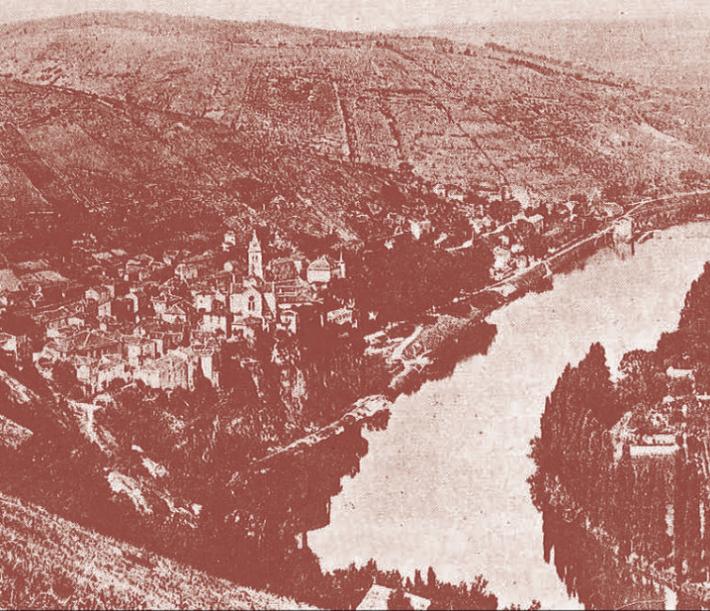




LES
ROQUES
DE CANA

CAHORS - THE FRENCH MALBEC





UNE HISTOIRE LÉGENDAIRE...

70 000 ha d'encépagement sur le causse cadurcien au XIX^{ème} siècle. ▲

70 000 ha of grapevines on the limestone plateau of Cahors in the XIXth century.

Un vieux pied de Malbec au sein du terroir des Roques. ▼

A old Malbec stock in the Terroir of Les Roques.



A LEGENDARY STORY...

Héritier de l'Aminée décrit par Virgile au 1^{er} siècle av. JC, le cépage Malbec avait la réputation de faire le meilleur vin de tout l'Empire romain. Le Cahors en a fait son cépage depuis plus de 2000 ans. Seul vignoble à pouvoir replanter en Gaule sur l'ordre de l'Empereur Probus au III^e siècle, le Cahors était pour François 1^{er} « le meilleur vin du monde ». Il choisit d'ailleurs un vigneron de notre village pour planter des pieds de Malbec dans son château de Fontainebleau.

Situé sur les terroirs argilo-calcaires et ferrugineux du Causse de Saint-Vincent Rive d'Olt, village dédié au Saint Patron des vignerons, le domaine Les Roques de Cana rend hommage à ce passé glorieux et aux valeurs chrétiennes. En 1865, un puceron microscopique ravageur de la vigne très connu sous le nom de Phylloxera fit son apparition en France. Douze ans plus tard, la totalité du vignoble français était infestée. Le vignoble de Cahors fut entièrement détruit.

Une activité viticole se maintint malgré tout. Le Renouveau a été permis avec le développement du malbec après 1947, et surtout la démarche sélective et qualitative entamée dans les années 90.

Le Domaine Les Roques de Cana créé par Martial Guiette et 24 associés passionnés est aujourd'hui le symbole de cette recherche d'excellence.

Descending from the Aminnian wine, which was described by Virgil in the 1st Century BC, the Malbec grape variety was renowned for producing the best wine across the entire Roman Empire. For more than 2000 years, It has been Cahor's chosen grape variety. Being the only vineyard to be replanted in Gaul on the order of Emperor Probus in the third century, Cahors wine was considered "the best wine in the world" by Francis I, who thus chose a winegrower from our village to plant Malbec variety in his Fontainebleau castle.

Situated on the ferruginous and chalky clay soil of the limestone plateau of Saint-Vincent Rive d'Olt, a village named after the Saint Patron of the winegrowers, the vineyard "Les Roques de Cana" pays tribute to this glorious past and these Christian values. In 1865, a microscopic aphid called Phylloxera, known to destroy the vines, first appeared in France. Twelve years later, every vineyard in France was infested. The Cahors vineyards were completely destroyed.

