + Bouteilles), VDT

Vin Rosé : VDT (Vrac + Bouteilles)

Horaires d'ouverture : 10 h à 13 h et 14 h à 19 h 30

REYNE (Château La)



20

Johan VIDAL

"Leygues" - 46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 54)

Tél. 05 65 30 82 53 - Fax 05 65 21 39 83

E-mail : chateaulareyne@orange.fr - Site : www.chateaulareyne.unblog.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Blanc : VDP Blanc

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite de cave sur RDV

SANGLIERS (Domaine des)



Les visiteurs adultes et enfants sont les bienvenus à la propriété.

Grande variété de visites guidées et dégustations toute l'année. Apprenez tout sur la vinification des vins biologiques, les techniques de dégustation ou faites-vous plaisir en dégustant nos nouveaux vins et apéritifs. Réservation possible pour groupes. Consultez-nous pour une visite adaptée à vos envies. Achat direct au chai.

Kim, Louis et Lisa STANTON

Les Sarrades - 46700 PUY L'EVEQUE (C2 - 43)

Tél. 05 65 31 61 25 (HR) - Port. 06 04 03 34 12

E-mail : info@domaine-des-sangliers.com - Site internet : www.organicfrenchblackwine.com (achat direct)

Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/DomaineDesSangliersOrganicVineyard>

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC « Stanton Black », AOC « Cuvée Vieilles Vignes », VDP

VDF Rouge 100% Malbec « Sangliers »

Vin Rosé : VDF Rosé 100% Malbec « Sangliers » / Autres productions : vins apéritifs, Ratafia, fruits, noix

Vin issu de l'agriculture BIO : Certifié AB

Horaires d'ouverture : de juin à septembre de 14 h à 19 h (sur RDV hors saison, mercredis et dimanches)

Visite de cave

Evènements : expositions de peinture, sculpture, « craft », objets d'art de juin à septembre et évènements musicaux en juillet - août

VIGNE GRANDE (Clos de la)



Suzanne et Yves BOUDET

1 rue des Scaffignous - 46700 PUY L'EVEQUE (B2 - 45)

Tel : 05 65 21 49 63 - Port. 06 72 69 74 54

E-mail : vignegrande@orange.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP Cahors et IGP Côtes du Lot Rouge

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot Rosé

Visite du Chai sur RDV au 7 rue Henry Dunant à PUY L'EVEQUE

COMBEL LA SERRE (Château)



Depuis 1900, le Château Combel la Serre est une propriété familiale

qui se situe à 17 km 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.

Julien et Jean-Pierre ILBERT

Cournou - 46140 SAINT VINCENT RIVE D'OLT (D3 - 141)

Tél. 05 65 30 71 34 - Port. 06 75 01 50 28 - Fax 05 65 30 54 44

E-mail : julien.ilbert@yahoo.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : Vin de Pays du Lot / Autre Production : Ratafia

Vin issu de l'Agriculture Biologique : en conversion

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h. Samedis et dimanches sur RDV uniquement

Visite de cave

EGLANTIER (Château de l')



Le Château de l'Eglantier, créé de toutes pièces par Michel et Lili en 1980

au lit-dit « Lamothe-Cournou » à 12 km à l'Ouest de Cahors, dont l'îlot principal se trouve sur la colline du Causse, au milieu du cirque de Double. Cet îlot de 16 ha, complètement reconstruit sur un lieu de calme au cœur de la nature d'une géodésique imprenable produisant du « Cru Cournou », bénéficiant des meilleures expositions. La surface du domaine est de 20 ha en encépagement rouge, soit 90 % Malbec « Auxerrois » et 10 % Merlot sur un terrain argilo-calcaire.

Bruno BENAC

Cournou - 46140 SAINT VINCENT RIVE D'OLT (D3 - 142)

Tél. 05 65 30 71 48 - Port. 06 89 21 77 22 - Fax 05 65 30 54 46

Vin Rouge : AOC Cahors vieilli en fûts, Vin de table

Vin Rosé : Vin de France / Autres productions : Ratafia

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite de cave

PLAT FAISANT (Château)



Serge BESSIERES

Les Roques - 46140 SAINT VINCENT RIVE D'OLT (D3 - 145)

Tél. 05 65 30 76 38 - Port. 06 49 51 96 12 - Fax 05 65 30 76 10

E-mail : chateauplatfaisan@wanadoo.fr - Site internet : www.chateauplatfaisan.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : VDP du LOT

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite de cave

Hébergement : Gîte de France 3 Etoiles

POUGETTE (Clos de)



Pierre BENAC

Cournou - 46140 SAINT VINCENT RIVE D'OLT (D3 - 139)

Tél. 05 65 30 73 83 - Port. 06 22 50 51 42 - Fax 05 65 30 73 83

E-mail : closdepougette@alsatis.net

Membre France Passion, Bienvenue à la Ferme

Vin Rouge : AOC, IGP

Autres productions : Jus de Raisin et Ratafia

Horaires d'ouverture : 8 h à 19 h

Visite de cave

Evènement : Portes ouvertes en juin

20



PRINCE (Domaine du)



Depuis plus de 3 siècles, la famille Jouvès cultive la vigne de père en fils avec passion et savoir faire. Le vignoble s'étend sur plus de 25 ha de terres du Causse exclusivement, donnant au Domaine du Prince son goût unique.

Didier et Bruno JOUVES

Cournou - 46140 ST VINCENT RIVE D'OLT (D3 - 143)

Tél. 05 65 20 14 09 - Port. 06 24 77 01 93

E-mail : domaineduprince@alsatis.net - Site Internet : www.domaineduprince.fr

Vin Rouge : AOC Cahors « Lou Prince », Vin de France Rouge

Vin Rosé : Vin de France Rosé

Horaires d'ouverture : 8 h à 20 h tous les jours. Le dimanche sur RDV

Visite de cave sur RDV

Evènement : Journées Portes Ouvertes début avril



ROQUES DE CANA (Domaine Les)



Martial GUIETTE

Les Roques - 46140 ST VINCENT RIVE D'OLT (D3 - 146)

Port. Vigne - Chai : 06 29 33 29 30 (Maurice) - Port. Commercial : 06 28 62 15 07 (Kristof)

E-mail : les.roques.de.cana@gmail.com - Site Internet : www.lesroquesdecana.com

Vin Rouge : AOC, « Le vin des Noces », « Sanguis Christi » et « Graal Sanctus »

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 13 h à 17 h

Visite de cave, uniquement sur RDV

SAUX

AIX (Château d')



Joël et Betty VIGOUROUX

46800 SAUX (B4 - 40)

Tél. 05 65 24 53 69 - Port. 06 15 39 05 06

E-mail : 46.betty@gmail.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC « Château d'Aix », AOC vieilli en fut « La garouille » et VDT

Vin Rosé : VDP du LOT, sec « Plaisir d'Aix » + rosé moelleux

Vin issu de l'agriculture BIO : « B de Betty », vin rouge

Visite sur RDV du 1 septembre au 15 juin

Visite sans RDV du 15 juin au 31 août, de 13 h à 19 h tous les jours

Evènement : Marchés Gourmands de 18 h 30 à 22 h, dans la cour du château avec musique et produits régionaux : les 9 et 23 juillet et les 6 – 17 et 20 août.

BOULBENES (Domaine des)



Francis ALLEMAN

Les Boulbènes - 46800 SAUX (B3 - 36)

Tél. 05 65 31 95 29 - Port. 06 88 30 13 35 - Fax 05 65 31 96 63

E-mail : domaine-des-boulbenes@wanadoo.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC « Rubis de Roche » et « Rubis de Roche » vieilli en fût de chêne

Vin Blanc : VDP « Comté Tolosan » Chardonnay

Vin Rosé : VDP « Comté Tolosan » Cabernet Sauvignon

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite de cave et visites guidées sur RDV

30

50

BREZEGUET (Château Le)



10

Notre vignoble est situé sur un plateau du Quercy blanc à 300 m d'altitude.

Le sol est composé d'argile et de grave calcaire. Les automnes frais et ensoleillés permettent de vendanger dans des conditions optimales. Nous produisons 3 cuvées de vin de Cahors : le Chemin de Compostelle, Le Château Le Brézéguet et les Vieilles Vigne et une cuvée de vin rosé Chemin de Compostelle.

Jean LONGUETEAU

46800 SAUX (B4 - 39)

Tél. 09 61 32 82 70 - Port. 06 82 84 56 30 - Fax 05 65 30 63 89

E-mail : chateaubrezeguet@orange.fr - Site Internet : www.chateau-le-brezeguet.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS / Vin Rosé : VDP « Comte Tolosan »

Visite de cave (Créole parlé)

CLOUTOUS (Château des)



40

Bernard POUCHET

Les Cloutous - 46800 SAUX (B3 - 37)

Tél. 05 65 31 97 33 - Port. 06 43 22 08 13 - Fax 05 65 31 97 33

E-mail : bernardpouchet@orange.fr

Vin Rouge : AOC Cahors

Vin Rosé : Vin de France « Les Cloutous »

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h 30 et 14 h à 20 h l'été et 10 h à 12 h 30 et 14 h à 19 h l'hiver

Visite de cave

HOMS (Domaine d')



Le Domaine d'Homs est né de la volonté de Roger Thiéry et Daniel Cauzit,

en 1993. 20 ans après, la régularité du travail en a fait un domaine de référence avec des vins de qualité reconnus des professionnels et des consommateurs. C'est aussi le respect et l'authenticité du cépage Malbec et du terroir que le Domaine d'Homs met en avant, grâce aux vinifications et élevages en cuves béton.

Famille CAUZIT-THIERY

Maux, D656 - 46800 SAUX (A4 - 38)

Tél. 05 65 24 93 12

E-mail : contact@domainedhoms-cahors.fr - Site Internet : www.domainedhoms-cahors.fr

Facebook : www.facebook.com/domainedhoms-cahors

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP Cahors

Vin Rosé : IGP Comté Tolosan Rosés / Autres Productions : Ratafia

Horaires d'ouverture : 10 h à 19 h. Sur RDV le week-end et hors-saison

***Événement :** Portes ouvertes le week-end de Pentecôte avec différentes animations.*

LAETITIA (Domaine de)



10

Marie Thérèse MARES

Les Clauzades Basses - 46800 SAUX (A3 - 35)

Tél. 05 65 31 96 19 - Port. 06 30 23 11 56 - Fax 05 65 24 97 60

Vin Rouge : AO, VDT Vin de France SIG

Vin Rosé : Perle de Rose VSIG

Horaires d'ouverture : toute la journée - Visite de cave

SAUZET

COUAILLAC (Château)



Vivianne COUAILLAC

La Séoune - 46140 SAUZET (D3 - 110)

Tél. 05 65 36 90 32 - Port. 06 80 43 18 34 - Fax 05 65 36 96 41

E-mail : chateaucouailiac@orange.fr

Vin Rouge : AOC et VDP

Vin Rosé : VDP

Horaires d'ouverture : 8 h à 20 h - Visite de cave sur RDV

LIGOUNET (Château)



Jérôme CRIVELLARO

Ligounet - 46140 SAUZET (D3 - 111)

Tél. 05 65 36 90 24 - Port. 06 79 20 48 25

E-mail : jerome.crivellaro@orange.fr

Vin Rouge : AOC

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 14 h à 19 h - Visite de cave

Hébergement : Gîte de France 3 Epis

PECH DES VIGNES (Domaine du)



Jean-Luc DAUBANES

Montplaisir - 46140 SAUZET (D3 - 108)

Tél. 05 65 36 90 39 - Port. 06 30 70 80 88

E-mail : pech_des_vignes@bbox.fr

Vin Rouge : AOC, VDP et VDT

Vin Rosé : VDP

Horaires d'ouverture : 8 h à 21 h, tous les jours sans RDV - Visite de cave

RESSEGUIER (Clos)



Vignoble de 13,5 Ha sur sol argilo-calcaire, propriété familiale depuis 4 générations.

Culture raisonnée, pas de désherbants ni engrais chimiques, travail du sol, vinification en cuves inox sous contrôle de température. Affinage en chai ciment.

Jean-Claude RESSEGUIER

Clos Rességuier - 46140 SAUZET (D3 - 109)

Tél. 05 65 36 90 03 - Port. 06 09 56 37 00 - Fax 09 74 44 46 03

E-mail : closresseguier@cegetel.net - Site Internet : www.clos-resseguier.fr

Vin Rouge : AOC

Visite de cave

SOTURAC

CAUSE (Domaine de)



Serge et Martine Costes-Durou ont repris l'exploitation du père de Martine

il y a 20 ans. Les vignes datent des années 70. Les 15 ha du Domaine de Cause sont situées tout en haut d'une colline, à Lavagnac, tout à l'Ouest de l'Appellation, sur une ancienne portion du chemin de St Jacques. Un magnifique petit coin du Lot niché entre les bois et les prairies, avec des sols riches en minerais de fer.

Serge COSTES

Cavagnac - 46700 SOTURAC (A2 - 2)

Tél. 05 65 36 41 96 - Port. 06 85 75 55 18 - Fax 09 71 70 54 95

E-mail : domainedecause@wanadoo.fr - Site Internet : www.domainedecause.com (boutique en ligne)

Membre FDVI, Vigneron Indépendant

Vin Rouge : AOC CAHORS, cuvées « Malbec », « La Lande Cavagnac », « Notre Dame des Champs »

Vin Blanc : VDP Côtes du Lot, Blanc Viognier

Vin Rosé : VDP Côtes du Lot, sec et doux, 100 % Malbec / Autres Productions : Ratafia

Horaires d'ouverture : 10 h à 12 h et 14 h à 18 h - Visite sur RDV le dimanche et les jours fériés - Visite de cave

Evènement : Fête vigneronne les 14 et 15 Août

HAUTE BORIE (Château)



Le château HAUTE BORIE bati en 1847 se situe à l'extrême ouest de

l'AOC CAHORS avec l'influence du climat océanique. Ses bâtiments quercynois sont situés au sommet du plateau argilo siliceux mêlé de graves datant du quaternaire ancien entourés de son vignoble de 15 ha planté à 95 % en MALBEC.

