

LE CAHORS,

UNE GRANDE HISTOIRE

UN DES PLUS ANCIENS ET CÉLÈBRES VINS D'EUROPE

C'est au rythme des conquêtes romaines que la vigne arriva en Quercy il y a 2000 ans. Très vite, les vins de la région apparemment si bons qu'ils portaient tort à la production italienne ! L'empereur ordonna l'arrachage des vignes de Cahors en l'an 92. Il ne fut pas obéi...

PIONNIER DE L'EXPORT

En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre, favorisa le développement des vins de l'arrière-pays bordelais, en particulier le vin de Cahors. Très apprécié des Anglais, "The Black Wine of Cahors" connut un essor considérable.

Henri III d'Angleterre « enjoint en 1225 aux jurats de Bordeaux de ne point arrêter, ni imposer d'aucune manière, les vins que les marchands de Cahors, qu'il a pris sous sa protection, font descendre vers la Gironde » ("Parent Rolls of the reign of Henri III". A.D. 1216-1225, p.528).

Par ailleurs, lors de leur étape à Rocamadour, les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle appréciaient le vin de Cahors et ont ainsi contribué à répandre sa réputation dans toute la France comme à l'étranger.

Le commerce du vin de Cahors connaît son apogée en 1310, avec une production de 850 000 hl, représentant 50 % des exportations au départ du port de Bordeaux (Association d'Expérimentation de la Ferme Départementale d'Anglars-Juillac - Etude des Terroirs Viticoles du Vin de Cahors).

RIVALITÉ AVEC BORDEAUX

La Guerre de Cent Ans mit fin à une longue période de prospérité. Un mandat de 1373 favorisa les productions de la Gironde en surtaxant les vins du Haut-Pays et particulièrement les Cahors. Malgré cette discrimination, qui ne fut abolie qu'au 18e siècle, les Cahors restent des vins réputés, aimés des grands de ce monde tels François 1er qui fit planter à Fontainebleau une vigne avec le cépage "Cahors" et Pierre le Grand de Russie, qui l'imposa à l'église orthodoxe. Hugh Johnson, dans "Une histoire mondiale du vin" (Hachette) précise en se référant au 17e siècle : « quand au vin rouge, les Hollandais l'aimaient fort et foncé, comme le Cahors, leur vin idéal ».

FIN DE L'ÂGE D'OR AVEC LE PHYLLOXERA

En 1866, le vignoble s'étend sur 58 000 hectares (Association d'Expérimentation de la Ferme Départementale d'Anglars - Juillac - Etude des Terroirs Viticoles du Vin de Cahors).

Mais dès 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 SECONDE JEUNESSE

Une activité viticole se maintient malgré tout. Mais les hybrides utilisés ne produisent que de pâles copies du vin original. En 1947, quelques vigneronns fondent la cave coopérative de Parmac. Leur but, faire renaître le Malbec, le cépage du Cahors. C'est chez un propriétaire récoltant de Bordeaux qu'ils trouveront des plants dont est issu le vignoble actuel.

En 1951, le vin de Cahors devient V.D.Q.S. (Vin Délimité de Qualité Supérieure).

Le gel de 1956 ruine à nouveau de nombreux vigneronns lotois. Mais aucun ne désespère et tous se remettent à l'œuvre. En 1964, la Confrérie des Vins de Cahors voit le jour.

C'est en 1971 que Cahors qui ne couvre que 440 hectares obtient l'appellation d'origine contrôlée. Aujourd'hui, 4 500 hectares sont aptes à revendiquer l'A.O.C. Cahors.

LE CAHORS,

THE BLACKWINE

Au Moyen-Age où l'on ne connaissait pas le liège, les vins, transportés par barriques ne résistaient guère à l'épreuve du temps. Tous finissaient le voyage oxydés, piquants, au point qu'on devait les couper d'eau pour les boire. Tous à l'exception du Cahors : Ce vin à la robe encre de Chine était en effet doté d'une propriété fabuleuse. Il ne vieillissait pas et gardait intacte la fraîcheur de ses parfums malgré les chaos des courses maritimes. Les Girondins qui étaient fins commerçants comprirent vite ce que cet élixir pouvait leur faire gagner. Plutôt que de vendre le vin de Cahors pour lui-même, ils l'utilisèrent pour améliorer le leur ! En ce temps où la Gironde n'était encore qu'un marais, la vigne y dominait des jus clairs, trop légers pour résister aux rigueurs d'un long trajet. Le cahors venait à point pour soutenir leur chair délicate et leur permettre de voyager sans trop de dommages. Quant aux Anglais, fins palais, ils n'ignorèrent pas longtemps la valeur de ce vin fort comme liqueur mais doux comme velours. Et le Vin Noir entra à la cour des grands de ce monde. Au 18e siècle,

CAHORS

LE ROMAN DU VIN NOIR

Présentation du nouvel ouvrage de Jean-Charles CHAPUZET aux Editions Fêret - En librairie à partir de mai 2008.

