

L'AMBITION DU VIGNOBLE DE CAHORS

Élaborer des grands vins de terroir. Une ambition au-delà de la notoriété actuelle du cépage Malbec.

La véritable ambition du vignoble de Cahors est depuis 20 ans d'être reconnu comme l'un des grands vins de terroir du monde, selon Maurin BERENGER, président du syndicat des producteurs de l'AOC Cahors et co-président de l'UIVC. « Pour cela, les vignerons ont investi dans l'étude de leurs terroirs au cours des années 90. Ils souhaitent comprendre leur grande diversité, connaître leur véritable potentiel. Sur les 21 700 hectares classés en AOC Cahors en 1971, plusieurs milliers ont été considérés par cette étude comme la base possible d'une classification en 1er cru voire grand cru. C'est exceptionnel ».

« Parallèlement, les vignerons et négociants de Cahors ont su faire évoluer leur gamme, en élaborant d'une part des vins plus gourmands et d'autre part des vins plus fins, plus complexes », précise Pascal VERHAEGHE, Président de l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors (UIVC). « Cette "Cahors (R)évolution" qualitative et stylistique, ajoute-t-il, s'est amplifiée, accélérée il y a 10 ans avec l'arrivée d'une nouvelle génération de vignerons ».

Aussi, l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors (UIVC) vous invite à découvrir l'ambition et les vins d'une première série de vignerons de cette appellation du Sud-Ouest de la France. Ce mois-ci, il s'agit :

- **du Château Eugénie (Causse et Vallée),**
- **du Domaine du Prince (Causse),**
- **du Château Latuc (Causse),**
- **et du Château Combarieu (Causse).**

Chacun de ces vignerons vous adressera une de ses cuvées sur demande

UNION INTERPROFESSIONNELLE DU VIN DE CAHORS (UIVC)

UIVC - Villa Cahors Malbec – Place François Mitterrand - 46000 Cahors - Tél. 33 (0)5 65 23 82 35 33

Relations presse Paris VINCONNEXION

Tél. 33 (0)1 39 12 28 02 – michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com



L'EXPERIENCE DU CHÂTEAU EUGENIE

Famille Couture - Rivière Haute - 46140 Albas - +33(0)5 65 30 73 51
couture@chateaueugenie.com - chateaueugenie.com

▪ **Votre domaine est très présent sur les salons gastronomiques régionaux français, n'est-ce pas ? Et ce depuis des dizaines d'années. Quelles sont les régions françaises qui apprécient le plus vos vins ? Pourquoi ?**

« Le Château Eugénie est présent depuis plus de 30 ans sur une quarantaine de salons des vins en France. Cette volonté de présenter nos vins aux clients particuliers est une démarche qui importait beaucoup à Jean et Claude Couture, les créateurs du domaine, aux débuts du Château Eugénie. Aujourd'hui, nous privilégions les salons de la région parisienne, ainsi que ceux de tout le centre de la France (Aquitaine, Auvergne, Limousin, Rhône Alpes). Nous avons une clientèle très fidèle dans ces régions historiques ou nous avons débuté la vente directe ».

▪ **Vous faites partie des rares domaines à disposer de quasiment tous les types de terroirs de l'AOP Cahors. Comment ?**

« Nous avons la chance d'être très bien situés entre Albas et Luzech et d'avoir eu l'opportunité, depuis plus de 30 ans, d'acquérir différentes parcelles déjà plantées ainsi que d'autres que nous avons défrichées puis plantées en vignes. Ces parcelles, en terrasses, demi-coteaux et plateaux du Causse, nous permettent de pouvoir diversifier nos terroirs lors de l'assemblage final des vins, mais également de compléter notre gamme de vins. Cela permet aussi de pallier à des différences de maturité sur un même millésime car la maturité des parcelles n'est pas la même chaque année ».

▪ **Chaque année, vous organisez une balade gourmande dans votre vignoble, de la vallée jusqu'au Causse. Quand et comment se déroule-t-elle ?**

« Nos portes ouvertes annuelles, combinées au pique-nique organisé par les Vignerons Indépendants à l'échelle nationale, se déroulent durant le week-end de la Pentecôte, le samedi et le dimanche. Nous essayons de renouveler les activités tous les ans mais la balade dans les vignes est une étape incontournable de la journée du dimanche. Départ du Château Eugénie le matin, pique-nique le midi dans les vignes et retour en fin de journée. Le circuit change tous les ans mais nous essayons de passer par les différents terroirs dont nous disposons pour présenter les typicités des sols ».