Wine producing persisted despite all of this. After 1947, a renewal was set to motion, helped by the development of the Malbec grape variety and above all, due to a more selective and qualitative approach set forth in the 1990s.

Les Roques de Cana, wine estate created by Martial Guiette and 24 other passionate partners is today the symbol of this search for excellence.



LES TERROIRS DU CAUSSE DE CAHORS SONT LES MEILLEURS AU MONDE AVEC CEUX DU DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI

Le terroir des Roques est aujourd’hui, à n’en pas douter, le plus réputé d’entre eux.

Cette affirmation qui peut paraître, à brûle-pourpoint, particulièrement étonnante et provocatrice et qui était pourtant une évidence il y a encore deux siècles, provient du célèbre couple Bourguignon, expert en terroirs qui a créé il y a maintenant 21 ans, le premier laboratoire mondial d’analyse des sols, le LAMS. En charge de la replantation du Domaine de la Romanée Conti, ils sont reconnus pour l’extrême pertinence de leurs positions. Ils ont étudié plus de 5 000 analyses de sols effectuées en Europe et dans le monde. Suite à cela, ils ont fait le choix du causse cadurcien pour leurs expériences grandeur nature.

Le terroir des Roques de Cana se caractérise par un sol argilo calcaire réunissant, en fonction des parcelles, des argiles rouges et des argiles jaunes à fleur de sol. Cela permet aux racines de donner une grande minéralité et une fraîcheur hors du commun aux différents vins du Domaine. On y trouve enfin des ferrugineux en quantité importante mais très équilibrée, ce qui permet de développer des arômes d’épices qui, tout en étant bien présents, ne l’emportent jamais sur un fruit opulent et tout à fait unique dans l’Appellation.

THE TERROIRS OF THE LIMESTONE PLATEAU OF CAHORS ARE THE BEST IN THE WORLD ALONG WITH THOSE OF THE ROMANÉE-CONTI

The terroir of Les Roques de Cana is nowadays, without a doubt, the most renowned amongst them. This assertion, which can seem at first particularly surprising and bold, was however obvious only two centuries ago, and it originates from a famous couple called the Bourguignon, specialised in terroirs, who 21 years ago created the LAMS, the first soil analysis laboratory in the world. Responsible for the replanting of the Romanée-Conti Estate, they became acclaimed for the extreme accuracy of their statements. They have performed more than 5 000 soil analyses in Europe and throughout the world. Following this, they picked the limestone plateau of Cahors for their life-sized experiments.

The terroirs of Les Roques de Cana are characterised by chalky clay soil, and depending on the plot of land, of red and yellow clay combining in the topsoil. Thanks to this, the lateral roots provide a great diversity of minerals and a unique freshness to the various wines of the estate. A high but very balanced quantity of ferruginous elements can be found, which enables the development of spicy notes, which although noticeable, do not overshadow the rich fruity aroma, making the Appellation very unique.

CULTURE DE LA VIGNE

Le Domaine Les Roques de Cana pratique la culture raisonnée. Cette méthode permet de contrôler et de réduire l’usage d’engrais et de produits chimiques de traitement. Tout en poursuivant un objectif biologique et écologique grandissant, cette méthode n’altère pas la qualité des vins et au contraire, elle leur assure une qualité optimum, tant sur le plan hygiénique que gustatif.

CULTURE OF THE GRAPEVINE

Les Roques de Cana Estate uses integrated farming. This method allow the control and reduction in the use of fertiliser and chemical treatments. In the growing pursuit of organic and ecological goals, this technique does not compromise the quality of the wines; on the contrary, it guarantees an optimal quality as much on the hygiene scale as on the flavour aspect.





Cuves ouvertes en inox. ▲
Stainless steel open vats.

Rampe de Robots pigeurs au-dessus de chacune des cuves. ▼
Line of punch-down robots above each one of the vats.