« Une chose est sûre, il faut se perdre dans l'épaisse et silencieuse brume matinale qui nappé-inlassablement les méandres du Lot pour accéder à la leur du Quercy. Ce bout de terre impénétrable dissimule bien des secrets, à commencer par la teinte de son vin, profonde, ébène... A force de persévérance, saupoudrée d'un peu de chance, espérons-le, nous parviendrons à résoudre l'énigme du vin noir... Rien n'est moins sûr !

Le sol, les Hommes, l'Histoire, les idées, le travail, le climat, autant d'indices qu'il nous faut recouper, apprécier, confondre pour prendre le pouls d'une région, au risque de s'y égarer. Cela relève d'un parcours initiatique qui nous plonge dans les affres du temps, dans ses innombrables cavités, recoins, caches, pour comprendre cette vallée du Lot, cumulant ses légendes et ses mystères tels des cartons d'archives qui s'empilent, ficelés de toiles d'araignées.

Cotés sur la place de Londres au XIIIe siècle, brimés par les Bordelais durant les décennies suivantes, connaissant leur âge d'or sous le Second Empire, loués par Alexandre Dumas, les vins noirs de Cahors ont connu le pire comme le meilleur. A toutes ces époques, en filigrane, la région reste un labyrinthe de pouvoirs, d'appétits, aussi bien temporels que spirituels, d'évêchés en coséigneuries, des chevaliers aux archiprêtres. C'est dans cette ambiance, ce que les vignerons se sont battus pour vaner l'enclavement, maîtriser leur réseau hydrographique, leur géographie abrupte. Ils ont résisté aux guerres de religion, au phylloxéra, à la concurrence de leurs voisins languedociens ou girondins. Le noir s'est invité aux messes orthodoxes, a conquis Paris dans les années 1980, failli sonner le glas à l'aube de ce même siècle. Rejoignant la cour des grands dans les années 1970, le vin de Cahors revient de loin. Sa vie relève du roman, du drame à l'euphorie, de la gloire au désenchantement. Rien n'est jamais acquis dans ce Quercy...

Bref, l'histoire du vin noir de Cahors s'apparente bien à ces fameux méandres qui dessinent le Lot sur lequel est venu se greffer l'Appellation. Temps de malheur, tant d'espoir... Ce livre est autant le récit d'un vignoble, d'un pays qu'un hommage à l'abnégation de ses paysans qui, sans relâche, ont survécu à toutes les vicissitudes des siècles passés. Il leur est dédié. »

Jean-Charles CHAPUZET

Historien, écrivain-essayiste, journaliste
jchchapuzet@neuf.fr

l'avènement de la bouteille, du bouchon et du soufre, ainsi que l'amélioration de la viticulture bordelaise mirent un terme à la saga du Black Wine chéri des Anglais. Place au vins clairs, légers et frais en bouche que les nouvelles techniques permettaient de conserver. Le cahors garda une jolie réputation mais pas son statut de vin médecin du bordoux. On en oublia jusqu'à la couleur... Or voici que quelques siècles plus tard, les hédonistes du monde entier retrouvent le goût des vins denses et profonds. De ces vins qui défient le temps et tiennent autant du nectar que de la boisson. Mais gare aux caricatures ! Une partie du monde viticole s'est livré depuis quelques années à une course à la concentration. Parfois au prix de l'élégance et de la digestibilité ! Car n'est pas noir qui veut et seule une poignée de cépages savent concilier robe d'encre et harmonie des saveurs. Le malbec, emblème de la vallée du Lot, le tannat, spécialité du madiran et le mourvèdre qui compose le Bandol, comptent parmi les rares vrais cépages à vin noir.