Jean-Marie SIGAUD

Haute Borie - 46700 SOTURAC (A2 - 3)

Tél. 05 65 22 41 80 - Port. 06 82 08 98 37 - Fax 05 65 30 67 32

E-mail : barat.sigaud@wanadoo.fr - Site Internet : www.vignobes-sigaud.winealley.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors Rouge « Château Haute Borie » Prestige et Tradition, IGP Côtes du Lot Syrah

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 17 h - Visite de cave

HAUTS D'AGLAN (Château Les)

Vignoble de Coteaux, domaine en agriculture biologique. Vins Rouges élégants et typiques. Dégustation gratuite.

Isabelle REY-AURIAT

46700 SOTURAC (A2 - 5)

Tél. 05 65 36 52 02 - Port. 06 08 43 88 68

E-mail : isabelle.auriat@terre-net.fr - Site Internet : www.les-hauts-d-aglan.fr (Possibilité d'achats)

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors : « Château Les Hauts d'Aglan », « Cuvée A », « Marjolière »

Vins issus de l'agriculture Bio

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h du lundi au vendredi. Sur RDV le week-end et pour les groupes.

Visite du chai de vinification.

Hébergement : Aire de camping-cars



50

LAMARTINE (Château)

« Pur de bonne famille, d'auxerrois et cépage de crus, comme de la jolie fille, on désire sa vertu ». C'est avec ces vers gravés dans la pierre par son grand père, qu'Alain Gayraud, le vigneron, vous recevra sur son vignoble de 35 ha de terrasses ensoleillées de la vallée du Lot. Plébiscité par de nombreux guides et très souvent médaillé, les trois derniers coups de cœur consécutifs du guide Hachette vous assurent que vous êtes ici dans l'excellence du vin de Cahors.

Alain GAYRAUD (A2 - 4)

Lamartine - 46700 SOTURAC

Tél. 05 65 36 54 14 - Fax 05 65 24 65 31

E-mail : chateau-lamartine@wanadoo.fr - Site Internet : www.cahorslamartine.com

Twitter : [@chateauLamartine](https://twitter.com/chateauLamartine) - Facebook : [Château Lamartine - Cahors](https://www.facebook.com/ChateauLamartine)

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP CAHORS

Vin Rosé : Côtes du Lot Rosé

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h 30

Visite de cave pour les groupes - Visite sur RDV uniquement le Dimanche



50



LAVAU (Domaine de)

Vignerons depuis 4 générations, le domaine familial vous accueillera avec grand plaisir afin de découvrir nos vins rouge AOC Cahors en cuvées Tradition et Prestige par une dégustation et une présentation de nos vins allant de la vigne jusqu'à la bouteille.

Claude et Yves DELPECH

Anglan - 46700 SOTURAC (A2 - 6)

Tél. 05 65 36 56 30

E-mail : domaine.de.lavau@orange.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : Vin de France Rosé

Horaires d'ouverture : 8 h 30 à 19 h 30

Visite sur RDV pour les groupes de + 10 personnes - Visite de cave

Hébergement : Gîte de France



PECLAIR (Domaine de)

Michel BRU

Cavagnac - 46700 SOTURAC (A2 - 1)

Tél. 05 65 36 46 78 - Port. 06 88 26 51 49

E-mail : domainedepeclair@orange.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS

PEYRIE (Domaine du)



Christian GILIS

Le Peyrie - 46700 SOTURAC (A2 - 7)

Tél. 05 65 24 66 32 - 05 65 21 18 86 - Port. 06 70 63 36 08 - Fax 09 66 90 72 02

E-mail : domaine.peyrie@wanadoo.fr - Site : www.vignerons-domaine-de-peyrie.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS (3 cuvée) - Côtes du Lot

Vin Rosé : Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h 30 sauf dimanches et jours fériés

Visite sans RDV l'après midi de préférence

Visite de cave sur RDV les dimanches, jours fériés et hors horaires

Evènement : Apéritifs vignerons tous les lundis de juillet et août à partir de 18 h.

TOUZAC

PIERRE FRERE



15

Cette micro-exploitation appartient à Pierre & Denise FRERE depuis 1979.

Situées à l'ouest de l'appellation Cahors, les vignes ont été replantées au sommet d'une colline argilo-siliceuse sur 1,25 ha (86% malbec, 14% merlot) en 2004. Bénéficiant d'une excellente exposition, d'un entretien rigoureux mais respectueux de l'environnement et de l'utilisation de fertilisants naturels notre vigne produit un raisin de qualité.

Pierre FRERE

Cach - 46700 TOUZAC (A2 - 9)

Tél. 05 65 36 40 61 - Port. 06 78 61 66 68

E-mail : pierre.frere0196@orange.fr

Vin Rouge : AOC Cahors»

Autres productions : Miel

PEYREBOY (Domaine de)



6

Hervé FRAYSSI

Les Combes - 46700 TOUZAC (A2 - 8)

Tél. 05 65 36 74 15 - Port. 06 72 08 78 17 - Fax 05 65 36 74 26

Vin Rouge : AOC et VDT / Vin Rosé : VDT

Horaires d'ouverture : 10 h à 12 h et 14 h à 18 h

Visite sur RDV uniquement - Visite de cave

TRESPoux

COMBARIEU (Château)



Delphine COMBARIEU

Le Bourg - 46090 TRESPoux - RASSIELS (E3 - 162)

Tél. 05 65 35 41 96 - Port. 06 65 35 41 96

E-mail : chateaucombarieu@wanadoo.fr - Site Internet : chateaucombarieu.com

Vin Rouge : AOC Cahors / Vin Rosé : IGP Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 8 h à 19 h - Visite de cave

DECAS (Domaine de)



25

Le domaine se situe sur la causse aux abords de Cahors sur un sol argilo-calcaire, la superficie du domaine s'étend sur 6,6 ha. L'âge des vignes pour les plus vieilles est de 50 ans et pour les plus jeunes 14 ans. La couleur très soutenue et ses arômes griottés et de cassis confèrent à notre vin AOC une très bonne garde. Notre vin rosé moelleux et très fruité est parfait pour un apéritif sympa.

Gérard DECAS

Lannac - 46090 TRESPoux - RASSIELS (E3 - 159)

Tél. 05 65 53 08 39 - Port. 06 85 60 51 80

E-mail : domainededecas@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : SIGP

Horaires d'ouverture : 8 h - Visite de cave

904279

Château Camp Del Saltre



Idéalement situé au cœur du vignoble de Cahors, le Château Camp Del Saltre qui produit également le "Chevalier de Malecoste" et la "Révélation" vous accueille tous les jours pour une visite de nos chais agrémentée d'une dégustation.

Parmi ses nombreux vins primés en 2013, venez découvrir :

- Cuvée «Révélation» 2011 : Médaille d'or Vignerons Indépendants. Sélection Guide Hachette 2014
- Ch. Camp del Saltre 2011 : Médaille d'or Vignerons Indépendants du Lot
- Chevalier de Malecoste 2011 : Médaille d'or Vignerons Indépendants

D&G Delbru - Route du Collège - 46220 PRAYSSAC
Tél. 05 65 22 42 40 - Fax 05 65 30 67 41
Mail : d.g.delbru@wanadoo.fr

904051

La Bérangeraie

Grands Terroirs du Malbec

Propriété familiale

Cournou - 46700 Grézels - 05.65.31.94.59 - 06.84.65.03.87
www.berangeraie.fr

904282

LATITUDE 44

MALBEC CAHORS

Cap sur sa terre d'Origine

CHÂTEAU DE ROUFFIAC
46700 DURAVEL
05 65 36 54 27



904288

LES LAQUETS

CAHORS
APPELLATION CAHORS CONTRÔLÉE

Cosse et Maisonneuve **2010**
à Lacapelle-Cabarnac (Lot)

LES BERAUDIES - 46700 LACAPELLE CABANAC
Tél. 06 78 79 57 10
E.mail : cossemaisonneuve@orange.fr

904056

PRODUIT DE FRANCE - PRODUIT DE FRANCE

Domaine Marcilhac

2011

VIN ROUGE CAHORS ROUGE

CAHORS

UNION DES PROPRIETAIRES VITICULTEURS DU LOT

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

CAGNAC ET FILS
EARL MARCILHAC
Propriétaires-Récoltants
46140 DOUELLE
Tél. 05 65 30 90 32

VIGNERONS INDEPENDANTS
BRONZE
CONCOURS 2013



FONTANELLES (Château des)

Propriétaire récoltant et producteur de safran.

Vignoble situé proche de Cahors, sur le plateau, en agriculture raisonnée.

René DEILHES

Lannac - 46090 TRESPoux - RASSIELS (E3 - 158)

Tél. 05 65 35 10 50 - Port. 06 23 78 65 35 - Fax 05 65 35 10 50

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : Vin de Pays du Lot / Autres Productions : Safran

Visite sur RDV pour les groupes

Hébergement : Gîtes de France 4 et 6 places



50

MERIGUET (Domaine de)

4 500 pieds / ha sur les coteaux de Cahors (340 m. d'altitude).

Vendange manuelle ou mécanique (suivant les contraintes du millésime : état sanitaire, météo).

La sélection des meilleures cuvées du domaine est élevée pendant un an en fûts de chêne.

Earl JANICOT SCALISI Vignobles

Valroufié - 46090 TRESPoux (F1 - 164)

Tél. 05 65 36 87 17 - Port. 06 80 63 70 99 - 06 84 34 15 72 - 06 84 13 97 43 - Fax 05 65 36 80 20

E-mail : alain.janicot@wanadoo.fr - Site Internet : www.meme-duquercy.fr (achat possible)

Vin Rouge : AOC « Les Jumeaux », « Mériguet », « Grand Mériguet », IGP « Domaine de Matèle »

Vin Blanc : VDP « Le Bécasseau, cuvée Jean Leblanc »

Vin Rosé : VDP « Orchidée Rosé »

Horaires d'ouverture : 8 h à 19 h (hiver) - 8 h à 20 h (été)

Visite de cave

Hébergement : Le Hameau des Saveurs et La 5ème Saison (30 pers en moyenne)

Restauration : Restaurant sur le site du 1er juillet au 15 septembre et la Table du Hameau des Saveurs tous les mardis et vendredis soir de juin à septembre. Repas entre 20 et 30 €.

« Découverte Gastronomique » le mardi, « Repas Quercynois » le vendredi.



100

MAS DEL PERIE

Fabien JOUVES

Le Bourg - 46090 TRESPoux - RASSIELS (E3 - 161)

Tél. 05 65 30 18 07 - Port. 06 86 66 10 74 - Fax 05 65 53 12 13

E-mail : masdelperie@wanadoo.fr - Site Internet : www.masdelperie.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors sélection parcellaire, Vin de terroir « Les Escures », « Les Roque », « Les Acacias », « La Pièce »

VDT : « Vin de Soif » / Autres Productions : Ratafia

Vin Blanc : « Les Pièces Longues », « Orange Voilée » / Vin Rosé : « A Table »

Vins issus de l'agriculture biologique : certifié Ecocert, agriculture biodynamique certifié Demeter

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite de cave

Evènements : portes ouvertes fin juillet

Hébergement : Camping-Cars France Passion



20

MOULY PEYRE (Clos)

Jean-Pierre BOUDET

Le Colombier - 46090 TRESPoux - RASSIELS (E3 - 163)

Tél. 05 65 35 05 42 - Port. 06 74 86 45 57 - Fax 05 65 35 05 42

E-mail : closmoulypeyre@free.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : VDT

Visite de cave

Hébergement : Camping Car uniquement



SAVARINES (Domaine des)



20

Le domaine des Savarines est une petite propriété de 4 ha de vigne sur les causses de Cahors, à Trespoux. Le domaine est en biodynamie et la production est uniquement du vin rouge, actuellement 2008 et 2009 sont vendus à 7 € la bouteille.

Eric TREUILLE

Les Savarines - 46090 TRESPoux - RASSIELS (E3 - 157)

Tél. 05 65 22 33 67 - Port. 06 48 40 67 71

E-mail : info@booksforcooks.com - Site Internet : www.domainedessavarines.com

Vin Rouge : AOC Cahors « Domaine des Savarines » en biodynamie

Horaires d'ouverture : 8 h à 19 h

Visite de cave

TROIS CAZELLES (Domaine des)



Propriété viticole depuis 1642, le Domaine des Trois Cazelles doit son nom aux gariottes du Quercy situées sur l'exploitation. Le vignoble de 10 hectares est situé à quelques kilomètres au sud-ouest de Cahors sur des coteaux aux sols argilo-calcaires.

Le Domaine est conduit en Agriculture Biologique depuis 2011 sous le contrôle d'Ecocert.