NOTRE SIGNATURE : « FINESSE, FRAICHEUR ET ÉLÉGANCE »

OUR SIGNATURE: "DELICACY, FRESHNESS AND ELEGANCE"

Pour assurer la mise en valeur de ce terroir d'exception, le Domaine Les Roques de Cana s'est doté, dès le départ, d'outils techniques de vinification parmi les plus sophistiqués : cuves ouvertes en inox, système de chaud froid instantané relié à toutes les cuves, deux rampes de Robots pigeurs au-dessus de chacune des cuves, conquet vibrant, table de tri, cliqueurs, micro-bulleurs, etc. Cet équipement permet de garantir l'homogénéité de notre production d'une année sur l'autre et la préservation des valeurs de notre vin lesquelles sont la finesse, la fraîcheur et l'élégance.

In order to develop the potential of this exceptional terroir to its best, Les Roques de Cana Estate acquired the most sophisticated technical tools for vinification right from the beginning: stainless steel open vats, instant cold and heat stabilization systems linked to all the vats, two lines of punch-down robots above each one of the vats, vibrating sieves, sorting tables, control devices, micro-bubblers, etc. This equipment is a mean to guarantee the homogeneity of our production from one year to another, and a way to ensure the values of our wine, which are delicacy, freshness and elegance.

L'élevage de la cuvée « Vin des noces », vin non boisé, se fait en cuve ciment durant 12 à 16 mois , ce qui permet une lente micro oxygénation du vin. Les Barriques utilisées par le domaine sont systématiquement réalisés à partir de grains fins pour la cuvée « Sanguis Christi » et de grains extra-fins pour la cuvée « Graal Sanctus ». 4 à 5 tonneliers différents sont assemblés. Parmi eux, on retrouve le plus fréquemment les tonnelleries Nadalié, Saint-Martin, Cadus et Saury. Les barriques sont renouvelées chaque année à 100% pour la cuvée « Graal Sanctus » et à 50% pour la cuvée « Sanguis Christi ».

The cuvée "Vin des nocés" an unoaked wine, is aged in a cement vat for 12 to 16 months, allowing a slow micro-oxygenation of the wine. The barrels used by the Estate are systematically crafted from fine grain for the "Sanguis Christi" cuvée and extra fine grains for the "Graal Sanctus" cuvée. The barrels come from 4 to 5 different coopers. Amongst them, the most frequently used cooperages are: Nadalié, Saint-Martin, Cadus and Saury. The barrels are 100% renewed every year for the "Graal Sanctus" cuvée and 50% renewed for the "Sanguis Christi" cuvée.



▲ 6 cuves parcelaires en ciment qui rappellent les 6 jarres de Pierre normalement réservées à la purification des juifs et dans lesquelles les serveurs des nocés de Cana ont, sur ordre de Jésus, versé l'eau qui se transforma en vin.
6 separate vats made of cement which recall the 6 jars of Peter, normally reserved for the purification of the Jews, in which, on the order of Jesus, the servants of the wedding at Cana, poured out the water which turned into wine.

▼ Les meilleures Barriques sont utilisées « grains fins » et « grains extra-fins ».
The best "tight grained" and "extra tight grained" barrels are used.



LE VIN DES NOCES



DECANTER

90/100

JAMES
SUCKLING

91/100

JANCIS
ROBINSON

15,5/20

BETTANE &
DESSEAUVE

15/20



Le Vin des Noces est un vin non boisé qui exprime toute la fraîcheur et la minéralité du terroir des Roques.

Assemblage : 85 % Malbec - 13 % Merlot - 2 % Tannat. Les vignes utilisées pour le vin des noces ont une moyenne d'âge supérieure à 20 ans.

Vinification : Vinifié en cuves inox thermo régulées, macération préfermentaire à froid 8-10°C durant 3 à 4 jours, fermentation alcoolique à 24°C, pigeage 1 à 2 fois par jour. Macération finale d'une quinzaine de jours (selon les millésimes). Micro bullage depuis le millésime 2008.

