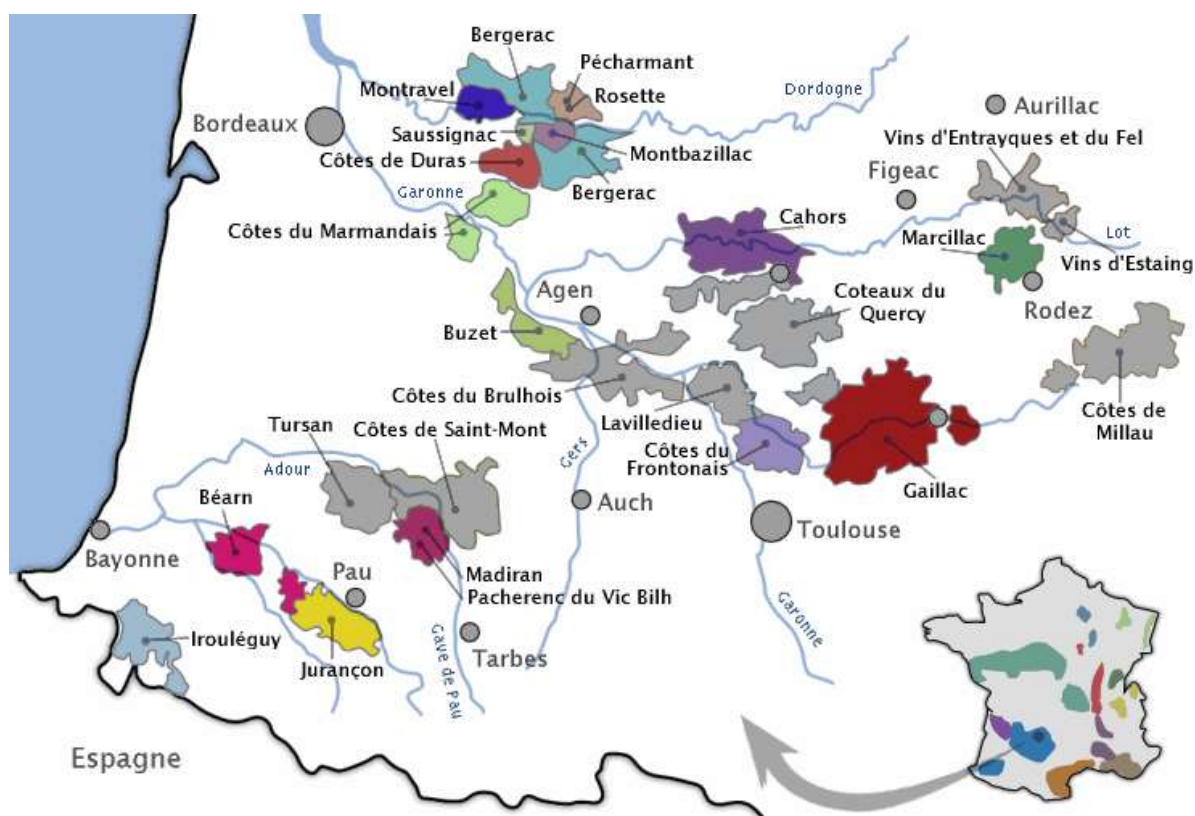


## Les Vins de Cahors (Sud-Ouest)

Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors (UIVC)

# CAHORS SPHERE



### Entre Océan Atlantique et Mer Méditerranée

Située en Occitanie, à mi-chemin entre l'Océan Atlantique et la Mer Méditerranée, l'appellation Cahors est un vignoble de piémont, car situé sur les contreforts du Massif Central, mais aussi lié à une rivière dénommée Le Lot, comptant de très nombreux méandres, dont celui où se trouve la ville de Cahors.

Suivant la rivière, depuis la ville de Cahors et ses environs jusqu'au village de Soturac, le vignoble s'étire d'Est en Ouest sur près de 60 km de long.