Le cahors dispose en effet de solides arguments gustatifs. Impossible d'avoir un tel spécimen dans la bouche et de penser à autre-chose. Le lascar a trop de caractère pour se laisser oublier. Comme tous les grands, il exige des égards. Souvent, il faut le verser dans une carafe pour révéler ses parfums et arrondir ses angles. Epuis c'est un vin pour manger. Ca peut être très subtil ou très simple. Pas obligé de convier un cassoulet ou des confits de canards. Un carré d'agneau fermier du Quercy fera l'affaire. Même l'igre-doux peut convenir. Les gribiers adorent mais un tournedos est tout aussi à son aise. Le foie gras lui sied à merveille. Et l'on est surpris de constater comme la cuisine provençale aime le vin noir du Lot. Ces qualités n'ont pas échappé aux cuisiniers locaux qui défendent le cahors depuis des lustres.

AU FAIT, POURQUOI LE CAHORS EST-IL NOIR ?

Le secret du vin noir ? L'alchimie entre un sol, un cépage et des hommes. Nulle part ailleurs que dans la vallée du Lot le malbec n'a donné des vins d'une profondeur pareille. Nos ancêtres du Moyen-âge s'ingéniaient à le concentrer plus encore en chauffant une partie des baies dans des chaudrons. Aujourd'hui, le procédé n'a plus cours mais le cahors, toujours noir, continue de défier le temps. Sa vivacité et sa richesse en tanins sont les clés de son éternelle jeunesse...

Par Emmanuel DUQUOC

Ecrivain gastronome et journaliste du Vin
e.duquoc@free.fr

LE CAHORS, UNE HISTOIRE DE GOÛT

ARÔMES ET SAVEURS

Les Cahors sont des vins savoureux ! Ils ont de la mâche, une présence en bouche que l'on n'oublie pas. Autrefois considérés comme rustiques, ils ont su renouveler leur style et séduisent aujourd'hui un public de plus en plus large.

Riches, les Cahors le sont incontestablement et les tanins sont veloutés, ils tapissent harmonieusement le palais. Mais ce qui les distingue des autres grands vins rouges du Sud-ouest et des Malbecs d'Argentine, c'est la fraîcheur et la vivacité. Liées à l'acidité naturelle du vin, celles-ci laissent le palais léger et confèrent aux Cahors leur exceptionnelle aptitude à la garde.

Jeunes, les vins ont une robe dense, et même souvent « noire ». Et leurs parfums riches et complexes évoluent de manière surprenante au fil du temps.

QUELQUES ARÔMES TYPIQUES

- **La violette** : elle signe les grands terroirs et les raisins mûrs et sains. Très proche du cassis, elle peut se confondre avec lui.
- **Le cassis** : avec la mûre et la myrtille, c'est avant tout la marque du cépage Malbec.
- **La cerise** : parfois associée à d'autres fruits à noyaux, elle peut évoluer vers des notes de pruneaux avec le temps.
- **La réglisse** : plus qu'une odeur, c'est cette saveur douce-amère en bouche qui rappelle le bâton de réglisse.
- **La vanille** : c'est la signature des vins élevés en fûts de chêne. On la trouve aux côtés de la noisette, de la cannelle, du café frais ou du moka, selon le type de bois employé et la température de chauffe.
- **Le menthol** : c'est la note fraîche, celle qui laisse le palais si léger. Avant tout tactile, cette fraîcheur peut aussi se traduire par une sensation anisée ou d'eucalyptus.
- **La truffe** : c'est la marque des Cahors à leur apogée, après dix, quinze ans ou plus de garde. Son parfum est associé à des notes de champignon et de sous-bois.

ACCORDS MULTIPLES

Il y a plusieurs styles de Cahors et donc des associations mets et vins très larges :

• Les Cahors tendres

Ce sont les Cahors que l'on aime pour leur fruit. Ils apprécient les chairs blanches, volailles rôties ou viandes grillées. Leurs tanins

légers ne seront pas durcis par une salade composée. Et leur vivacité permet des accords plaisants avec la cuisine provençale et tout ce qui est frais. Ce sont les plus à l'aise sur les légumes comme la tomate ou l'aubergine. Ils aiment les poissons en matelote ou les rouges poêlés. Ne pas hésiter à les entamer dès l'apéritif.

• Les Cahors de caractère

Plus vineux, plus structurés que les premiers, ils sont dotés d'un fruit plus complexe. La cuisine régionale leur convient à merveille. L'agneau fermier du Quercy ou les magrets de canard sont leurs partenaires de choix, sans oublier le cassoulet ou le chou farci. Ils aiment les cèpes, les noix, les châtaignes : tout ce qui sent bon le terroir. On les appréciera sur un cantal salers quand les années auront lissé leurs tanins.