Elevage : L'élevage se fait en cuve ciment pour 12 à 16 mois, ce qui rend possible une micro oxygénation du vin.

Note de dégustation : D'une robe pourpe profond virant sur le noir, nez intense de fruits rouges (cassis, mûres). Même jeunes, les vins sont souples et gourmands, tendres et puissants à la fois.

Vin des Noces is an unoaked wine in which you can find the full freshness and mineral character of the terroir of Les Roques.

Blending: 85% Malbec - 13% Merlot - 2% Tannat. The vines used for Vin des Noces are at least 20 years old.

Vinification: made in thermoregulated stainless steel vats, cold pre-fermentary maceration at 8-10°C for 3 to 4 days, alcoholic fermentation at 24°C, punching down once or twice a day. Final maceration stage for 15 days (depending on the vintage). Micro-oxygenation since 2008 vintage.

Ageing: the ageing process is performed in a cement vessel for 12 to 16 months to allow a micro-oxygenation of the wine.

Tasting note: A deep crimson-verging-on-the-black robe, an intense nose of black fruit (blackcurrants, blackberries). Even young, the wine is smooth and opulent, tender and powerful at the same time.

SANGUIS CHRISTI



DECANTER

91/100

JAMES SUCKLING

91/100

JANCIS ROBINSON

16/20

WINE ENTHUSIAST

92/100

LE FIGARO VIN

17,5/20

GILBERT & GAILLARD

92/100



Sanguis Christi est un vin structuré, puissant, qui révèle toute l'élégance du Malbec sur le terroir des Roques.

Assemblage : 100 % Malbec. Les vignes utilisées pour le Sanguis Christi ont une moyenne d'âge supérieure à 30 ans.

Vinification : Issu des meilleures parcelles, vinifié en cuves inox thermo régulées, macération préfermentaire à froid 8-10°C durant 3 à 4 jours, fermentation alcoolique à 28°C durant 10 jours, pigeage 2 à 3 fois par jour. Macération finale d'une quinzaine de jours. Fermentation Malolactique en barriques.

Elevage : L'élevage se fait en fûts 50 % barrique d'un vin - 50 % barrique de deux vins durant 12 à 14 mois selon les millésimes. Barriques de Type Chêne Français à grains fins.

Note de dégustation : La robe est rouge grenat très profond, frange violette, brillante, nombreuses larmes. Nez très puissant et complexe, réunissant des notes de fruits noirs, épicées, grillées, vanille bourbon. L'attaque est vive en bouche mais les tannins sont d'une très grande finesse. C'est un vin très équilibré, puissant et long en bouche mais d'une rare élégance.

Sanguis Christi is a structured, powerful wine which brings out the elegance of the Malbec grape on the terroir of Les Roques.

Blending: 100% Malbec. the vines used for Sanguis Christi are at least 30 years old.

Vinification: From the very best plots of land and made in thermo-regulated stainless steel vats, cold pre-fermentary maceration at 8-10°C for 3 to 4 days, alcoholic fermentation at 28°C for 10 days, punching down 2 to 3 times a day. Final maceration stage lasting fifteen days. Malolactic fermentation in barrels.

Ageing: The ageing process is carried out in oak barrels. 50% come from the previous vintage, the other 50% come from two years ago. All the barrels we use are french oak tight grain.

Tasting note: a very deep garnet-red robe, with a shiny, purple fringe, and many tears. A very complex and powerful nose, gathering spicy, roasted, as well as Bourbon vanilla notes. The attack is quite assertive in the mouth but the tannins are quite smooth. It's a very balanced wine, with a strong and long-lasting taste but of very rare elegance.

GRAAL SANCTUS



GILBERT &
GAILLARD

93/100

JAMES
SUCKLING

92/100

JANCIS
ROBINSON

16,5/20

BETTANE &
DESSEAUVE

16+/20



Graal Sanctus est vinifié uniquement sur 7 ha sélectionnés faisant partie des terroirs d'exception, futur Grand Cru. C'est le summum du savoir faire et du potentiel de ce terroir historique.