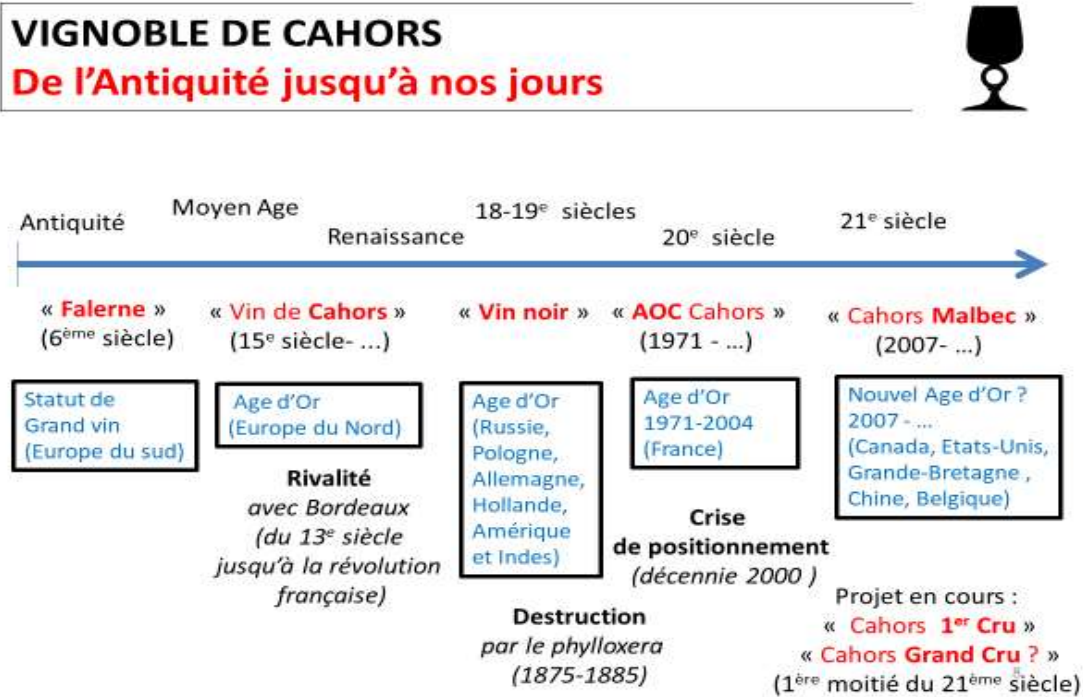
Si l'Est du vignoble se trouve à 1h15 au Nord de Toulouse, sa partie ouest est quant à elle à la frontière de la Nouvelle Aquitaine, à 2h15 à l'Est de Bordeaux.



Le vignoble de Cahors suit Le Lot d’Est en Ouest (direction l’Océan Atlantique) sur 60 km de long et 40 Km de large. En vallée, la rivière dessine d’innombrable méandres.

**Cahors Capitale du Malbec**

Au 16ème siècle, le juriste et professeur à l’université de Cahors, François Roaldès, publie « Le discours sur la vigne », un des rares traités viticoles de cette époque. Cet ouvrage atteste de la présence de l’Auxerrois dans le vignoble de Cahors depuis au moins 600 ans. Or, ces dernières années, la génétique démontra que ledit Auxerrois est le cépage Malbec d’aujourd’hui. Quant au terme Malbec, il trouve son origine au 18ème siècle dans le patronyme d’un propriétaire d’exploitation viticole du Médoc, Monsieur Malbeck, lequel diffusa ce cépage en lui donnant son nom de famille.



## VIGNOBLE DE CAHORS

### La terre d'origine de célébrités historiques



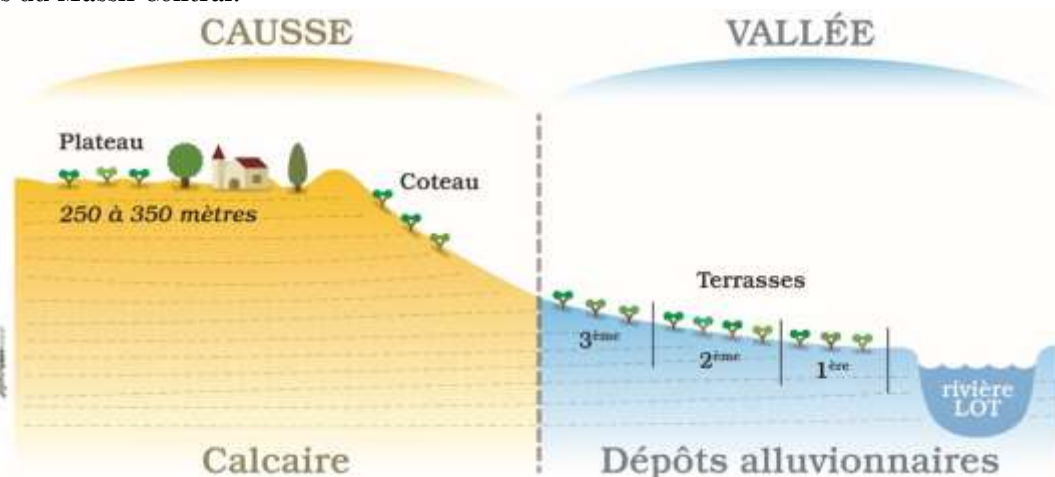
Antiquité	Moyen-Age	Renaissance	19e siècle
<b>Lucrétius</b> (51 après J.C.) 	<b>Jean XXII</b> (1244-1334) 	<b>Clément Marot</b> (1496-1544) 	<b>Gambetta</b> (1838 – 1882) 

