

« Quand l'esprit du vin devient le sourire de l'âme... »

Au projet rêvé qui prend forme depuis 2006, s'ajoute pour Martial & Co la volonté de créer un élan de fraternité, de fédérer l'humain tout autour, de rendre aussi au vin sa dimension spirituelle, voire chrétienne. J'en veux pour exemple le parti pris des noms d'étiquettes des différentes cuvées, déclinables selon l'inclination religieuse du pays importateur.

Le point commun à l'ensemble de la production des « Roques de Cana » réside indéniablement dans l'exposition plein sud du vignoble, de ses terroirs « argilo-calcaire-ferrugineux », de la maîtrise des rendements (de 25 à 30 hl/ha), de la rigueur apportée à chacune des façons, aux vignes comme au chai et des contrôles continus. 33 des 42 hectares de la propriété sont d'ailleurs pressentis pour être classés « Grand Cru » dans la future hiérarchisation de l'appellation.



Trois cuvées :

■ **“Le vin des Noces”** : l'étiquette fait référence au premier miracle du Christ, accompli lors des Noces de Cana. Transformation réussie, la cuvée est un assemblage des trois cépages de l'AOC Cahors (Malbec, Merlot et Tannat) ; on y trouve spontanément une expression de fraîcheur, sur le fruit, un vin tendre et puissant à la fois, élevage 12 mois en cuves-ciment uniquement, pour un plaisir immédiat garanti !

► Volume ou quantité de flacons attendus : 55 000 bouteilles

■ **“Sanguis Christi”** : Allusion au recueillement, après le sacrifice du Christ ; sans doute le vin le plus oecuménique de la trilogie, cette cuvée 100 % Malbec tend à livrer le goût originel du cépage ; élevé en barriques de grains fins pour ne pas entamer l'expression authentique du vin, on devrait pouvoir l'attendre jusqu'à dix ans, sans qu'il ne perde ce qui fait véritablement son charme : fraîcheur et minéralité, suavité, gourmandise...

► Volume ou quantité de flacons attendus : 65 000 bouteilles

■ **“Le Graal”** : Ici, il est question de résurrection et de la coupe qui servit à recueillir le sang du Christ après sa mort. Ce vin, c'est l'avènement, il se hisse au sommet. Il bénéficie de soins drastiques, de baies issues du tri des meilleures parcelles vendangées à la main. Il est encore élevé 20 à 24 mois, en fûts de chêne neufs à grain extra-fin et destiné à n'être conditionné qu'en magnums !

► Volume ou quantité de flacons attendus : 10 000 magnums
Première sortie prévue : décembre 2009 - janvier 2010 ; amateurs à vos commandes, il n'y en aura pas pour tout le monde !

Anne-Marie Nouaille

LES ROQUES DE CANA

Martial GUIETTE

Lieu dit « les Roques »

46140 **SAINT-VINCENT Rive d'Olt**

Tél. : 06 86 38 29 87





**SANGUIS
CHRISTI**

2007
CAHORS
APPELLATION CAHORS CONTRÔLÉE

*Dégustation réalisée par Bertrand Bijasson
President de la Sommellerie d'Aquitaine*

T: 18°C G: 2024 ♥♥♥♥

Robe: rouge grenat très profond, frange rosée, brillante; nombreuses larmes.

Nez: très puissant sur les fruits noirs (cassis, myrtille, griotte à l'eau-de-vie), épicé, grillé, vanille Bourbon.

Bouche: attaque vive. Evolution rapide, très grand équilibre. Les tanins bien présents, sans dureté, tapissent bien l'ensemble du palais. Finale agréable, assez longue, avec une légère astringence due à la jeunesse des tanins.

Accord mets-vin: ce vin d'une grande élégance demandera un plat ayant du goût, tel que des rognons de veau sauce Porto ou des pâtes alsaciennes "Späetzle", une côte de boeuf Salers, des pommes sautées aux truffes...

Visual aspect: a very deep garnet-red colour with a bright, pinkish tinge to the edge of the disc and plenty of tears.

Nose: very powerful on aromas of black fruit (blackcurrant, bilberry, cherry in alcohol) and spices, as well as a toasted, vanilla, Bourbon hints.

Palate: lively on the first taste. It develops rapidly with excellent balance. The tannins are distinct, round and coat the entire palate. Pleasant and quite long on the finish, there is a slight astringency due to the fact that the tannins are young.

Match with food: this wine is extremely elegant so it needs a dish full of flavour such as veal kidneys in a Port sauce, Alsace pasta, "späetzle", or Salers rib steak.



**LE VIN
DES NOCES**

2007
CAHORS
APPELLATION CAHORS CONTRÔLÉE

*Dégustation réalisée par Philippe Faure Brac
au Régent Grand Hotel de Bordeaux le 05/12/08*

T: 17°C G: 2008 ♥♥♥

Robe: grenat foncé, dense.

Nez: aromatique.

Bouche: soyeuse et gourmande. Equilibrée. Tanins fondus et serrés.

Accords mets-vin: un chapon aux myrtilles.

Commentaires: un vin friand et gourmand, très prometteur. Intéressant à découvrir, il est étonnant de charme et de souplesse.

Visual aspect: a dark, concentrated garnet-red hue.

Nose: aromatic.

Palate: silky and delicious. Well balanced. Its tannins are melted and tightly-knit.

Match with food: capon with blueberries.

Comment: a delicious, gastronomic wine, with great potential. Interesting to discover, its charm and suppleness are surprising.