Assemblage : 100 % Malbec. Les vignes utilisées pour le Graal ont une moyenne d'âge supérieure à 30 ans. Vendanges manuelles, très faibles rendements, moins de 20 hectolitres par hectare.

Vinification : Vinifié en cuves inox thermo régulées, macération préfermentaire à froid 8-10°C durant 3 à 4 jours, fermentation alcoolique à 28°C, pigeage 3 fois par jour. Macération finale de 2 à 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques neuves.

Elevage : L'élevage se fait en fûts de chêne français (qui ont entre 4 à 5 vins) à grains extrafins entre 20 et 24 mois.

Note de dégustation : Couleur noir profond à reflets violets. Nez fin et très intense réunissant des notes de fruits rouges (cassis, groseille) à des notes vanillées-moka. Le nez est franc et généreux. La bouche charnue, très complexe offrant une très large palette aromatique et beaucoup de longueur. C'est un vin rare dont on se souvient !

A specific selection of 7 ha of an exclusive part of the terroir is dedicated to the wine-growing of Graal Sanctus, future Grand Cru. It is the apex of our savoir-faire as well as of the potential of this historical terroir.

Blending: 100% Malbec. The vines used to make the Graal are more than 30 years old. Hand-picked harvest, very low productivity, less than 20 hectoliters per ha.

Vinification: made in thermoregulated stainless steel vats, cold pre-fermentary maceration at 8-10°C for 3 to 4 days, alcoholic fermentation at 28°C, punching down 3 times a day. Final maceration stage lasting 2 to 3 weeks. Malolactic fermentation in new barrels.

Ageing: the ageing is carried out in extra-tight grained French oak barrels (Between 4 and 5 wines) for 20 to 24 months.

Tasting note: deep black colour with hints of violet. Fine and very deep nose, gathering red and black fruit notes (blackcurrants, gooseberries) and vanilla and mocha notes. A straight and generous nose. Meaty and very complex in the mouth, offering a very large range of aromas and very long-lasting indeed! A wine that won't be forgotten!

◀ Le caractère unique et exceptionnel du terroir des Roques fait qu'il est tout autant reconnu pour la truffe sauvage qu'il produit que pour son vin.

The unique and exceptional characteristics of Les Roques terroir are as much the reason for the wild truffles growing on its land as for its wines.

TRUFFES & VIN DES ROQUES DE CANA

Si le terroir des Roques est reconnu depuis 2000 ans pour son vin exceptionnel, il en est de même pour ses truffes. Au point que les deux produits s'associent sur nos tables et se concurrencent dans la conquête des meilleurs terroirs. Un grand Terroir à truffes est aussi un grand terroir à vignes. Le Terroir des Roques fait référence sur le marché de Lalbenque. La Truffe des Roques, qui se négocie souvent à plusieurs fois le cours normal, est avec celle d'Alba (Italie), l'une des plus précieuses au monde.

TRUFFLES AND WINES AT LES ROQUES DE CANA

Not only has the Terroir of Les Roques been renowned for its outstanding wine for 2000 years, it is also famous for its truffles. Hence, these two products come together on our tables and compete against each other in the conquest for the best Terroirs. A Terroir renowned for its truffles is also a great vine Terroir. The Terroir of Les Roques is a model of reference at the market place of Lalbenque. The truffles of Les Roques which often trade at several times the normal rate, are with those of the Italian Alba truffles, the most prized in the world.



2000 ans de passion afin de révéler l'un des meilleurs terroirs du monde.

2000 years of passion to reveal one of the best Terroirs in the world.



DOMAINE LES ROQUES DE CANA « LES ROQUES »

46140 Saint Vincent Rive d'Olé - FRANCE

Contact commercial / Partnership Manager:

Thibault Vial – +33 (0) 6 88 92 22 39 – domainelesroquesdecana@gmail.com

www.lesroquesdecana.fr