L'EXPERIENCE DU DOMAINE DU PRINCE

Jouves frères – Pauliac - 46140 Saint-Vincent-Rive-d'Olt - +33(0)5 65 20 14 09
contact@domaineduprince.fr - www.domaineduprince.fr

▪ **La qualité et le style des vins de Cahors ont changé ces dix dernières années. Pourquoi ?**

« La consommation du vin a évolué, la clientèle ne laisse plus vieillir les vins comme autrefois sauf les grandes cuvées. Nous devons donc proposer des vins de caractère (appellation, cépage) avec beaucoup de finesse de façon à pouvoir les déguster rapidement. Une sélection des terroirs, un éclaircissage des vignes, le choix optimal de maturité et le tri de la récolte permettent de produire ces vins recherchés ».

▪ **Comment a évolué votre propre gamme ? Racontez-nous vos cuvées ? Certaines existaient, d'autres sont apparues.**

« Mon père commercialisait une seule cuvée, élaborée avec un assemblage de Malbec, Merlot et Tannat. À mon arrivée à la fin des années 1980, nous avons étoffé l'offre avec une nouvelle cuvée élevée en fûts de chêne. Puis, l'appellation, a mis en place une « charte qualité » ; nous avons suivi la démarche en créant la cuvée Lou Prince, vin haut de gamme mono-cépage (terroir argileux, effeuillage, éclaircissage, rendement maîtrisé à 30hl/ha maximum, élevage 100 % fûts neufs) puis la cuvée Rossignol, très appréciés de notre clientèle. Nous avons appliqué les mêmes méthodes d'élaboration de ces cuvées à toute notre production, ce qui nous permet de proposer cinq vins de Cahors 100 % Malbec, dont trois haut de gamme ».

▪ **La bodega Altos Las Hormigas en Argentine vous a sélectionné en 2013 pour compléter sa gamme de Malbecs argentins par des malbecs AOC Cahors. Leur objectif : élaborer de grands Malbecs de terroirs. Que vous a appris, apporté cette collaboration ?**

« La confiance d'Altos Las Hormigas nous a permis de confirmer nos choix pour parvenir à élaborer de grands vins de terroirs. En effet, les décideurs d'Altos se sont inspirés de notre cuvée Rossignol pour créer la leur (terroir très calcaire, rendement maîtrisé, effeuillage manuel, etc.) avec une approche beaucoup plus technique et plus approfondie en termes d'analyse des sols. On peut retenir de cette collaboration qu'il y a de grands terroirs sur les plateaux aptes à produire de grands vins ».



L'EXPERIENCE DU CHÂTEAU LATUC

Famille Meyan – Laborie - 46700 Mauroux - +33(0)5 65 36 58 63
info@latuc.com - www.latuc.com

▪ D'origine belge, vous avez choisi de vous installer dans le vignoble de Cahors et d'y devenir vigneron en rachetant une magnifique propriété ? Racontez-nous-en quelques lignes votre histoire ...

« Une véritable passion pour le vin s'est déclenchée lorsqu'un ami de la famille m'a offert une bouteille d'un bon Bordeaux, avant de rencontrer mon épouse Geneviève lors de nos études d'ingénieur agronome à Gembloux, en Belgique. Après une formation complémentaire en viticulture et œnologie en Alsace, j'ai travaillé 7 ans chez un vigneron de la région de Colmar, comme ouvrier puis chef d'équipe et caviste. Notre installation n'était pas envisageable en Alsace, où les rares vignobles à la vente sont hors de prix. Nous avons découvert en 2000 la région de Cahors et Château Latuc, un joli domaine niché sur un plateau dominant la vallée du Lot, au cœur d'une nature généreuse, qui concrétisait notre rêve. Nous avons maintenant 17 ha de vignes plantées sur un terroir au beau potentiel ».

▪ Vous commercialisez vos vins directement au domaine et en Belgique, c'est bien cela ? Quelle est la cuvée qui dans votre gamme plaît le plus aux amateurs de vins belges ? Pourquoi ?

« Nous commercialisons environ 60 % de notre production en Belgique, sans importateur, lors de foires aux vins. Nous réalisons toutes les ventes nous-même, soit plus de 25 déplacements vers la Belgique, auxquels s'ajoutent 5 foires en France. La cuvée Prestige, un Cahors tout en rondeur, élevé en fût de chêne pendant 12 mois, est probablement la plus vendue, car la plus proche de ce que nos clients attendent. Mais cela ne réalise que 30 % des bouteilles vendues en Belgique, car nous créons chaque année une gamme variée, avec des blancs secs, demi-secs et moelleux, des rosés secs et demi-secs, et divers rouges, Cahors traditionnels ou IGP rouges haut de gamme. Cette variété est la clé de la réussite de nos ventes ».

