



Les vins de Cahors parmi les meilleurs de France

Vin. Le magazine «Le Point» publie son numéro spécial, à la veille des foires aux vins.

Le sémillant Martial Guiette (Roques de Cana) déroche un superbe 18/20 pour son Sanguis Christi 2007. Amen

Le vin de Cahors retrouve peu à peu, sa place parmi les grandes appellations françaises. Après les dégustations remarquées sur la Côte Est des Etats-Unis (notre édition de samedi), c'est de la presse que vient la bonne nouvelle. A quelques jours du début des très courues foires aux vins, l'hebdomadaire « Le Point » vient de sortir son « spécial Vins ». Et l'appellation AOC de Cahors figure parmi les treize appellations de France « au top ». la qualité générale de ses derniers millésimes (2005, 2006 et 2007) ; mais aussi la dynamique collective animée par l'UIVC depuis 2007.

Le magazine recommande plus de trente domaines et châteaux de l'appellation, notés entre 15 et 18/20. Figurent aux premiers rangs de ce classement : les Roques de Cana, Château la Coustarelle, Château Croisille, Château la Caminade, Château du Cèdre, Domaine de Chantelle et Château les Hauts d'Aglan, tous notés à 18/20.

Pour le magazine, on assiste à Cahors à « l'essor du French Malbec. Loin de la réputation des rouges costauds et rugueux, qui colle à la peau des vins du sud-ouest, écrit le journaliste du Point, Cahors dépoussière son image et communique avec les Argentins sur le cépage Malbec ». On sait que l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors (UIVC) joue à fond la stratégie du cépage Malbec pour sortir de la crise et développer les ventes à l'export. La stratégie commence à porter ses fruits.

Sélection sur 120 vins dégustés à l'aveugle (* moins de 8 €)

Millésime 2007
18 - Domaine Les Roques-de-Cana

Martial Guiette
46140 Saint-Vincent-Rive-d'Oll
06.34.08.92.37
Sanguis Christi. Nez riche, très élégant, fruit éclatant, fruits noirs, réglisse, savoureux, tanins racés, charnu, velouté, dense, long, poivré, épicé. 33,50 €.

17 - Château Chambert

Philippe Lejeune
46700 Floressas
05.65.31.95.75
Grand Vin. Nez très frais, rose, violette, superbe fruit, charnu, profond, fruits noirs, harmonieux, long, sur des tanins riches et séveux. 23 €.

***17 - Clos du Chêne**

Roussille & Filles
46700 Duravel
05.65.36.50.09
Malbec du clos. Fruit net, un peu floral, rose, très tendre, charnu, tanins souples et fondus, velouté. Très joli vin

Millésime 2006

18 - Château La Coustarelle
Caroline Cassot
46220 Prayssac
05.65.22.40.10.

Grande Cuvée Prestige. Frais, eucalyptus, superbe fruit, tanins serrés, élégants, chocolat, savoureux, long, sanguin. 10 €.

18 - Château des Croisille
(voir portrait de la famille Croisille)
46140 Luzech
05.65.30.53.88.

Divin. Nez puissant, beaucoup de fruit, fraîcheur mentholée, réglisse, texture d'un grand soveux, onctueux, très profond, long, tout en finesse. 20 €.

16 - Château Eugénie

Jean et Claude Couture
46140 Albas
05.65.30.73.51.

Haute Collection. Frais, laurier, tanins serrés, sur la structure, séveux, fruité éclatant, réglisse, violette, tanins veloutés, structuré; à attendre. 25 €.

16 - Château Haut-Monplaisir

Gally et Daniel Fournie
46700 Lacapelle-Cabanac
05.65.24.64.78.

Pur Plaisir. Nez élégant, fin, myrtille, fruits noirs, bouche dense, réglisse, pruneau, cerise, tanins fins, long, sur une note fraîche d'anis. 19,50 €.

16 - Château des Roches

***15 - Domaine du Peyrie**

Christian Gills
46700 Soturac
05.65.24.66.32.

L'Age d'or. Mûre, myrtille, belle maturité, tanins charnus, épices douces, amertume agréable, gourmand. 7,80 €.

15 - Château de Gaudou

Fabrice et René Durou
46700 Vire-sur-Lot
05.65.36.52.93.

Renaissance. Riche, fruits noirs, goudron, dense, charnu, tanins serrés, réglisse, long dans un style rond et gourmand. 15 €.

Millésime 2005

18 - Château La Caminade

Resses & Fils
46140 Parmac
05.65.30.73.05.

Esprit. Nez puissant, fruité très pur, cacao, texture serrée, velouté, réglisse, profond, harmonieux, riche, élégant; beau potentiel de garde. 32 €.

18 - Château du Cèdre

Pascal et Jean-Marc Verhaeghe
46700 Vire-sur-Lot
05.65.36.53.87.

Le Cèdre. Riche, dense, très charnu, tanins fermes, encore sur la réserve, potentiel énorme, tendu, fraîcheur minérale; à attendre. 30 €.

18 - Domaine de Chantelle

Jean-Claude Brunet

16,5 - Château de Cénac

Pelvilain Frères
46140 Albas
05.65.20.13.13.

Eulalie. Puissant, fumée, bigarreau, dense, riche, tanins serrés, gras, pureté du fruit en bouche, cuir, beau potentiel, typé et frais. 15 €.

16,5 - Château de Haute-Serre

Georges Vigouroux
46230 Cieurac
05.65.20.80.80.

Géron Dadine. Nez très expressif, fruité séduisant, salade de fruits noirs, beaucoup de chair, tanins fondus, solide, gourmand. 23 €.

16,5 - Château Lagrèzette

Alain-Dominique Perrin
46140 Caillac
05.65.20.07.42.

Joli nez séduisant, fruits noirs compotés, charnu, trame serrée, tanins puissants, ronds, beau potentiel, finale sur la fraîcheur du fruit. 19 €.

16 - Domaine Capelanel

Jacques Daulliac
46140 Les Rouges
05.65.30.71.54.

Cuvée Mythique. Nez tout en épices, baies rouges sauvages, bouche dense, tanins gras, vifs, tout en longueur, joli vin harmonieux. 10 €.

***16 - Domaine d'Homs**