- Lucrétius, dernier chef gaulois à avoir résisté à Jules César lors de la conquête des Gaules, et dont le personnage apparaît dans la bande dessinée Astérix sous le nom de Abraracourcix.
- Jean XXII, 2<sup>ème</sup> Pape en Avignon, à l'origine du Château de Châteauneuf-Pape et du développement de son vignoble.
- Clément Marot, poète classique auprès de François 1er et pionnier de la langue française moderne.
- Léon Gambetta, homme politique républicain dont de très nombreux boulevards et avenues portent aujourd'hui le nom en France.

### Deux grandes zones de terroirs

Le vignoble de Cahors se compose de deux grandes zones de terroirs aux paysages très distincts. L'une de ces zones est sur les hauteurs, **entre 250 et 350 mètres d'altitude**. Il s'agit du terroir **calcaire du causse**, formé par une mer qui se trouvait là il y a 150 millions d'années et dont témoigne aujourd'hui encore « la plage aux ptérosaures » située à Crayssac, juste au sommet de la falaise qui surplombe le méandre de Parnac.

L'autre zone est dans **la vallée**. Il s'agit d'un **terroir en « terrasses »** créées par Le Lot, une rivière qui depuis 15 millions d'années creuse le causse et au fil de ses nombreux méandres dépose des alluvions venues du Massif Central.



### Terroirs de Vallée

En Vallée, le vignoble s'étage en pente douce du pied du causse jusqu'à la rivière, laquelle servit durant des siècles au transport des barriques vers Bordeaux.

Au plus près de la rivière, se trouve le terroir de la « 1ère terrasse », composée d'alluvions jeunes et fertiles et dont les sables limoneux donnent des vins aériens et fruités.

Cinq mètres plus haut, il y a la « deuxième terrasse », un terroir calcaire dont le ruissellement a extrait les éléments de sol les plus fins et les plus fertiles et à la présence de galets roulés atteste de l'ancien passage de la rivière. Par comparaison avec la « première terrasse », la deuxième comporte



plus d'argile : de quoi retenir l'eau, assurer à la vigne une hydratation stable et donner au vin structure et profondeur.

Plus haute encore, la « troisième terrasse », laquelle est de deux types : l'une est constituée de grès, se situe au plus près du causse et confère aux vins une grande finesse; l'autre est argilo-siliceuse et assure aux vins fruité et puissance.



### Terroirs du Causse

À plus de 250 mètres d'altitude, se trouve le terroir du causse, avec ses coteaux et son plateau calcaires.

Moins fertile que les terrasses, ce terroir est aussi moins influencé par la rivière. Ainsi, les contrastes de température entre jour et nuit amènent une maturité du raisin plus tardive, moins de chair mais une grande finesse.

Sur le causse, la diversité des sols est impressionnante, tantôt mêlés de marne, tantôt parsemés de pierres calcaires ou de galets rouges, parfois violets (formations sidérolithiques, riches en concrétions ferrugineuses). Certains sols sont particulièrement riches en argiles jaunes ou rouges qui retiennent l'eau et les nutriments et donc assurent à la vigne un apport hydrique et minéral constant.