▪ Avez-vous observé une évolution de la qualité et de l'image des vins de Cahors ? En quoi, ont-ils changé ?

« L'image réductrice du Cahors dur était, à notre grand étonnement, bien ancrée il y a 16 ans et la qualité produite trop peu appréciée à sa juste valeur à l'export. Certains millésimes plus souples ont ouvert des portes et permis à nos clients d'apprécier totalement le Cahors, c'est une belle évolution ».



L'EXPERIENCE DU CHÂTEAU COMBARIEU

Delphine Combarieu - Le Bourg - 46090 Trespoux-Rassiels - +33(0)5 65 35 41 96
chateaucombarieu@wanadoo.fr - www.chateaucombarieu.com

▪ **Racontez-nous l'histoire de votre domaine, ancien et familial...**

« Née à Cahors, j'ai repris en 2001 l'exploitation familiale créée par mon grand-père et développée par mon père. Aujourd'hui nous travaillons avec mon mari Manuel Pinto 28 hectares de vignes et commercialisons 70 000 bouteilles par an, 50 % aux particuliers (vente au domaine, foires et marchés) et 50 % en vrac. Notre spécialité est la vente de vieux millésimes AOC Cahors (à partir de 2011) ».

▪ **Quel(s) style(s) de cuvées élaborerez-vous? Quelle est la cuvée dont vous êtes la plus fière ?**

« Nous produisons des vins de caractère mais peu taniques et fruités, marqués par une grande finesse. Château Combarieu Élevé en Fûts de Chêne est issu des terroirs les plus rocailleux et vieilli un an en fût ».

▪ **Comment voyez-vous l'avenir de l'appellation Cahors ? Quels sont les ambitions, les objectifs de votre domaine pour les 5-10 prochaines années ?**

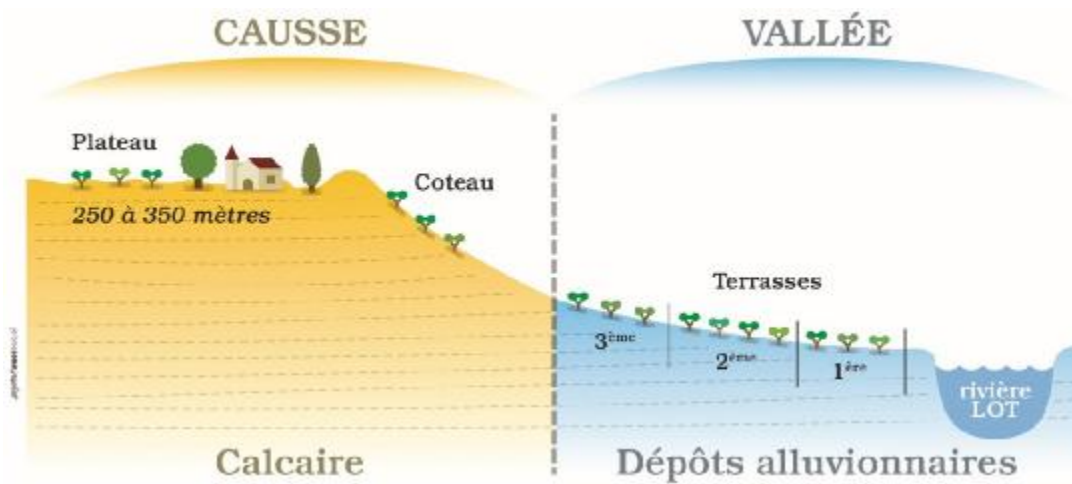
« À terme mon objectif est de transmettre. Dans les années à venir, je souhaite vendre de plus en plus aux particuliers et développer la commercialisation à l'export (inexistante aujourd'hui), afin de faire connaître davantage les vins de Cahors et d'effacer l'image de vins "trop durs". L'AOP continuera d'évoluer dans cette même direction ».