François et Martine POUDEROUX

Le Pech - 46090 TRESPoux - RASSIELS (E3 - 160)

Tél. 05 65 30 05 17 - Port. 06 37 67 21 71 - Fax 05 65 30 05 17

E-mail : francis-pouderoux@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS, IGP Côtes du Lot

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot

Vins issus de l'agriculture biologique

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

Sur RDV de préférence pour les groupes

Visite de cave

VALROUFIE

MERIGUET et MATELE (Domaine de)



50

Earl JANICOT SCALISI Vignobles

« Chante Quercy » - 46090 VALROUFIE (F1 - 197)

Tél. 05 65 36 87 17 - Port. 06 84 34 15 72 - Fax 05 65 36 80 20

Site Internet : www.méméduquercy.fr (achat possible)

Vin Rouge : AOC, VDP « Mériduet Matèle »

Vin Blanc : VDP « Matèle, cuvée Jean Leblanc » / Vin Rosé : VDP « Matèle »

Horaires d'ouverture : 8 h à 19 h, tous les jours même les Dimanches et jours fériés

Visite de cave

VILLESEQUE

BELLECOSTE (Château)



10

Christian ROUCANIERES

Trebaix - 46090 VILLESEQUE (D3 - 125)

Tél. 05 65 36 95 43 - Port. 06 08 07 79 59 - Fax 05 65 36 95 43

E-mail : chateau.bellecoste@orange.fr

Vin Rouge : AOC - VDP

Vin Rosé : VDP Bellecoste

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 12 h à 19 h

Visite de cave

PEJUSCLAT (Domaine)



50

Depuis plus de 5 générations on produit du vin sur le domaine Pejusclat et ses 10 ha. Sur un terroir argilo-calcaire et de collines boisées, le Malbec y est parfaitement implanté. Les vins du domaine sont régulièrement récompensés (Guide Hachette, médaille des Côtes du Lot, Presse...). Nous vous invitons à découvrir notre travail et nos vins tous les jeudis des mois de juillet août à 16 h 00 au domaine et tout le reste de l'année.

Dominique et Guillaume BESSIERES

Pech - Usclat - 46090 VILLESEQUE (D4 - 129)

Tél. 05 65 36 95 49 - Port. 06 83 80 01 46

E-mail : pejusclat.guillaume@live.fr - Facebook : <https://www.facebook.com/domaine.pejusclat>

Blog : domainepejusclat.blog4ever.com

Membre Vignoble et Vallée, Accueil Malbelle

Vin Rouge : AOP Cahors « Tradition et Prestige »

Vin Rosé : IGP Côtes du Lot « Délice Rosé » - Autres Productions : Truffes

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h sur RDV

Visite de cave. Visite groupées tous les jeudis en juillet et août à 16 h



SALLES (Domaine des)



Propriété de 11 ha. Lutte raisonnée pour les traitements enherbement (gazons) une rangée sur deux.

Philippe LASBOUYGUES

Les Salles - 46090 VILLESÈQUE (D3 - 126)

Tél. 05 65 36 96 44 - Port. 06 89 21 73 55 - Fax 05 65 36 96 44

E-mail : domaine-des-salles@hotmail.fr

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : Vin de Table

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h 30 et 14 h à 19 h

Visite de cave

TROTELIGOTTE (Clos)



15

Christian et Emmanuel RYBINSKI

Le Cap Blanc - 46090 VILLESÈQUE (E3 - 128)

Port. 06 74 81 91 26

E-mail : contact@clostroteligotte.fr

Site Internet : www.clostroteligotte.com - Blog : <http://blog.clostroteligotte.com>

Vin Rouge : AOC CAHORS, VDP du LOT

Vin Blanc : VDP du LOT / Vin Rosé : VDP du LOT

Vin produit en agriculture biologique : certifié Ecocert et AB

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h 30 et 14 h à 18 h 30

Visite de cave, dégustation gratuite, visite de groupe sur RDV

Evénements : régulièrement dans l'année - Annoncés sur le blog



VIRE SUR LOT

ARQUIES (Château d')



40

Notre propriété est issue de petites propriétés qui se sont rassemblées au fil de trois générations depuis les années 1960. La première parcelle de vigne en appellation Cahors fut plantée en 1971. Depuis, le vignoble s'est étendu sur 22 ha. Toutes les bâtisses, maisons et chais sont en pierre du Quercy, ce qui lui confère un cachet typique de la région.

MONTAGNE Eric

Arquièrre - 46700 VIRE SUR LOT (B2 - 23)

Port. 06 28 25 16 65

E-mail : montagneeric@free.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC Cahors, VDP

Vin Rosé : VDP « Coup de Cœur »

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

Les jours fériés, visites sur RDV - Visite de cave

Hébergement : Gîte

BENEJOU (Domaine de)



Francis LOYGUES

Bénéjou - 46700 VIRE SUR LOT (B2 - 17)

Tél. 09 71 50 71 50

E-mail : francis.loygues@wanadoo.fr

Vin Rouge : AOC Cahors, VDP du Lot

Vin Rosé : VDT Rosé

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

CARREYRES (Domaine)

Thierry DULAC

46700 VIRE SUR LOT (B2 - 21)

Tél. 05 65 36 53 61 - Port. 06 32 22 42 53

Vin Rouge : AOC CAHORS

Horaires d'ouverture : 9 h à 19 h

Visite de Groupe, uniquement sur RDV



15

CEDRE (Château du)

Léon Verhaeghe, d'origine Belge, s'installe pendant la 1^{re} guerre mondiale

dans la région. Son fils Charles et sa femme créent le vignoble du Cèdre en 1958 et ses petits-fils Jean-Marc et Pascal s'installent en 1988. La viticulture exigeante placée sous la responsabilité de Jean-Marc et les vinifications très précises, conduites par Pascale les amènent à apprivoiser ce fabuleux terroir et fixer leurs propres règles grâce à une meilleure compréhension du Malbec, du micro-climat et de la nature des sols. Leur approche et leur réflexion permettent l'obtention en 2012 de la certification en viticulture Biologique par Ecocert France et l'évaluation HACCP (sécurité sanitaire) par SQS Suisse.

Pascal et Jean-Marc VERHAEGHE

Bru - 46700 VIRE SUR LOT (B2 - 24)

Tél. 05 65 36 53 87 - Fax 05 65 24 64 36

E-mail : chateauducedre@wanadoo.fr - Site Internet : www.chateauducedre.com

Blog : [Vin Parleur](#)

Vin Rouge : AOP « Château du Cèdre »

Vin Blanc : IGP « Cèdre Blanc »

Vin Bio certifié Ecocert

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h, du Lundi au Samedi

Visite de cave



50

COLOMBIER (Domaine du)

Maison LABRUYERE - RIGAL

Fabrice et Fabienne RIGAL

GARRIGUES - 46700 VIRE SUR LOT (B2 - 22)

Tél. 05 65 36 54 58 - Port. 06 07 56 16 29

E-mail : 2domaines@wanadoo.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC « Domaine du Colombier » et « Château Trompette ».

Vin élevé en fût de chêne : « Labruyère » et « Noir C Noir »

Vin Rosé : « Le Garrigue »



35

COUTALE (Clos La)

Situé dans les méandres de la vallée du Lot, le vignoble du Clos La Coutale

s'étale sur des terrasses alluviales et des éboulis calcaires, particulièrement propices à la culture de la vigne. Aujourd'hui, Philippe Bernède, qui a hérité du savoir faire de six générations de viticulteurs, conduit et gère depuis 30 ans le Clos La Coutale, entre tradition et modernité. Enfin, inventeur dans l'âme, récompensé au Concours Lépine en 2005, il a également créé une gamme de tire-bouchons astucieux et fonctionnels.

46700 VIRE SUR LOT (B2 - 26)

Tél. 05 65 36 51 47 - Fax 05 65 24 63 73

E-mail : info@coutale.com - Site : www.closlacoutale.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOP Cahors

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h du lundi au vendredi - Visite de cave



10

CROZE DE PYS (Château)



15

SCEA DES DOMAINES ROCHE

Jean ROCHE

46700 VIRE SUR LOT (B2 - 16)

Tél. 05 65 21 30 13 - Port. 06 80 42 45 80 - Fax 05 65 30 83 76

E-mail : chateau-croze-de-pys@wanadoo.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, « Château Croze de Pys »

Vin Blanc : « Domaine Roche » blanc

Vin Rosé : « Domaine Roche » rosé

Horaires d'ouverture : 10 h à 12 h et 13 h 30 à 17 h 30

Visite de cave uniquement sur RDV

GAUDOU (Château de)



15

Dans un monde moderne où les fils font rarement le métier de leur père, on constate au milieu des vignes la persistance de familles bravant les siècles, dont la mienne. La répétition du cycle des saisons, ces vendanges qui surviennent tandis que l'automne jette son linceul de brumes sur les bruns et les ors, jusqu'à cette robe carmine que l'on imagine avoir bu la lumière des constellations, tout conspire à extraire le vigneron que je suis de l'éphémère, de l'insignifiant, des caprices. Pourtant, j'ai à cœur de vivre dans mon époque et de produire un vin qui lui convienne.

Gaudou - 46700 VIRE SUR LOT (B2 - 25)

Tél. 05 65 36 52 93

E-mail : info@chateaugaudou.com - Site Internet : www.chateaugaudou.com

Twitter : [@gaudoucahors](https://twitter.com/gaudoucahors)

Vin Rouge : AOC Cahors « Le Sang de la Vigne »

Vin Blanc : VDP « Blanc de Noir Malbec » / Vin Rosé : VDP « Rosé Premier Grain »

Horaires d'ouverture : 14 h à 18 h

Restauration : Restaurant Le Caillau

HAUTERIVE (Château de)



HAUTERIVE provient de l'anagramme de HAUT DE VIRE. Le domaine est situé en Haut du village de VIRE SUR LOT, à deux pas de l'église. Gilles et Dominique sont issus de la 3^{ème} génération de vignerons de la famille FILHOL, présente sur les lieux depuis 1885.

Gilles et Dominique FILHOL

Le Bourg - 46700 VIRE SUR LOT (B2 - 19)

Tél. 05 65 36 52 84 - Port. 06 07 39 99 66 - Fax 05 65 24 64 93

E-mail : chateaudehauterive@wanadoo.fr

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Rosé : Côtes du Lot

Horaires d'ouverture : 8 h 30 à 12 h et 14 h à 19 h - Visite de cave sur RDV

NOZIERES (Château)



40

Le château Nozières est un domaine familial situé sur la commune de Vire sur Lot.

Il a été un pionnier dans la création de produits complémentaires à l'AOC Cahors. Par sa volonté de faire découvrir le cépage Malbec, sous d'autres aspects, le Château Nozières a ainsi développé une gamme diversifiée, à côté des traditionnels Cahors AOC, allant du blanc au rosé, en passant par le Malbec primeur.

Claude GUITARD

Bru - 46700 VIRE SUR LOT (B2 - 18)

Tél. 05 65 36 52 73 - Port. 06 83 13 22 91 - Fax 05 65 36 50 62

E-mail : chateaunozieres@wanadoo.fr - Site Internet : www.chateaunozieres.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS, « Les Hauts de Bru », « Nozières », « Ambroise de l'Her » et « L'Elégance »

Vin Blanc : VDP « Clin d'œil » / Vin Rosé : VDP « Le Gravis »

Autres Productions : Ratafia, Malbec Primeur

Horaires d'ouverture : 8 h à 12 h et 14 h à 19 h

Visite de cave sur RDV



TRIGUEDINA (Clos)



10

Le domaine s'étend sur plus de 4 villages et sur les 3 plus belles terrasses de la région situées entre les méandres du Lot. Ce vignoble de 65 hectares bénéficie d'un terroir riche composé d'argile, calcaire et silice qui permet la production de vins complexes et d'une grande qualité. Jean-Luc Baldès est porté par un idéal, offrir de grands vins identifiés comme des repères, des références et des gages de qualité en termes de maturité de fruit, d'équilibre, d'élégance et d'expression des terroirs.

Jean Luc BALDES

Pujols - 46700 VIRE SUR LOT (B2 - 20)

Tél. 05 65 21 30 81 - Port. 06 80 03 29 55 - 05 65 21 30 81

E-mail : contact@jlbaldes.com - Site Internet : www.jlbaldes.com

Membre FDVI

Vin Rouge : AOC CAHORS

Vin Blanc : IGP « Comte Tolosan »

Vins Rosé : IGP « Comte de Tolosan »

Horaires d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h du lundi au samedi

Sur demande avec RDV : visites en Espagnol, Russe ou Chinois

Évènement : Journée porte ouvertes le 2 Août 2014 : thème journée Franco Belge



904357

Mouly Immobilier 

PROPRIETES & BELLES DEMEURES EN QUERCY

Votre partenaire pour la vente et l'acquisition de vignoble

55, boulevard Gambetta - 46000 CAHORS
Tél. 05 65 35 21 42 - Fax 05 65 35 93 83
agence.girma.mouly@wanadoo.fr - www.mouly-immobilier.com

DES SOLUTIONS ASSURANCES ET BANQUE

POUR ÊTRE TOUJOURS À NOS CÔTÉS

Épargne, Banque, Prévoyance, Auto, Habitation, Santé,
à retrouver sur groupama.fr

N°Cristal 0 969 320 319
APPEL NON SURTAXÉ

Groupama
Toujours là pour moi.