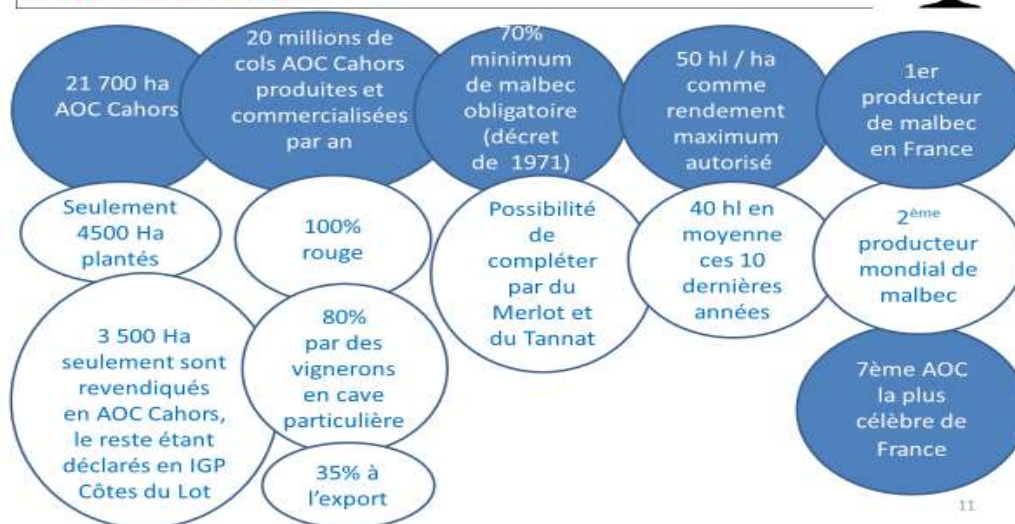


### Jusqu'à 20 millions de bouteilles produites chaque année

Reconnue en **1971**, l'**appellation d'origine contrôlée Cahors** ne produit que des vins rouges, lesquels doivent nécessairement être élaborés avec des raisins de malbec (**70% minimum**). Si l'aire délimitant l'appellation représente **21 700 Ha**, seulement **4 500 Ha ont à ce jour été plantés**. Le potentiel de bons et très bons terroirs est généralement estimé à **7 000 Ha**. Avec 4000 Ha de malbec, le vignoble de Cahors est aujourd'hui le **1er producteur français** de ce cépage et le deuxième dans le monde. Aujourd'hui, **17% de ses surfaces sont en bio** (contre moins de 10% en moyenne en France). Sur les 20 millions de bouteilles produites chaque année, 80% sont issus de vigneronns en caves particulière et 20% d'une seule cave coopérative.

## VIGNOBLE DE CAHORS

### Les chiffres clefs



### 3 bouteilles sur 10 commercialisées hors de France

Si les vins de Cahors sont toujours principalement commercialisés en France (70%), leurs ventes à l'étranger ont fortement progressé ces dernières années. L'export est même devenu leur premier débouché, devant la grande distribution française et la vente directe. Fort d'une nouvelle image, liée à des styles de vins toujours plus gourmands et équilibrés, mais aussi grâce à de nouvelles forces commerciales, l'appellation Cahors ambitionne désormais de reconquérir le circuit de la restauration, lequel avait participé à sa notoriété au cours des années 70-80. Bref, un véritablement redéploiement commercial des vins de Cahors est en cours.

### Elaborer un grand Malbec de Terroir

Fort de ses terroirs exceptionnels mais aussi d'une nouvelle génération de vins, de vigneron et de négociants, le vignoble de Cahors redevient la référence en malbec. Mais son ambition va au-delà.

D'ici 15 ans en effet, l'appellation entend confirmer son destin : élaborer parmi les plus grands vins de terroir du monde, tous cépages confondus.

C'est ainsi que depuis les années 90, les vigneron investissent dans l'étude de leurs terroirs mais aussi et surtout les expérimentent, en distinguant ou en assemblant leurs parcelles, en faisant évoluer leur savoir faire, et in fine en créant de nouvelles cuvées.

Convaincus par ce potentiel et cette dynamique, les pionniers du malbec de qualité en Argentine investissent désormais à Cahors.

## VIGNOBLE DE CAHORS

### Monsieur Malbeck



14

### Boom des exportations depuis 2012

En 2007, le vignoble de Cahors s'était fixé un objectif principal : l'internationalisation de sa notoriété et de ses ventes.

Après plusieurs années d'investissements tournés vers l'export, et notamment les Etats-Unis, les exportations de vins de Cahors ont fortement progressé, et ce à partir de 2012.

En 2017, les 3 premiers marchés en volume de l'appellation ont été :