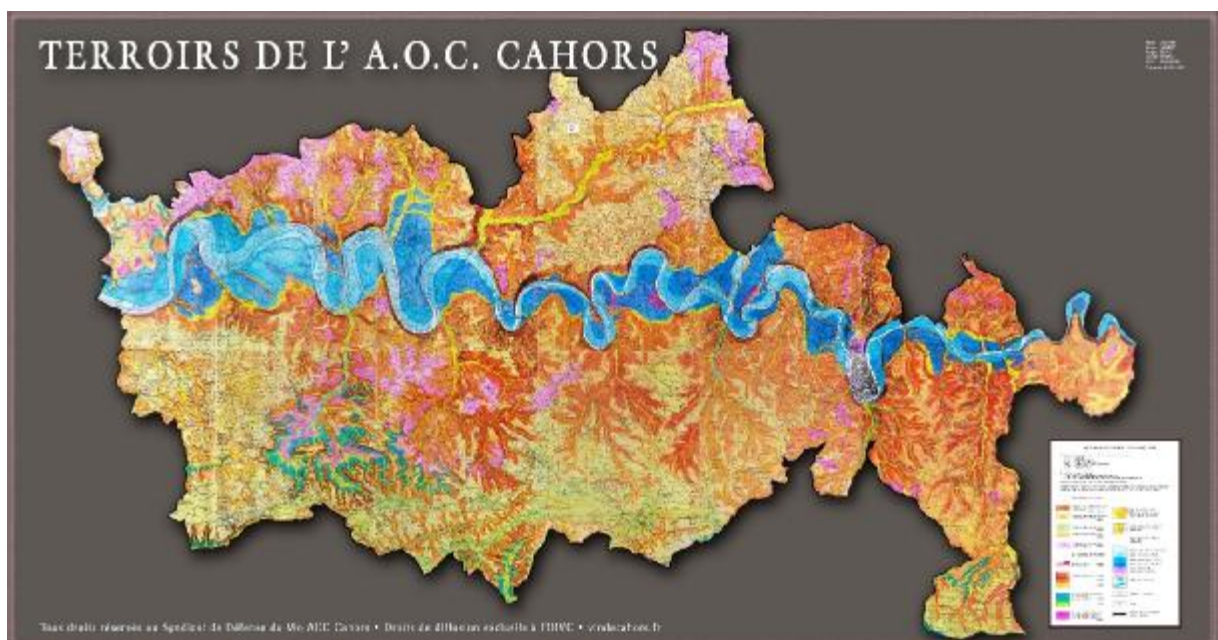
RAPPEL SUR LES TERROIRS DE CAHORS

Deux grandes zones de terroirs : le Causse calcaire et les Terrasses alluvionnaires.

- SCHÉMA SIMPLIFIÉ



- SCHÉMA COMPLEXE



- **DESCRIPTION DES TERROIRS**

- ✓ **LES TERRASSES DE LA VALLÉE**

La vallée du Lot est divisée en trois terrasses composées d'alluvions venues du Massif Central. Plus l'on s'élève, plus les sols sont drainants. Les premières terrasses, proches de la rivière, sont celles des vins souples et fruités. Les deuxièmes donnent des vins plus charnus. Les troisièmes terrasses ainsi que les grèzes, sols composés d'éboulis calcaires du causse produisent les Cahors les plus riches et les plus aptes à la garde. Plus rares, les hauts niveaux du quaternaire ancien, sols d'alluvions recouvrant des roches ayant résisté à l'érosion, donnent aussi des vins très réputés. Les sous-sols sont calcaires, composées de galets quartzeux, graves et cailloutis calcaires d'érosion.

- ✓ **LE CAUSSE CALCAIRE**

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

- **TÉMOIGNAGE DE LYDIA ET CLAUDE BOURGUIGNON, AGROLOGUES ET MICROBIOLOGISTES**

« Quand nous sommes arrivés à Cahors, nous avons été étonnés par la qualité des terroirs. Tout de suite, nous nous sommes dits : cette région a de l'or sous les pieds. Les sols sont en effet très importants pour donner une typicité et une complexité aux vins. Or, le vignoble de Cahors se compose de deux grands types de terroirs, aux origines géologiques opposées, ce qui est assez rare. D'une part, il y a sur le causse, c'est-à-dire entre 250 et 350 mètres d'altitude, des terroirs calcaires fissurés datant du Jurassique, comme à Chablis, et d'autre part il y a en vallée des terroirs d'alluvions liés à des dépôts de galets siliceux arrachés aux montagnes du centre de la France puis déposés par la rivière sous forme de terrasses. S'agissant des roches calcaires, rappelons que celles-ci ne représentent que 7 % des roches de la planète et permettent d'élaborer les plus grands vins rouges du monde. Or, comme la Bourgogne, le vignoble de Cahors est très riche en calcaire, sur le plateau et les coteaux du causse mais aussi en vallée, avec une 3^{ème} terrasse qui à certains endroits bénéficie d'éboulis calcaires en provenance du causse. Enfin, n'oublions jamais que les terroirs de Cahors peuvent permettre l'élaboration de grands vins blancs ».