Caisse régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles - Les produits d'assurance vie sont ceux de Groupama Gan Vie, SA au capital de 1 371 100 605 € ; siège social : 8-10 rue d'Antony, 75008 Paris ; 340 427 616 RCS Paris. Entreprises régies par le Code des assurances - Les produits et services bancaires sont commercialisés par les Caisses Régionales Groupama, entreprises régies par le code des assurances, agissant également en qualité de mandataires exclusifs en opérations de banque et en service de paiement de Groupama Banque, SA au capital de 120 825 712 € ; 87 rue Robespierre, 93107 Montreuil Cedex ; 572 043 800 RCS Bobigny ; immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07 006 369 ; Filiale du groupe Groupama - Document et visuels non contractuels - Crédits photos : Getty Images - iStock

Crédit Agricole, partenaire naturel du vin de Cahors

www.ca-nmp.fr

CA
NORD
MIDI-PYRÉNÉES
BANQUE ET ASSURANCES



LES NÉGOCIANTS ET COURTIERS



21 / 24 rue G. Guynemer
33395 BLANQUEFORT CEDEX
Tél. 33 (0)5 56 95 54 00
Télécopie :33 (0)5 56 95 54 20

Forme juridique : SAS
N° SIRET : 482 283 694 000 24

E-mail :
contact@castel-freres.com
Site Web :
www.groupe-castel.com

ORGANIGRAMME

Président Directeur Général :
Philippe CASTEL

Directeur Général :
Alain CASTEL

Directrice Nationale Qualité :
Sophie PALATSI

Directeur de la Communication :
Franck CROUZET

CASTEL FRÈRES

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés (branche Vins Castel) : 2 419

% du C.A. à l'international (branche Vins Castel) : 35%
(UE et pays tiers)

Répartition du C.A. France (branche Vins Castel) : 65%

LES PRODUITS

MATAYAC CAHORS

LA GRANGE PAYAC CAHORS

AUTRES IMPLANTATIONS DE L'ENTREPRISE

VIGNOBLES ET CENTRE D'EMBOUEILLAGE
VAL DE LOIRE - VALLÉE DU RHÔNE - PROVENCE
BOURGOGNE - BEAUJOLAIS
LANGUEDOC ROUSSILLON - JURANÇON

MAROC - TUNISIE - ETHIOPIE

FILIALES
26 A TRAVERS LE MONDE

Les Hauts Coteaux
46700 FLORESSAS
Tél. 33 (0)5 65 31 95 75
Télécopie :33 (0)5 56 31 93 56

Forme juridique : SARL
N° SIRET :
531 731 982 RCS Cahors

E-mail : info@gtddf.fr
Site Web : www.gtddf.fr

ORGANIGRAMME

Direction :
P. LEJEUNE

Vins :
P. VERHAEGHE

Qualité :
P. LEJEUNE

Marketing :
A. JANICOT

GRANDS TERROIRS DE FRANCE

PROFIL DE L'ENTREPRISE

C.A. HT : 1 000 000 €

% du C.A. à l'exportation : 100%

LES PRODUITS

TROIS SEGMENTS DE VINS :
CAHORS AOC 100% Malbec (Charte de qualité)
CAHORS AOC (1 ans en barrique)
CAHORS AOC (élevage en cuve, sur le fruit)

SALONS ET FOIRES

Salons professionnels (Vinexpo Bordeaux, Hong Kong),
vente export ou France gros comptes.

903375



Lot

- Conseil aux entreprises
- Expertise comptable

**Association de Gestion
et de Comptabilité**

**Avec le premier
réseau associatif
d'expertise comptable
et de conseil**

46.cerfrance.fr 05 65 23 22 30

904360

**OCCITANIE
PIERRES**

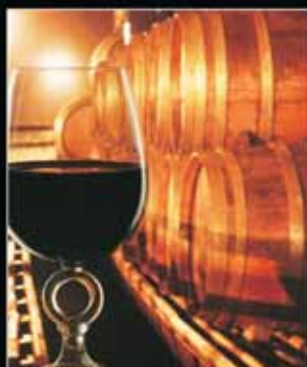
J.L. et J. Bertrand

- Dallages
- Pavés
- Parements
- Plans de cuisine
- Eviers
- Fontaines
- Margelles
- Pierre de construction

BP 242 - St Henri - RN20/D820 - 46000 Cahors
Tél: 05 65 35 54 92 / Fax: 05 65 22 07 76
WWW.occitaniepierres.com
contact@occitaniepierres.com

903369

**CAHORS
LE
VERRE DE LÉGENDE**



Distributeur agréé

Capel
CAPELL AGRIUM MEMBRE

Tél. : 05 65 20 55 00 · Fax : 05 65 22 08 85
E-mail : amaury.cavalié@capel.fr

903372



thiollet

LABORATOIRE D'ANALYSE
ACCREDITÉ

*L'œnologie à votre service...
Une équipe dynamique & expérimentée*

Analyses & Conseils
pour l'élaboration des vins

Prestations

Thermo-vinification . Filtrations
Conditionnement bouteille & bib HACCP^s

Partenariats privilégiés

Lamothe-Abiet . La littorale . Pronektar
St-Gobain-Verallia . VOA . Diam . Bourasse...

1 : plan en cours d'élaboration

05 65 22 48 01

46220 PESCADOIRES - labo@thiollet.fr

CHAMBERT VIGNOBLES

Les Hauts Coteaux
46700 FLORESSAS
Tél. 33 (0)5 65 31 95 75
Télécopie : 33 (0)5 65 31 93 56

Forme juridique : SARL
N° Siret :
438 069 825 RCS Cahors

E-mail : info@chambert.com
Site Web : www.chambert.com
www.chambert.com/blog

ORGANIGRAMME

Direction :
P. LEJEUNE

Vins :
S. DERENONCOURT

Qualité :
V. NEUVILLE

Marketing :
P. LEJEUNE

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés : 12

C.A. HT : 1 000 000 €
% du C.A. à l'exportation : 50%
(UE et pays tiers)

Répartition du C.A. France : 50%

LES PRODUITS

TROIS SEGMENTS DE VINS :

CHAMBERT GOURMAND (en Rouge et Rosé)
CHÂTEAU DE CHAMBERT
CHÂTEAU DE CHAMBERT GRAND VIN (100% Malbec)

EXCLUSIVITÉS

ROGOMME : Vin dessert gastronomique vendu aux
restaurants étoiles du monde entier (recette ancestrale de
3 siècle)

SALONS ET FOIRES

SALONS PROFESSIONNELS (VINEXPO - VINISUD)
VENTE DIRECTE ET VIA DISTRIBUTEURS REGIONAUX

903368

Productions Professionnels	Développement Commercialisation	Vinifications Formations	Expérimentations Transfert
Etablissement Public Local Cahors - Le Montat  Lycée des Territoires Domaine de Lacoste			
Des installations techniques et pédagogiques au service des professionnels et des étudiants de la filière viticole. Une école du vin pour l'accueil de groupes et des stages adultes. Une licence Professionnelle "Vinnovation et Mondialisation" en lien avec l'Université Paul Sabatier de Toulouse.			
lycee-du-montat.com		05.65.21.03.67 lpa.cahors@educagri.fr	

JANICOT SAS

MÉMÉ DU QUERCY

Cahors Nord - D 820
46090 VALROUFIE
Tél. 33 (0)5 65 36 87 17
Télécopie : 33 (0)5 65 36 80 20

Forme juridique : SAS
N° SIRET : 322 031 055 00013

E-mail :
contact@memeduquercy.com
Site Web :
www.memeduquercy.com
Facebook :
www.facebook.com/MemeDuQuercy

ORGANIGRAMME

Direction :
Alain JANICOT

Gestion Commerciale :
Yann JANICOT

Foire et Salons :
Yann LE CORVEE

Contrôle de Gestion / Export :
Thomas DRAPE

Comptabilité :
Lucie TISSANDIÉ

Secrétariat Commercial :
Patricia OUVARD

Export Chine :
Lucie CUI

Expéditions :
Jean-Paul TOURNEMINE

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés : 11

C.A. HT : 2 700 000 €

% du C.A. à l'exportation : 10 %
(UE et pays tiers)

Répartition du C.A. France : 90 %

LES PRODUITS

VINS DE CAHORS, FOIE GRAS, TRUFFES,
PRODUITS DU TERROIR DE QUALITÉ.
EXCLUSIVITÉS SUR DOMAINE DE MÉRIGUET,
CHÂTEAU LAMAGDELAINE NOIRE,
DOMAINE DE MATÈLE EN VIN DES CÔTES DU LOT.

AUTRES IMPLANTATIONS DE L'ENTREPRISE

CAHORS CENTRE « les Halles » William Thocaven
FIGEAC CENTRE « Place Vival »
Cathy et Bertrand Danglade

EXCLUSIVITÉS

EXCLUSIVITÉS SUR DOMAINE DE MÉRIGUET,
CHÂTEAU LAMAGDELAINE NOIRE,
DOMAINE DE MATÈLE EN VIN DES CÔTES DU LOT.
FOIE GRAS ET PRODUITS DU TERROIR MÉMÉ DU QUERCY.
CHÂTEAU HAUT LÉGION : 欧霖爵

SALONS ET FOIRES

FOIRE DE PARIS, FOIRE DE MARSEILLE,
CLERMONT FERRAND, DIJON, ORLÉANS, MULHOUSE,
LIMOGES, SALON DE L'AGRICULTURE de PARIS

En animation gastronomique sur les :

SALON DE L'AÉRONAUTIQUE,
SALON NAUTIQUE DE PARIS,
SALON DE L'AUTO,
MONDIAL DU MODELISME,
VILLA CAHORS MALBEC

AUTRES

IMPLANTATION À L'ÉTRANGER :

BUREAU DE SHANGHAI (China) :

Léo WANG : 王良

Vivian SUN: 孙岩

Château Haut Légion : 霖爵

LES MARCHES DE CAYX

Château de Cayx
Caix - 46140 LUZECH
Tél. 33 (0)5 65 30 52 50
Télécopie : 33 (0)5 65 30 52 50

Forme juridique : SARL
N° SIRET : 404 054 322

E-mail :
office@chateau-de-cayx.com
Site Web :
www.chateau-de-cayx.com

ORGANIGRAMME

Direction :
Guillaume BARDIN

Qualité :
Alexandre GELIS

Marketing :
Guillaume BARDIN

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés : 5

% du C.A. à l'exportation : 80%

Répartition du C.A. France : 20%

LES PRODUITS

VINS DU CHATEAU DE CAYX - ROGOMME
CHAMPAGNE

EXCLUSIVITES

CHATEAU DE CAYX

AUTRES IMPLANTATIONS DE L'ENTREPRISE

CHINE

SALONS ET FOIRES

LA MÉMÉ DU QUERCY - Groupe Janicot

LANNAC SAINT-JEAN

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés : 2 associé

LA PHILOSOPHIE, LES PRODUITS

Lannac Saint-Jean est la rencontre de deux jeune vignerons partageant la même passion du vin.

Pour Emmanuel Rybinski et Fabien Jouvès, la vigne est une partition avec laquelle ils jouent les différentes notes du Malbec pour créer l'accord parfait entre le Cépage et le Terroir : un accord en Sol Majeur.

Leur travail est une philosophie, celle du respect des Hommes et de la Nature. C'est pourquoi Lannac Saint-Jean s'est engagé dans un négoce équitable pour valoriser le travail des vignerons et leur permettre d'élaborer un vin en accord avec les éléments qui les entourent.

*Gamme de Lannac Saint-Jean :
G(Sol) ° B(Si) ° D(Ré) ° F"(Fa)*

Le Poujols
46090 VILLESEQUE
Tél. 33 (0)6 74 81 91 26

Forme juridique : SARL
N° SIRET :
RCS Cahors 532 192 077

E-mail :
lannacsaintjean@hotmail.fr

ORGANIGRAMME

Gérant-associé :
Emmanuel RYBINSKI

Associé :
Fabien JOUVES

Château La Caminade
46140 PARNAC
Tél. 33 (0)5 65 30 73 05
Télécopie : 33 (0)5 65 20 17 04

Forme juridique : SARL
N° Siret : 377 974 894 00018

E-mail : resses@orange.fr
Site Web :
www.chateau-caminade.com

ORGANIGRAMME

Direction :
Richard RESSES

CRUS ET VIGNOBLES SELECTION

PROFIL DE L'ENTREPRISE

% du C.A. à l'exportation : 33%
Répartition du C.A. France : 67%

LES PRODUITS

AOC CAHORS
CHÂTEAU LA CAMINADE
MISSION LA CAMINADE
COSTE PEYROUSE

SALONS ET FOIRES

VINEXPO

904284



SCEA PÉPINIÈRES VITICOLES de la Vallée du Lot

Plants certifiés traditionnels, Pôts,
Raisins de table

Les Lacades - 46700 VIRE SUR LOT

Port. 06 45 64 74 57 - Fax 05 65 36 58 12
Mail. beaumont.sebastien1@laposte.net



FABRICANT DE SOLUTIONS DE BOUCHAGE EN LIEGE
BOURRASSE S.A. - BP 23 - 40230 TOSSE (France)
Tél. 05 58 49 99 20 - Fax 05 58 43 08 66 - Mél. france@bourrasse.com
Site : www.bourrasse.fr



903357

Domaine de Lagrezette
46140 CAILLAC
Tél. 33 (0)5 65 20 07 42

Forme juridique : S.A.
N° SIRET : 42301800100069

E-mail :
adpsa@lagrezette.fr
Site Web :
www.chateau-lagrezette.com

ORGANIGRAMME

Direction :
Claude BOUDAMANI

Vins :
Cédric BLANC
Pierre VIGNAUD

Qualité:
Cédric BLANC

Marketing :
Marine GRISON

ALAIN DOMINIQUE PERRIN SA

LES PRODUITS

LE PIGEONNIER
CHATEAU LAGREZETTE
CHATEAU CHEVALIERS LAGREZETTE
CLOS MARGUERITE
MAS DES MERVEILLES

CIRCOFOUL - RD 9
46140 ALBAS
Tél. 33 (0)5 65 30 52 97
Télécopie : 33 (0)5 65 30 75 67