**la Grande-Bretagne (26,5%)**

**le Canada (21,2%)**

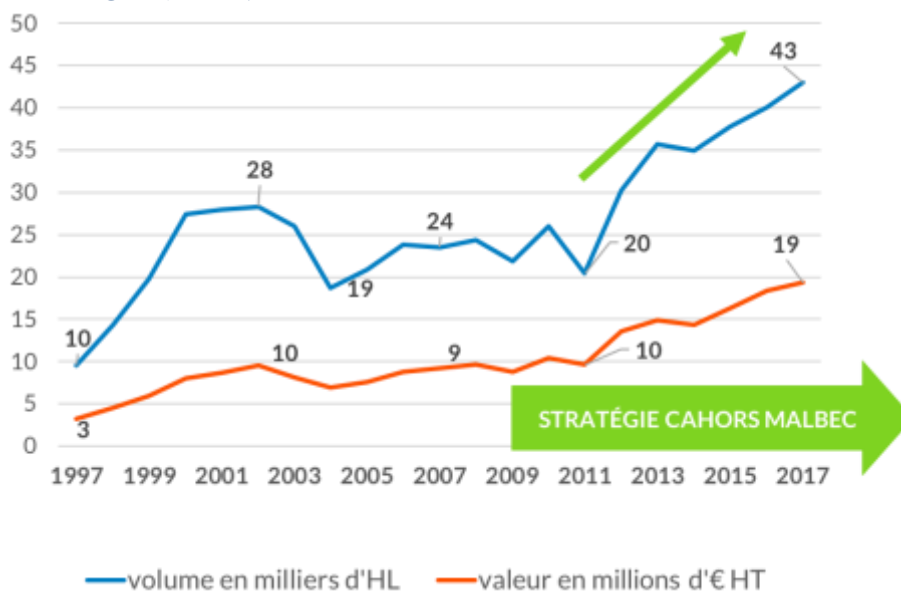
**et les Etats-Unis (19,7%)**

Et en valeur, cet ordre diffère

**le Canada (26%)**

**les Etats-Unis (23,4%)**

**et la Grande Bretagne (13,7%)**



*Désormais, et d'ici 15 ans, le vignoble vise les 40% minimum à l'export.  
A suivre ...*

### **Cahors vignoble restaurant (voir carnet en PJ)**

Positionner le vignoble parmi les destinations oenogastronomiques tout en cherchant à valoriser l'évolution qualitative et stylistique des vins de Cahors, et ce par un nouvel imaginaire culinaire, plus large et plus créatif que jamais, tel est l'objectif de l'Expérience Cahors Malbec telle que proposée depuis l'été 2018 aux gourmets de passage dans l'appellation. C'est ainsi que **l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors (UIVC)** a créé un carnet de dégustation saisonnier, poinçonné Expérience Cahors Malbec et diffusé via le Cahors Malbec Lounge mais aussi les Offices de tourisme situés sur le territoire de l'AOC Cahors. Ce carnet invite à une itinérance de table en table, de vins en mets, sur tout le territoire du vignoble, et à la partager ensuite sur Instagram #experiencecahorsmalbec.

### **Expérience Cahors Malbec**

L'évolution qualitative et stylistique des vins de Cahors invite aujourd'hui à l'expérimentation de nouveaux accords, des plus traditionnels aux plus créatifs. Pour animer cette nouvelle dynamique, indispensable au retour des Cahors en restauration, bistronomique et gastronomique, nationale et internationale, l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors (UIVC) a créé en 2017 le concept d'Expérience Cahors Malbec, lequel permet aux chefs, sommeliers et vigneronns d'échanger sur la qualité et le style des vins puis de valider ensemble de nouveaux accords et enfin de les partager avec la clientèle des restaurants partenaires, en France et dans le monde.

### **Accords mets & vins : les vins de Cahors**

#### **Les Vins rouges :**

**Cahors & Madiran :** Parmi la grande diversité des appellations du Sud-Ouest ; quelques-unes se distinguent particulièrement. A commencer par les très réputés Madiran et Cahors, qui symbolisent à eux seuls les vins du Sud-Ouest. Loin des vins rustiques que l'on décrit trop souvent, ils offrent un parfait équilibre entre richesse et finesse. Comme le précisent Chantal et Philippe Mur du Clos Basté : « Le madiran n'est pas un vin « épaulé/jeté » mais un acteur de la gastronomie : « On souffre dans les salons parce que les vins sont dégustés en dehors des repas. Ça ne leur convient pas à nos vins. Surtout pour des palais pas trop avertis... Il faut expliquer que le vin doit être bu à table... Même notre cuvée classique avec des poissons, ça marche ! Mais quand on dit ça, on fait peur aux clients ! On peut sortir du cassoulet, du confit, mais les préjugés ont la vie dure... ».

Jeunes, ces vins de caractère conviennent aux charcuteries ; comme une terrine de campagne aux cèpes ou un **pâté en croûte**. Après trois à cinq ans de cave, ils accompagnent classiquement cassoulet et **confit de canard** ; accompagnés de **pommes sarladaises**. Mais aussi un carré d'agneau rôti ; un tournedos de veau ; une poêlée de champignons ; une daube de bœuf ou un coq au vin ; et les fromages à pâtes dures comme une tomme de montagne.

#### **Confit de canard accompagnés de pommes sarladaises/ Pâté en croûte**