Forme juridique : SARL
N° Siret : 410 936 462 00010

E-mail :
albasdistribution@wanadoo.fr
Site Web :
www.pelvillain-freres.com

ORGANIGRAMME

Gérant :
Didier PELVILLAIN

Commercial :
Arnaud PELVILLAIN

ALBAS DISTRIBUTION FRANCE VINS

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés : 5
France, Export

LES PRODUITS

ROUGE
AOC CAHORS ET VINS DU SUD-OUEST
BLANC
AOP CAHORS ET VINS DU SUD-OUEST
ROSÉ
IGP DU LOT, IGP CÔTES DU LOT
VINS SANS IGP

SALONS ET FOIRES

VINEXPO

Château Saint-Didier Parnac
46160 PARNAC
Tél. 33 (0)5 65 30 70 10
Télécopie : 33 (0)5 65 20 16 24

Forme juridique : SAS
N° SIRET : 324 378 058 00014

E-mail : marketing@rigal.fr
Site Web : www.rigal.fr

ORGANIGRAMME

Direction :
Boris BRÉAU

Vin :
Matthieu RESSIOT

Marketing :
Aude Marie CLEMENT

Qualité :
Anne Ulrich

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés : 8
C.A. HT : 27 000 000 € (2013)
% du C.A. à l'exportation : 22 %
Répartition du C.A. France : 78 %

RIGAL SAS

LES PRODUITS

AOC CAHORS

Les Marques AOC Cahors :
Contes & Légendes, Les Terrasses, Rigal Cahors
Les Cuvées Terroirs AOC Cahors
Troisième Terrasse, Les Terres Rouges,
Les Pierres Blanches
Le Vin Noir AOC Cahors

IGP COMTÉTOLOSAN

The Original Malbec, The Original Malbec Rosé
L'Instant Truffier Malbec, L'Instant Safran Malbec Rosé

IGP CÔTES DE GASCogne

The Original Colombard, The Original Gros Manseng
The Original Sauvignon Blanc, L'Instant Figuier Gros
Manseng, L'Instant Passion Sauvignon,
L'Instant Bergamote Colombard

EXCLUSIVITÉS

AOC CAHORS

Château Saint Didier Parnac, Château Bovila
Château de Rouffiac, Château de Chambert

SALONS ET FOIRES

VINEXPO Bordeaux et Hong Kong, PROWEIN

DAULIAC
46140 LUZECH
Tél. 33 (0)5 65 36 97 43
Télécopie : 33 (0)5 65 53 66 45

E-mail :
contact@francemalbec.com
Site Web :
www.francemalbec.com

ORGANIGRAMME

Direction:
Thierry BALTENWECK

COMPAGNIE FRANCE MALBEC

LES PRODUITS

AOC CAHORS
MALBEC DE FRANCE - LEPLANT DU ROY
NOBLE FALERNE
OLTIS

Route de Toulouse - BP 159
46003 CAHORS Cedex 9
Tél. 33 (0)5 65 20 80 80
Télécopie : 33 (0)5 65 20 80 81

Forme juridique : SAS
N° SIRET : 321 613 532 00109

E-mail :
vigouroux@g-vigouroux.fr
Site Web :
www.g-vigouroux.fr

ORGANIGRAMME

Direction :
Bertrand-Gabriel VIGOUROUX

Vins:
Bertrand-Gabriel VIGOUROUX

Qualité :
Christine VIGOUROUX

Marketing :
Bertrand-Gabriel VIGOUROUX

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés : 3

C.A. HT : 5 665 078 €

% du C.A. à l'exportation : 48 %
(UE et pays tiers)

Répartition du C.A. France : 52 %
Particuliers et CHR

SAS GEORGES VIGOUROUX

LES PRODUITS

CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE
CHÂTEAU DE MERCUÈS,
CHÂTEAU LERET MONPEZAT,
PIGMENTUM,
ATRIUM, ANTISTO, GOULEYANT
CHÂTEAU TOURNELLES ,
CHÂTEAU PECH DE JAMMES
LE TEMPS DES VENDANGES,
AUTRES AOC ET IGP DU SUD-OUEST.

EXCLUSIVITÉS

CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE
CHÂTEAU DE MERCUÈS,
CHÂTEAU LERET MONPEZAT,
PIGMENTUM,
ATRIUM, ANTISTO, GOULEYANT
CHÂTEAU TOURNELLES ,
CHÂTEAU PECH DE JAMMES
LE TEMPS DES VENDANGES

SALONS ET FOIRES

VINEXPO, VINISUD, PROWEIN,
LONDON INTERNATIONAL WINE FAIR

SARL LE CEDRE DIFFUSION

ORGANIGRAMME

Gérant :

Pascal VERHAEGHE

Commercial :

Laurent LAVIAL

Œnologue :

Olivier TEISSEIRE

Secrétaires :

Myriam BRIAND - Patricia DELPECH

BRU

46700 VIRE SUR LOT

Tél. 33 (0)5 65 36 53 87

Télécopie : 33 (0)5 65 24 64 36

Forme juridique : SARL

N° Siret : 391 093 887 00019

E-mail :

chateauducedre@wanadoo.fr

Site Web :

www.chateauducedre.com

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés : 5

% du C.A. à l'exportation : 80%

LES PRODUITS

Toute une gamme de Malbecs de Terroir, charnus, frais et faciles à boire.

SALONS ET FOIRES

VINEXPO, VINISUD, PROWEIN, REAL WIN FAIR

GRAND TERROIR DU SUD OUEST

PROFIL DE L'ENTREPRISE

C.A. HT : 3 011 000 % (année fiscale 2013 / 2014)

Répartition du C.A. France :

3% direct - 39,5% grande distribution - 57,6% grossistes

LES PRODUITS

VELOS AOC CAHORS ROUGE

MAYNE DE BEAUREGARD BERGERAC ROUGE ROSÉ

TOUR DU ROC FRONTON ROSÉ ET ROUGE

TOUR DU ROC GAILLAC ROUGE ET ROSÉ

AUTRES IMPLANTATIONS DE L'ENTREPRISE

BUREAU COMMERCIAL

208, Chemin De Delmas - 82000 MONTAUBAN

SALONS ET FOIRES

VINEXPO

3, avenue de Dèvèze

34500 BEZIERS

Tél. 0967 40 12 26

Télécopie : 0826 995 873

Forme juridique : SARL

N° SIRET : 50971273300021

E-mail :

cmateno@gt-so.fr

ORGANIGRAMME

Direction (Gérants associés) :

Thierry RIVA

Christophe MATENOT

Vins :

Thierry RIVA

Marketing :

Christophe MATENOT

SARL BALDES CLOS TRIGUEDINA

Les Poujols
46700 VIRE SUR LOT
Tél. 33 (0)5 65 21 30 81
Télécopie : 33 (0)5 65 21 39 28
Forme juridique : SARL
N° SIRET : 378 876 510 00025
E-mail : contact@jlbaldes.com
Site Web : www.jlbaldes.com

ORGANIGRAMME

Direction :

Jean-Luc BALDES

Responsable Chais :

Fabrice BEARN

Qualité :

Claire TOUCHE

Responsable Commercial

France : Romuald CARROUGE

Responsable Commercial

Export : Jérôme HEULOT

Teng LI

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés : 12

% du C.A. à l'exportation : 44 %
(UE et pays tiers)

Répartition du C.A. France : 56%

LES PRODUITS

**UNIQUEMENT LES VINS PRODUITS À LA PROPRIÉTÉ
(CLOS TRIGUEDINA)**

Vins Rouges AOC CAHORS :

Les 100% Malbec : The New Black Wine, Probus, Trilogie
(la sélection parcellaire), Malbec du Clos
Les Assemblages Malbec & Merlot & Tannat :
Clos Triguedina, Petit Clos...

Vins Blanc IGP COMTE TOLOSAN :

Le Sec du Clos (vin Blanc sec avec Viognier & Chardonnay)
L'Or du Clos (vin Blanc doux, 100% Chenin)

Vins Rosé IGP COMTE TOLOSAN : 100% Malbec

Clos Triguedina Rosé (tranquille)
Bul's, Rosé pétillant, Méthode Champenoise

SALONS ET FOIRES

SALON DES VIGNERONS INDEPENDANTS
(Paris, Bordeaux, Lyon, Strasbourg, Lille)

903374



11, avenue du Bois Vert - 31120 Portet-sur-Garonne
Tél. 05 62 11 70 59 - Fax 05 62 11 73 01

lafitte.liege@wanadoo.fr - www.lafitteportugal.com

www.planeteliege.com

Le Bourg
46700 FLORESSAS
Tél. 05 65 31 95 61
Télécopie : 05 65 31 95 64

Forme juridique : SARL
N° SIRET : 49044673900016

E-mail : vignobleslaur@orange.fr
Site web : www.vignobles-laur.fr

ORGANIGRAMME

Direction:
Cedric LAUR
Ludovic LAUR

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés : 5

C.A. HT : 2 400 000 €

Répartition du C.A. France :
70 %

Répartition du C.A. à l'exportation :
720 000 €

VIGNOBLES LAUR SARL

LES PRODUITS

GAMME ESPRIT : Esprit Rouge Malbec IGP Côtes du Lot, Esprit Rouge Merlot IGP Côtes du Lot, Esprit Rosé - IGP Côtes du Lot,
LES ROSÉS DE LAUR : Rosé Bikini, Côtes Du Lot, Diablotin,

AOP CAHORS :

GAMME LAUR TRADITION

Mont Laur AOC Cahors 100 % Malbec,
La Tour Laur AOC Cahors, L De Laur AOC Cahors
Oltus 100 % Malbec, Valentrion

GAMME LAUR PRESTIGE

Château Laur Cuvée Prestige 2011 (2 Etoiles au Guide Hachette), Château Laur Cuvée Excellence,
CUVÉES PARTICULIÈRES CHÂTEAU LAUR
Le Vin De Mon Pépé - 100 % Malbec,
Diablotin

CUVÉES CONFIDENTIELLES CHATEAU LAUR

Horus 100% Malbec, Château Laur Grande Réserve

LES BAG IN BOX :

LA GAMME LAUR - ESPRIT

Bib Mont- Laur AOC Cahors
Bib Esprit Fruité Rouge Merlot IGP Côtes Du Lot
Bib Esprit Fruité Rosé Malbec IGP Côtes Du Lot

SALONS ET FOIRES

BELGIQUE « DIFFERT, OCQUIER »
FRANCE « ANSERVILLE PONT À MOUSSON »

904351



Notre réseau de spécialistes et de consultants internes se fait fort de répondre à toutes les problématiques posées dans le domaine des Vins & Spiritueux.

Notre rôle est d'aider la filière à valoriser sa production et l'image de ses vins.

Nous couvrons le territoire viticole à partir de nos bureaux situés à Toulouse, Paris, Bordeaux, Provence et notre agence de Pékin.

Ingénieur en agriculture et diplômé de la London Business School, James de Roany travaille dans la viticulture depuis 30 ans.

Il partage son temps entre ses activités de négoce et ses activités de conseil.

Il est le co-auteur du «Guide pratique de l'export du vin» Dunod 2012 et du «Guide pratique de l'œnotourisme» Dunod 2014.

James de Roany - Global Vini Services

Agence Conseil dans l'univers du vin, des spiritueux et des arts de vivre.

Tél. + 33 (0)5 31 98 89 92 - contact@globalviniservices.com - www.globalviniservices.com

COURTAGE EN VINS

La Plane
46140 SAINT VINCENT RIVE D'OLT
Tél. 33 (0)5 65 30 75 11
Télécopie : 33 (0)5 65 30 78 40

Forme juridique : SARL
N° SIRET : 481 521 938 00011

E-mail : jouvesbdc@aliceadsl.fr

SARL JOUVES BDC

ORGANIGRAMME

Direction :

Bruno JOUVES

Vins :

Christian JOUVES

Qualité :

Christian JOUVES

LES PRODUITS

VINS DE CAHORS

904359

ALBAGNAC 
SOLUTIONS D'ÉTIQUETAGE

La société ALBAGNAC vous propose
des lignes d'embouteillage
adaptées à vos besoins
jusqu'à 6000 bouteilles / heure

Membre de 

www.albagnac.com
commercial@albagnac.com



Spécialiste de l'étiquetage depuis 1988

903362

 **Chaudronnerie
Teulet
Monbazillac**



*Cuves Vinification / Stockage
Cuves Isothermes Inox
Garde-Vins à chapeau flottant - Passerelles Inox*

Tél. 05 53 57 42 30 - Fax 05 53 24 69 71
LE FUMAT - 24240 MONBAZILLAC
Internet : www.chaudronnerie-ctm.fr

COURTAGE EN VINS

80, bis avenue de Lavaur
31500 TOULOUSE
Tél. 33 (0)6 20 27 20 47
Télécopie : 33 (0)5 61 20 27 20 47

Forme juridique : Entreprise
individuelle en réel simplifié
N° SIRET : RCS Toulouse
532 810 272 00015

E-mail : lavalettejl@gmail.com

ORGANIGRAMME

Direction :

Jean-Laurent LAVALETTE

LAVALETTE VINS

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Nbre de salariés : 1

C.A. HT : 60 000 €

% du C.A. à l'exportation : 5 %
(UE et pays tiers)

Répartition du C.A. France : 95 %
Particuliers et CHR

LES PRODUITS

VDF CEPAGES

IGP TARN, COMTE DE TOLOSAN, CÔTE DE GASCogne
AOP CAHORS, FRONTON, GAILLAC, BUZET, BERGERAC

SALONS ET FOIRES

VINEXPO BORDEAUX, VINISUD, PROWEIN

903366



Confiez vos vins à des professionnels soucieux de la qualité des prestations qu'ils réalisent.
Des matériels à la pointe de la technique et des hommes qualifiés à votre service.



www.renfort.fr - Téléphone : 05 56 38 02 00

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



Embouteillage
de vins
biologiques



ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification



Office de Tourisme de la Vallée du Lot et du Vignoble



Au coeur du vignoble de Cahors



*Pour vous accueillir à
Puy l'Evêque, Prayssac
Duravel, Luzech et Mauroux*



www.tourisme-lot-vignoble.com

T / 05 65 21 37 63



SÉJOURNEZ AU PAYS DU CAHORS MALBEC

Comment s'y rendre ?

Où se restaurer ?

Où dormir ?

Quelques activités touristiques

Quelques événements

Bonnes adresses et numéros utiles



UN VIN D'ALCOOL EST NECESSAIRE POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODERATION. J.B.R. 1934



Distillerie Louis Roque
SOUILLAC

VISITE GRATUITE DU CHAI ET DU MUSÉE

41 AV. JEAN-JAURES - 46200 SOUILLAC - Tél : 05 65 32 78 16

... et dans les boutiques et sur les bonnes tables de la région

MUSÉE DE LA VIEILLE PRUNE - DISTILLERIE LOUIS ROQUE : *Histoire d'une passion familiale depuis cinq générations...*

Chez les Roque, on est distillateur de père en fils depuis 1835. Louis, troisième génération de brûleurs, décide en 1905 de voler de ses propres ailes et s'installe à Souillac, en lieu et place d'un ancien couvent. Le jeune homme devient en peu de temps le spécialiste local des eaux-de vies de prune...

Son savoir-faire est vite reconnu et Louis Roque se met à distiller pour son compte des "poirés" de prunes fournis par les fermiers de la région. Il conserve sa production dans de vieux fûts en chêne où l'alcool vieillit lentement, sous surveillance.

Dans ses chais éparpillés dans la ville, il se consacre alors à l'élevage, aux assemblages méticuleux, et sa maison au cœur de Souillac, sert de point de vente.

Le personnage devient une gloire départementale, et marie l'une de ses filles au comte Duffour de Raymond. C'est elle qui prendra la maison en mains à la mort du créateur, veillant jusqu'à ses derniers jours, à respecter scrupuleusement les préceptes de son père.

Ce savoir-faire, transmis depuis cinq générations, assure la pérennité de la Distillerie installée depuis 1995 dans un bâtiment de caractère et dirigée aujourd'hui par le petit-fils de Louis Roque.



HISTOIRE ET TRADITION

Si vous passez un jour à Souillac, venez découvrir le Musée aux couleurs chaudes où le cuivre des alambics côtoie pressoirs, congés, filtres et chaudrons. Nous vous ferons partager le silence serein des chais où les eaux-de-vie s'affinent lentement dans les vieux fûts de chêne.

Vous y verrez le personnel, remplir, cirer et étiqueter manuellement les bouteilles dans le plus pur respect de la tradition.

www.lavieilleprune.com

COMMENT S'Y RENDRE ?

EN VOITURE :

De Toulouse : 1 h 15

De Paris : 5 h 45

EN TRAIN :

De Paris Austerlitz à Cahors : 5 h 20

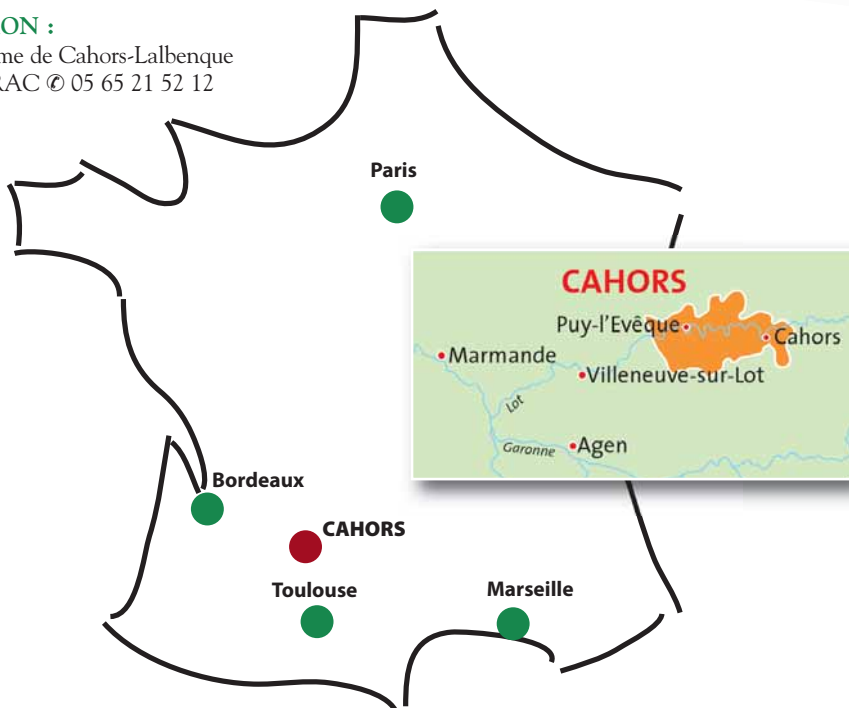
De Toulouse à Cahors : 1 h 10

EN AVION :

Paris - Toulouse : 1 h 10

EN AVION :

Aérodrome de Cahors-Lalbenque
à CIEURAC ☎ 05 65 21 52 12



904354

CAHORS TAXI



Jean-Jacques

06 32 18 54 33

- TRANSPORT 24 / 24 ET 7 / 7
- TOUTES DISTANCES
- TRANSPORT MÉDICALISÉ

125, RUE FONDUE HAUTE - CAHORS

CAHORSTAXI@ORANGE.FR

WWW.CAHORS-TAXI.FR/TAXIS-CAHORS



DÉCOUVREZ LA VILLA CAHORS MALBEC



ESPACE D'INFORMATION ET DE DÉGUSTATION

**Bienvenue à la *Villa Cahors Malbec*,
ambassade du territoire !**

Au centre ville de Cahors, place Mitterrand, la Villa réunit l'**Office de Tourisme du Grand Cahors** et l'**Espace Lounge de l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors** pour accueillir, informer et faire découvrir l'AOC cahors et son cépage malbec à travers des dégustations animées par un professionnel. Une belle opportunité de (re)découvrir un terroir unique au monde, reconnu pour ses vins de caractère, sa gastronomie savoureuse, son patrimoine architectural exceptionnel et ses paysages préservés.

INFORMATIONS

www.villacahorsmalbec.com

Tel 05 65 53 20 65





CAHORS

AU FIL DU LOT ET DU VIGNOBLE

Dans le décor majestueux de la vallée du Lot, Cahors, Ville d'art et d'histoire et Grand Site de Midi-Pyrénées, est faite pour le bonheur de l'exploration. Du pont Valentré à la cathédrale Saint-Étienne, en passant par la place du marché et les terrasses du boulevard, elle conjugue ambiance méridionale, richesses historiques et plaisirs gourmands. Sans oublier les festivals amateurs ou professionnels de théâtre, de musique, de danse, et la saison culturelle déclinée toute l'année pour le plus grand bonheur des amateurs d'art sous toutes ses formes.

L'inébranlable pont Valentré, emblème de la ville et ses trois tours fortifiées, et la cathédrale Saint-Étienne, tous deux référencés au patrimoine de l'UNESCO dans le cadre des chemins de Saint-Jacques de Compostelle ; les petites rues médiévales et les Jardins secrets qui fleurissent la ville, le boulevard Gambetta, héritage du XIX^e siècle... sans oublier le marché où tout met en appétit et enfin le vignoble, terroir historique du Malbec et du vin noir...

Set in the majestic surroundings of the Lot Valley, Cahors, «City of Art and History» and «Grand Site of Midi-Pyrénées» is just waiting to be explored. From the Valentré bridge to the Cathedral of St. Etienne, from the market place to the boulevard terraces, the Lot's major city combines the vibrant atmosphere of the South with a rich heritage and all the pleasures of good food and wine. And then there are the festivals... amateur or professional theatre, music, dance; plus cultural events throughout the year, for the pleasure of lovers of art in all its forms.

The unshakable Valentré Bridge with its three towers, emblem of the city, and the cathedral of St. Etienne are both UNESCO World Heritage listed in the context of the Pilgrim Ways to Santiago de Compostela. Stroll through the narrow mediaeval streets and the Secret Gardens which flourish around the town, the boulevard Gambetta, legacy of 19th C. modernisation... and don't forget the delicious abundance of the market, and the vineyards, the historic home of the Malbec grape and Black Wine...

LES TEMPS FORTS DE L'ANNÉE - MAINS EVENTS

> **FESTIVAL VISAGES DU MONDE**,
concerts en plein air, printemps
> **CAHORS JUIN JARDINS**,
le festival qui cultive l'art et les jardins, juin
> **LOT OF SAVEURS**,
la gastronomie dans tout son art, juillet
> **CAHORS BLUES FESTIVAL**, juillet
> **FESTIVAL TRACES CONTEMPORAINES**,
Festival de danse, juillet
> **TRIAL URBAIN INTERNATIONAL**, août
> **JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE**,
partout en ville, 4 jours en septembre

> **CINÉDÉLICES**,
festival de cinéma hédoniste, septembre/octobre
> **MUSÉE DE CAHORS HENRI-MARTIN**,
expositions temporaires et permanentes
> **GRENIER DU CHAPITRE**,
expositions de mai à octobre
> **LES JARDINS SECRETS DE CAHORS**,
jardins remarquables, d'avril à octobre
> **VILLE D'ART ET D'HISTOIRE**,
visites guidées toute l'année autour du patrimoine

OÙ SE RESTAURER ?

LA BERGERIE

Route de Paris - D820
46090 ST-PIERRE-LAFEUILLE
05 65 36 82 82

TERRE GOURMANDE

25 Avenue du Maréchal Bessières
46220 PRAYSSAC
05 65 21 82 69

LE GINDREAU

Le bourg - 46150 SAINT-MEDARD
05 65 36 22 27

LA CHARTREUSE

46000 CAHORS
05 65 35 17 37

LE BALANDRE

5 avenue Charles de Freycinet
46000 CAHORS
05 65 53 32 00

LE VINOIS

La Croix - 46140 CAILLAC
05 65 30 53 60

LE CAILLAU

46700 VIRE-SUR-LOT
05 65 23 78 04

LA TABLE DE HAUTE-SERRE

Château de Haute Serre
46230 CIEURAC
05 65 20 80 20

LE CHÂTEAU DE MERCUÈS

46090 MERCUES
05 65 20 00 01

LE MARCHÉ

Place Jean Jacques Chapou
46000 CAHORS
05 65 35 27 27



Retrouvez d'autres bonnes tables sur le site : www.bonnestables-lot.fr

904293

LA CHARTREUSE
Hôtel - Restaurant

Saint-Georges - 46000 CAHORS - Tél. 05 65 35 17 37
www.hotel-la-chartreuse.com - E-mail : la-chartreuse@wanadoo.fr

904355

Bar à Vins - Restaurant - Tapas

Le Dousil
Cahors

124, rue Nationale - CAHORS - Tél. 05 65 53 19 67 - E-mail : ledousil@orange.fr - Facebook : Le Dousil

OÙ DORMIR ?



Gîtes et Chambres d'Hôtes

GREZELS

GÎTE PECH D'ESTOURNEL

Propriétaires : Didier et Josiane IBRE

05 65 30 82 43

MAXOU

CH. D'HÔTES LE FOURNIL D'EVARISTE

Propriétaire : Jacqueline FAVEAUX

05 65 31 63 85

DOUELLE

GÎTE DE M. ET M^{ME} FAYDI

Propriétaires : Mr et Mme FAYDI

05 65 35 74 38

LUZECHE

CH. D'HÔTES LE PEYROU

Propriétaire : Janine MARTINOT

05 65 30 51 98

PRADINES

CH. D'HÔTES TÉRANGA

Propriétaires :

Agnès et Francis SEVRIN-CANCE

05 65 35 20 51

DURAVEL

CH. D'HÔTES CH. DE ROUFFIAC

Propriétaire : Philippe DUCOUM

06 73 38 21 46 - 05 65 36 54 27

MERCUÉS

CH. D'HÔTES LE MAS AZÉMAR

Propriétaire : Claude PATROLIN

05 65 30 96 85

GREZELS

GÎTE DE M. ET M^{ME} LE CADET

Propriétaire : Laurent LE CADET

05 65 22 45 88

904277

Location de Salle de réception
et Gîtes de charme

★★★★★

**LE DOMAINE
DU CARDOU**

— Ouvert toute l'année —

Salle pour séminaires et événements
Gîtes de Charme
Formule «Gîte Hôtel»

Lieu dit «Le Cardou» - D28
46700 PUY L'EVÊQUE
domaine.du.cardou@orange.fr
www.domaineducardou.com

(+33) 05 65 24 76 36

903358

Hotel Bellevue * Restaurant Côté Lot**

Marie et Christophe LASMARIES
vous accueillent pour une escale de qualité.
Une cuisine jeune, inventive aux tons
très personnels et raffinés...

PLACE DE LA TRUFFIÈRE • **46700 PUY L'EVÊQUE**
hotelbellevue.puyleveque@wanadoo.fr
www.hotelbellevue-puyleveque.com

TÉL. 05 65 36 06 60
FAX 05 65 36 06 61

BELAYE

CH. D'HÔTES DE M. ET M^{ME} CHRIST

Propriétaires : Florence et Thierry CHRIST
05 65 24 78 82

PARNAC

GÎTE PRIEURÉ LA CONDAMINE

Propriétaire : Georges DELMAS
05 65 30 73 84 - 05 65 30 98 21

Hôtels-Restaurants

HÔTEL REST. LE LION D'OR

8 Place de la République - 46500 GRAMAT
05 65 10 46 10

HÔTEL LE VALENTRÉ

252 avenue Jean Jaurès
46000 CAHORS
Téléphone filaire : 05 65 35 16 76

HÔTEL DE FRANCE

252 avenue Jean Jaurès - 46000 CAHORS
05 65 35 16 76

**HÔTEL REST.
LE TERMINUS**

5 av. Charles de Freycinet
46000 CAHORS
05 65 53 32 00



HÔTEL REST. CHÂTEAU DE MERCUÈS

Famille Vigouroux
46090 MERCUES
05 65 20 00 01

Campings

CAMPING MOULIN DE LABORDE

46700 MONTCABRIER
05 65 24 62 06

CAMPING DES ARCADES

Le Moulin de Saint Martial
46800 SAINT-PANTALEON
05 65 22 92 27

904285

Camping ***
Rivière de Cabessut

Camping familial de 113 emplacements et mobil-homes sur plus de 4 hectares, dans l'espace vert de Cahors à 5 minutes à vélo du centre ville.

Idéalement bien placé pour découvrir le vignoble et toutes les merveilles du Lot.

Le camping Rivière de Cabessut, l'impression d'être à la campagne, avec tous les avantages de la ville !

Camping Rivière de Cabessut
1180, rue de la Rivière - 46000 CAHORS
Tél. 05 65 30 06 30
E.mail : contact@cabessut.com
Site : www.cabessut.com

ESPRIT LOT



Hôtel de France
Hôtel le Valentré

Ouvert toute l'année - 24 h/24

Chambres climatisées - Chambres handicapées **

TV par satellite - Canal+ - Chaines étrangères

Wifi gratuit - Borne Internet

PARKING - GARAGE

252, avenue Jean Jaurès - 46000 CAHORS

Tél. 05 65 35 16 76 - Fax 05 65 22 01 08

E-mail : hd46@wanadoo.fr - www.hoteldefrance-cahors.fr

904276



Le Village des Cigales

Se situe au cœur du vignoble de Cahors, un village de vacances idéal pour ce qui recherche le calme, le confort, les animations et une ambiance familiale.

Tél. 05 65 36 49 01 - www.villagedescigales.com

904058



CHATEAU DE CAYX
VIN DE FRANCE DE D'ANENHART

CHATEAU DE CAYX, CUVÉE MAJESTÉ
MÉDAILLE D'OR AU CHALLENGE
INTERNATIONAL DU VIN 2014.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

QUELQUES ACTIVITÉS TOURISTIQUES



Randonnée cyclo et VTT

Partez en vélo à la découverte du vignoble de Cahors, voici la liste des randonnées cyclo qui traversent le vignoble de Cahors :

CYCLO :

- Au travers du vignoble de Cahors
Anglars-juillac – 6,3km
- Du « Puech » aux vignes
Puy l'évêque – 13,5km
- Châteaux et églises du vignoble de Cahors
– Mauroux – 16,3km
- Le tour de l'île – Luzech – 4,2km
- Sur la route des vignes – Parnac – 7,7km
- Sur la route de « Pescatores »
Pescadoires – 8,1km
- Balade sur les berges du Lot
Pradines – 4,5km

VTT :

- Circuit des points de vue
Douelle – 30km
- Circuit des châteaux
St Pierre Lafeuille – 14km
- Circuit Al Tuc – Belaye – 11km

Vélo route :

160 km d'itinéraires sélectionnés et jalonnés parcourent le vignoble le long de la rivière Lot. Amateur de balade cycliste, en famille ou entre amis, la vélo route fera le bonheur de tous les flâneurs en quête de découverte.

Randonnée pédestre

Partez à pied à la découverte du vignoble de Cahors, voici la liste des randonnées cyclo qui traversent le vignoble de Cahors :

- Le chemin de la Cévenne
Crayssac – 8km
- Circuit des gorges de Landorre
Cambayrac – 11km
- Chemin de Floressas à Sérignac
Floressas – 7,5km
- Circuit de Saby – Mauroux – 5km
- Circuit de Lissourgues – Sauzet – 9km
- Circuit de la croix de Selves
Castelfranc – 6km
- Circuit des trois églises
Labastide Marnhac – 11km

Renseignements et informations sur :
www.tourisme-lot.com
ou auprès d'un Office de Tourisme

903365



- ✓ Transport de voyageurs en autocar
- ✓ Voyages de groupes
- ✓ Circuits touristiques
- ✓ Location de minibus
- ✓ Conseil en transport

48, boulevard Léon Gambetta
46000 CAHORS - France
Tél. 05 65 23 28 28 - Fax 05 65 23 90 37
E.mail : transport@raynal-voyages.com



Association de 22 producteurs du Terroir Quercynois
Vins de Cahors - Foie Gras - Truffes

www.memeduquercy.com



Mémé du Quercy Association de Producteurs

Depuis 1974, La Mémé du Quercy propose le fleuron des produits du terroir Quercynois, c'est dix ans plus tard sous l'impulsion de la famille Janicot que l'association des producteurs voit le jour.

Pour la première fois une vingtaine de producteurs se retrouvent et réfléchissent ensemble à l'élaboration d'une charte de qualité produits et créaient par la même occasion un lien direct avec le consommateur final.



Aujourd'hui, l'association Mémé du Quercy est présente sur plus de 12 foires et salons en France et dans 3 boutiques (Cahors - Figeac et Valroufié).

Un savoir faire Gastronomique, dans une unité de fabrication en conserverie moderne avec un personnel auréolé par la mention **Maitre Artisan**.

Un savoir faire Viticole, avec un travail sur 3 propriétés représentant différents terroirs de l'appellation Cahors.

Un savoir que nous sommes prêts à partager par le biais d'une formule franchise.

Enfin un savoir faire qui s'exporte, nos produits se retrouvent sur les plus belles tables à l'étranger, et notamment en Chine.

Cave - Boutique ouverte 7j/7 de 8 h à 19 h

Cahors Nord - D820 - 46090 Valroufié
Cahors centre - Marché Couvert Les Halles - 46000 Cahors
Figeac - 1 Place Vival - 46100 Figeac

Goutez... le Lot

- **Le Rocamadour [AOC]**
 > *Élaboré toute l'année*
- **La Noix du Périgord [AOC]**
 > *Récoltée en septembre, octobre*
- **L'Agneau Fermier du Quercy [Label Rouge]**
 > *Élaboré toute l'année*
- **Le Veau sous la Mère [Label Rouge]**
 > *Élaboré toute l'année*
- **La Truffe (Tuber melanosporum)**
 > *Récoltée en novembre, décembre, janvier, février*
- **Le Foie Gras de Canard [IGP] & productions fermières**
 > *Élaboré toute l'année*
- **Le Porc au grain du Sud-Ouest [Label Rouge]**
 > *Élaboré toute l'année*
- **Le Melon du Quercy [CCP / IGP]**
 > *Récoltée en juillet, août, septembre*
- **Le Safran du Quercy [En démarche IGP]**
 > *Récoltée en octobre*
- **Le Croustillot [démarche Label Rouge]**
 > *Élaboré toute l'année*
- **La Châtaigne de Bouriane et du Ségala**
 > *Récoltée en septembre, octobre, novembre*
- **La Prune Reine-Claude Dorée de Carennac**
 > *Récoltée en juillet, août*
- **Le Vin de Cahors [AOC]**
 > *Élaboré toute l'année (récolte en septembre, octobre)*
- **Le Vin des Coteaux du Quercy [AOC]**
 > *Élaboré toute l'année (récolte en septembre, octobre)*
- **Les Vins Côtes du Lot [IGP]**
 > *Élaboré toute l'année (récolte en septembre, octobre)*
- **Le Chasselas de Moissac (AOC)**
 > *Récoltée vers mi-septembre*
- **Productions issues de l'Agriculture Biologique**
 > *Récoltées et élaborées toute l'année en fonction des productions*



RENSEIGNEMENTS ET PROGRAMME :

COMITÉ DE PROMOTION DES PRODUITS DU LOT

Chambre de l'Agriculture - BP CS60199 - 430 avenue Jean-Jaurès - 46004 CAHORS cedex 9
 05 65 23 22 21 - Fax 05 65 23 22 19 - Email : cppl@lot.chambagri.fr

LOT
 SUD-OUEST
 MIDI-PYRÉNÉES

de la terre à l'assiette !



Fêtes "Produits du Terroir"
tout au long de l'année, avec :

- Accueil et visites
d'exploitations • Marchés
- Repas gastronomiques

NOTRE TERROIR A DU TALENT ! CONSOMMONS FRAIS ET LOCAVORE



*Au fil des saisons, des marchés, des mois,
ce que nous mettons dans nos assiettes, c'est
avant tout notre décision, notre bon vouloir,
notre choix pour se nourrir.*

Décidons de manger bon !

*Notre terroir riche en bons produits, nous
permet de faire la différence entre se nourrir
et bien manger...*

*C'est tous les jours que dans chaque
ville, chaque village, chaque cuisine de
restaurant, chaque cuisine de maison se
construit la gastronomie de demain.*

*À travers les marchés et les producteurs
notre terroir a du talent. Les choix que nous
décidons aujourd'hui feront la gastronomie
de demain.*

Parlons vrai. Parlons frais !!!

Gilles MARRE
Restaurant Le Balandre à Cahors
Président des BONNES TABLES DU LOT

QUELQUES EVÈNEMENTS



Cahors Malbec Days

Renseignements : UIVC, Villa Cahors Malbec
Pl. François Mitterrand - 46000 CAHORS
05 65 23 82 35

www.cahorsmalbecdays.com

contact@cahorsmalbecdays.com

Tous les deux ans depuis 2008 (troisième semaine de juin), le vignoble de Cahors fête le cépage Malbec dont il est le berceau historique.

Cahors Malbec and Truffle Festival

Renseignements : UIVC - Cahors Malbec Lounge

Pl. François Mitterrand - 46000 CAHORS
06 85 79 32 94 - 05 65 23 82 35

www.cahorsmalbeclounge.com

contact@cahorsmalbeclounge.com

Tous les mois de janvier et février, le Cahors Malbec Lounge fête le Malbec et la truffe noire.

Vinovalie jazz

Renseignements : Cave coopérative des Côtes d'Olt - 46140 PARNAC
05 65 57 18 10

jazz@vinovalie.com / www.vinovalie.com

En juillet, les vignerons des caves de Fronton, Côtes d'Olt, Rabastens et de Técou convient tous les amoureux de vin, de gastronomie et de musique à un évènement afin de déguster pleinement le jazz et les vins du sud-ouest. Le public pourra apprécier concerts, balades dans les vignes, visites des caves, repas champêtre. Un festival pour célébrer le vin en tant qu'art de vivre.

Fête du vin de Duravel

Renseignements :

Office intercommunal de la Vallée du Lot et du Vignoble (Bureau de Duravel)

Place de la Mairie - 46700 DURAVEL

05 65 24 65 50

contact@duravel-tourisme.com

www.duravel-tourisme.com

Durant ces 2 jours courant Août, on peut déguster des vins de différentes régions françaises (Cahors bien sûr, mais aussi Sauternes, Vin d'Alsace, Châteauneuf du Pape, etc.), des apéritifs et digestifs, des melons, jambons, fromages, miel, ail, etc. De plus, des animations diverses seront proposées (alambic, graffeur, spécial enfant avec un tipi).

Lot Of Saveurs

Renseignements :

Office de Tourisme du Grand Cahors

Villa Cahors Malbec

Pl. François Mitterrand - 46000 CAHORS

05 65 53 20 65

contact@tourisme-cahors.fr

<http://lotofsaveurs.fr/>

Chaque année, début juillet le festival Lot Of Saveurs, créé en 2009, le festival célèbre ce qui fait la réputation de notre territoire, sa gastronomie, grâce à une manifestation populaire, festive et créative. Littérature culinaire, art gastronomique, cours de cuisines et recettes de chefs...les angles d'approche de cet art de vivre sont nombreux mais trouvent toujours une issue autour d'un bon et beau dîner traditionnel en agréable compagnie.

903371

Quercy Découvertes
Agence Receptive

Votre voyage « sur mesure » dans le Lot

Agence spécialisée dans le « Malbec tourisme » :
circuits œnologiques, initiation au Malbec, Séminaires, Évènementiel...

33, côte des Ormeaux - 46000 CAHORS - Tél. 05 65 30 16 55
E.mail : quercydecouvertes@orange.fr - Web : www.quercy-decouvertes.com





Festi'vendanges

Renseignements :

Association La Souche parnacoise

Mairie - 46140 PARNAC

06 32 39 08 41

lasouchedeparnac@orange.fr

Fin septembre, des vignerons se retrouvent pour organiser une journée culturelle, festive, pédagogique, œnologique et ludique au cœur du vignoble de Parnac et autour des vendanges. Casse-croute vigneron, vendanges manuelles, pressurage de la vendange, circuit découverte des chais en pleine activité, animations diverses et repas vigneron sont au programme.

Fête des vignerons Indépendants du Lot

Renseignements :

Fédé. des Vignerons Indépendants du Lot

Place de la mairie - 46220 PESCADOIRES

05 65 36 57 53

fdvi.du.lot@wanadoo.fr

www.vigneons-independant-lot.com

Chaque année, durant 1 journée les vignerons indépendants présentent toutes les facettes de leur métier et communiquent leur passion du vin. Pour l'achat d'un verre à 4 €, il est possible de déguster avec modération autant de vin qu'on le souhaite.

Portes ouvertes et piquenique des vignerons indépendants

Renseignements :

Fédé. des Vignerons Indépendants du Lot

Place de la mairie - 46220 PESCADOIRES

05 65 36 57 53

fdvi.du.lot@wanadoo.fr

www.vigneons-independant-lot.com

Courant mai-juin, tous les vignerons indépendants de France ouvrent leur porte et mettent à disposition tables, chaises et parasols. Chaque vigneron organise des activités ludiques et culturelles (visite et découverte du chai, du vignoble, jeux pour les enfants, activités sportives familiales).

Sites Patrimoniaux

CAHORS

Maison de l'eau

Ancienne Station de Pompage de Cabazat

Renseignements : Mairie de Cahors

Quai Albert Cappus - 46000 CAHORS

05 65 53 04 99 en saison - 05 65 20 88 91

www.mairie-cahors.fr

Musée de Cahors Henri-Martin

Renseignements : Mairie de Cahors

792, rue Emile Zola - 46000 CAHORS

05 65 20 88 66 - 05 65 20 88 69

musee@mairie-cahors.fr

www.mairie-cahors.fr/musee

La ville de Cahors

« Divona cadurcorum », l'ancienne ville antique a su trouver une place de choix, surtout au Moyen-Age où elle devient une ville de négociants. Aux XIII^e et XIV^e siècles, Cahors connaît une prospérité économique extraordinaire.

Ville d'art et d'histoire depuis 2005, capitale du Lot, Cahors mélange avec fierté les époques et les styles.

Cahors est également l'un des grands sites de Midi Pyrénées.

Les Jardins Secrets

Les jardins secrets sont visibles toute l'année. Le fleurissement est plus particulièrement intéressant de mai à septembre.

Visite libre toute l'année. Visites commentées par un guide conférencier possible. Contactez l'Office de Tourisme du Grand Cahors.

Le Pont Valentré

Monument emblématique de Cahors, le pont Valentré fut bâti à partir de 1308 à l'initiative des consuls de la cité. Entièrement construit en pierre de taille, il fait 172 m de longueur, comprend 8 arches et 3 tours, ces dernières culminant à plus de 40 m au dessus du niveau de l'eau. En 1998, le pont a été inscrit par l'UNESCO sur la liste du patrimoine mondial au titre des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Cathédrale Saint-Etienne et son cloître

Le cloître, véritable chef d'œuvre de l'art gothique flamboyant, est réalisé entre 1493 et 1553. Autour du cloître, s'organisent divers bâtiments relevant du chapitre. La chapelle Saint-Gausbert, ornée de peintures exécutées à l'extrême fin du 15^e siècle, accueille depuis 1972 le trésor de la cathédrale.

Pas de visite durant les Offices et les mariages.

DOUELLE

Fresque de Chamizot

Sur la commune de Douelle, depuis la rive droite du Lot, déroulez la plus grande peinture murale d'Europe, 120 m de long sur 6 m de haut, créée en 1992 et restaurée en 2010.

Cette fresque raconte à la fois l'histoire de la vocation viticole du Quercy et l'histoire des travaux du vignoble et du vin sur une année.

Renseignements :

Office de Tourisme du Grand Cahors

Villa Cahors Malbec

Pl. François Mitterrand - 46000 CAHORS

05 65 53 20 65

contact@tourisme-cahors.com

www.tourisme-cahors.fr

PUY L'EVEQUE

Le village de Puy l'évêque

Au cœur de l'Appellation d'Origine Contrôlée "Cahors", Puy-L'évêque, est un pittoresque village bâti sur un promontoire rocheux dominant le Lot. Le vieux village médiéval est un site inscrit au titre de la protection des Monuments Historiques depuis 1944.

Derrière le donjon du XIII^e, dernier vestige du Palais des Evêques, la cité étage de superbes demeures médiévales de couleur ocre jusqu'aux quais où se trouvait un port actif, à proximité des quartiers artisanaux.

Renseignements :

Office de Tourisme Intercommunal de la Vallée du Lot et du Vignoble

Bureau de Puy l'évêque - 12 Grand rue

46700 PUY L'EVEQUE

05 65 21 37 63

office.de.tourisme@puy-leveque.fr

www.tourisme-puy-leveque.fr



PRAYSSAC

Le village de Prayssac

Prayssac se trouve au cœur du Quercy touristique, au bord du Lot, dans un de ses magnifiques méandres, et surtout au centre du vignoble de Cahors.

Cité de 2 500 habitants, elle paraît en réalité plus importante grâce au développement d'artisanat et de commerce de qualité, dynamiques et bien structurés.

Renseignement :

Office de Tourisme Intercommunal

de la Vallée du Lot et du Vignoble

Bureau de Prayssac - 3 boulevard de la paix

46220 PRAYSSAC

05 65 22 40 57

contact@tourisme-prayssac.com

www.tourisme-prayssac.com

904290



Au cœur du village de Saint-Cirq-Lapopie, Emilie et son équipe vous proposent sa sélection des meilleurs vins de CAHORS et de produits du terroir (foie gras de canard, confitures...). Le Musée du vin propose ses propres cuvées de vin de Cahors, les cuvées du Musée, qui sont le fruit de l'association des œnophiles du Musée du vin et de deux viticulteurs du cahors : Jacques JUVES et ses fils du Domaine du Prince à Courmou et Jean-Luc BURC et ses filles du Château Pineriaie à Puy L'Evêque.

Ouvert tous les jours de mi-février à mi-novembre de 9h30 à 19h ainsi que pendant les vacances scolaires de Noël

Musée du Vin - Rue de la Peyrolierie - 46330 SAINT-CIRQ-LAPOPIE
Tél. 05 65 31 21 20 - Fax 05 65 21 37 16 - www.lemuseeduvin.com - museeduvin@orange.fr



NUMÉROS UTILES

Les Offices de Tourisme

OFFICE DE TOURISME DU GRAND CAHORS

Office de Tourisme du Grand Cahors
Villa Cahors Malbec
Pl. François Mitterrand
46000 CAHORS
05 65 53 20 65
contact@tourisme-cahors.com
www.tourisme-cahors.fr

OFFICE DE TOURISME Point d'accueil de PUY L'ÉVÊQUE

Office de Tourisme Intercommunal de la Vallée
du Lot et du Vignoble
Bureau de Puy l'évêque - 12 Grand rue
46700 PUY L'ÉVEQUE
05 65 21 37 63
office.de.tourisme@puy-leveque.fr
www.tourisme.puy-leveque.fr

OFFICE DE TOURISME POINT D'ACCUEIL DE PRAYSSAC

Office de Tourisme Intercommunal
de la Vallée du Lot et du Vignoble
Bureau de Prayssac - 3 boulevard de la paix
46220 PRAYSSAC
05 65 22 40 57
contact@tourisme-prayssac.com
www.tourisme-prayssac.com

HOTEL DE VILLE

Boulevard Gambetta - 46000 CAHORS
Architecte Malo (1837-1847)
Tél. 05 65 20 87 87
www.mairie-cahors.fr



La Tour du Pape Jean XVII

Produits régionaux, Artisanat
3 boulevard Gambetta - 46000 CAHORS
Tél. 05 65 35 39 52

QUERCY *SAVEURS*
Chai Marco

LE PLUS GRAND CHOIX DE VINS DE CAHORS

+ de 100 références
+ de 30 vignerons

PRIX PROPRIÉTÉ

QUERCY *SAVEURS*
Chai Marco

4 boutiques
pour mieux vous servir :

CAHORS

anciennement
Le Cèdre Valenté
32, Av André Breton
en face du Pont Valenté

PRAYSSAC

Route de Fumel

GOURDON

anciennement
Les Vins du Soleil
63, Bld des martyrs

MONTAYRAL (47)

Espace Roussel

QUELQUES BONNES ADRESSES



Les Structures Réceptives

QUERCY DÉCOUVERTES

33 côtes des ormeaux - 46000 CAHORS
05 65 30 16 55

quercydecouvertes@orange.fr

www.quercy-decouvertes.com

Forts d'une longue expérience, Quercy Découvertes propose des séjours « clé en main » particulièrement originaux et attractifs.

VOYAGES RAYNAL

48 bd Gambetta - 46000 CAHORS
05 65 23 28 28

transport@raynal-voyages.com

www.raynal-voyages.com

Conseil en voyages, organisation de séjours et circuits touristiques et culturels pour groupes et individuels dans le Lot.

VILLA CAHORS MALBEC

**OFFICE DE TOURISME
DU GRAND CAHORS
SERVICE RÉCEPTIF**

Pl. François Mitterrand - 46000 CAHORS
05 65 53 20 70

contact@tourisme-cahors.com

www.tourisme-cahors.fr

Séminaires, congrès, journées d'excursions ou séjours découverte, avec un seul interlocuteur de la réservation à la facturation, une étude qualitative de vos besoins et un conseil personnalisé.

UNION

**INTERPROFESSIONNELLE
DU VIN DE CAHORS**

Pl. François Mitterrand - 46000 CAHORS

05 65 23 82 35

contact@vindecachors.fr

CAHORS MALBEC LOUNGE

Pl. François Mitterrand - 46000 CAHORS

06 85 79 32 94 - 05 65 23 82 35

contact@cahorsmalbeclounge.com

La villa Cahors Malbec a ouvert ses portes au public mi-juillet 2013. Véritable porte d'entrée du vignoble de Cahors et épicentre de l'oenotourisme, cet espace style lounge vous accueille.

Avec des couleurs noires et violettes pour rappeler l'image du cépage malbec, des tables design, des murs composés de centaines de verres, des écrans sur lesquels sont présentés les différents domaines de l'AOC Cahors.

La villa propose des dégustations payantes, des soirées événements à thème avec le Cahors Malbec Club les 1er jeudis du mois.

904292



SUDREAU
Fondée en 1887

**91, Bld Gambetta - 46000 CAHORS
8, Place de la République - 46400 SAINT CÉRÉ
05 65 36 84 38 - www.sudreau.fr**



SITES ET BLOGS

www.vindecahors.fr

Site portail multi-langues

(géolocalisation des vignerons et négociants en AOC Cahors possible)

www.cahorsmalbec.com

Site portail anglophone sur le Cahors Malbec

www.frenchmalbec.com

Blog anglophone sur l'actualité du Cahors Malbec

904352

A la découverte de la truffe

Visite de la truffière avec recherche de truffes à l'aide d'un chien et explications détaillées sur les mystères de la truffe.

Toute l'année, le vendredi à 10 h 30 sur réservation
De mi-juillet à mi-août, le lundi à 17h, le mercredi à 18 h, le vendredi à 10 h 30
De décembre à fin mars formule spéciale marché aux truffes

 **Truffes Passion** 151, chemin du Joncas - 46260 LIMOGNE EN QUERCY - 06 21 52 77 70 - mail : truffesp passion@gmail.com

 www.truffesp passion.com



904353

Patrick MARTY - Fromager

Crèmerie de la Halle - 46000 Cahors
Tél. / Fax 05 65 22 21 94

Maison Marty - 160, rue Nationale
46000 Cahors - Tél. 05 65 35 31 10

E.mail : cremerie-des-halles@wanadoo.fr





Que nos partenaires veuillent bien trouver ici l'expression de nos plus vifs remerciements pour la confiance qu'ils nous ont accordée et pour l'accueil extrêmement chaleureux qu'ils ont réservé à l'édition de ce guide.

Le code de la propriété intellectuelle, n'autorisant aux termes de l'article L.122-5, 2° et 3°a, d'une part, que les "copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective" et, d'autre part, que les "analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration", toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite (art. L 122-4).

Cette représentation ou reproduction par quelque procédé que ce soit constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

Dépôt Légal à parution.



2-4
DÉCEMBRE
2014
BORDEAUX



PUBLICIS ACTIV - Photos : Getty Images, Marc de Tardieu

PROFESSIONNELS, VOTRE AVENIR EST LÀ !



**Voir le meilleur
de l'offre mondiale**



**Découvrir
les innovations**



**Rencontrer
les hommes clés**

- EQUIPEMENTS DE CAVES ET DE CHAIS : matériels de cave, de chais, de laboratoires
- SERVICES : conseils, banques, assurances, presse, emploi
- EQUIPEMENTS POUR LA PRODUCTION FRUITIERE ET LEGUMIERE : calibrage, serres
- TECHNIQUES CULTURALES : machines à vendanger, tracteurs, travail du sol, pulvérisation
- EMBOUTEILLAGE ET CONDITIONNEMENT : matériel d'embouteillage, produits d'emballage

Le Forum des idées

**Un concentré
d'échanges
sur l'actualité
de votre filière**

► **N°Cristal** 0969 391 033

APPEL NUM PORTABLE

www.vinitech-sifel.com

Un monde d'échanges dans un monde qui change

Parc des Expositions-Bordeaux



**VINITECH
SIFEL**

MONDIAL DES EQUIPEMENTS ET SERVICES DES FILIERES
VITI-VINICOLE, ARBORICOLE ET MARAICHERE

CHÂTEAU DE CHAMBERT



DEPUIS 1690

Venez Visiter
le Plus Grand Vignoble BIO
de Cahors (65 Ha)



CHATEAU DE CHAMBERT

Les Hauts Coteaux

46700 FLORESSAS - FRANCE

Tel: +33 (0) 5 65 31 95 75

info@chambert.com

www.chambert.com