• Les Cahors d'exception

Ce sont les plus raffinés des Cahors. Jeunes, leur fruit explose et leurs tanins denses et veloutés combient les sens. Leur richesse et leur belle acidité mûre annoncent un vieillissement en beauté. Le temps leur donnera cette belle harmonie automnale qui en fait de parfaits compagnons des aliments nobles : gibier, foie gras, truffes et champignons forestiers. Ils aiment les chats fines comme le tourmedos ou l'agneau de lait. Tout leur sied : lapin au pruneau, foie gras aux coings, chevreuil aux airelles, les poires cuites au vin. Même une simple figue séchée les met en valeur.

LES CHIFFRES-CLEFS DU VIGNOBLE DE CAHORS

ANNEXE 1-5

Le vignoble de Cahors compte aujourd'hui environ 4 500 ha de vignes pour une aire géographique délimitée de 21 700 ha répartis sur 45 communes.

L'appellation Cahors dispose d'une des réglementations les plus exigeantes de France (création de l'AOC par décret du 15 avril 1971, modifié régulièrement) :

- des rendements limités à 50 hectolitres de vin par hectare de vigne,
- un degré naturel minimal de 11,5 % vol.
- la part prépondérante donnée au malbec, cépage originel de la vallée du Lot.

Mais la nouvelle génération des vignerons, soucieuse de qualité, veut aller plus loin. Dans le vignoble, les rendements moyens sont à la baisse. La tendance est aux vinifications douces, capables d'extraire les parfums et les tanins les plus fins tout en conservant au Malbec la fraîcheur qu'il exprime sur son terroir d'origine.

La densité de plantation doit être au moins de 4 000 pieds à l'hectare, l'écartement maximal entre les rangs est fixé à 2,50 m et l'écartement entre les pieds doit être compris entre 0,90 m et 1,30 m.

Les vignes doivent être conduites soit en gobelet ou en éventail portant au plus 2 yeux francs par courson, soit en taille guyot simple ou double, la charge limitée à 2 yeux francs par courson et 8 yeux par long bois. La charge maximale par souche ne doit pas dépasser 12 yeux francs pour le Malbec et le Merlot et 8 yeux francs pour le Tannat.

CHIFFRES DE PRODUCTION

- 100 % de la production de Cahors est en vin rouge
- 11 % de la production mondiale de Malbec (19 % pour la France toute entière)
- 4 500 ha environ sont aptes à revendiquer l'AOC Cahors
- 3 600 ha environ de surface sont revendiqués en AOC Cahors (récolte 2006)
- 180 000 hl environ sont agréés en AOC Cahors (campagne 2006-2007) (moyenne)
- 430 exploitations participent à la production de vin AOC Cahors : 273 vinifiant en chai particulier ou vendeurs de vendange, 143 appartenant au secteur coopératif.
- 14 vendeurs de raisin à des négoceurs vinificateurs (récolte 2005)
- 75 % environ des volumes agréés proviennent de caves particulières (moyenne)

CHIFFRES DE COMMERCIALISATION

- 170 000 hl sortis des chais au cours de la campagne 2006-2007 (+14 % par rapport à 2005-2006).
- 60 % environ en vrac (campagne 2005-2006) ; vrac acheté à 90 % par les négociants locaux.
- 80 % des volumes sortis des chais sont en moyenne commercialisés en France.
- 3 premières régions d'achat en France de l'AOC Cahors : sud-ouest, région parisienne et ouest (TNS World Panel, tous circuits hors restauration, campagne 2005-2006).
- 16 % des volumes de Cahors achetés en France sont le fait de ménages âgés de moins de 35 ans, contre 8 % en moyenne pour les vins AOC rouges (TNS World Panel, tous circuits hors restauration, campagne 2005-2006).
- 24 % des volumes de Cahors achetés en France sont le fait de ménages aisés, contre 18 % en moyenne pour les vins AOC rouges (TNS World Panel, tous circuits hors restauration, campagne 2005-2006).
- 60 % environ des volumes commercialisés à l'étranger sont destinés à des marchés situés hors de l'Union Européenne (Ubitrance, 2006).
- 5 premiers marchés étrangers de l'AOC Cahors : Canada, Danemark, Belgique, Etats-Unis, Japon.
- Progression régulière des ventes de Cahors à l'étranger : +12,6% en volume et +14,7 % en valeur, en 2006 par rapport à 2005 (Ubitrance).

LES BONNES TABLES DU LOT

LE BALANDRIE

Gilles et Laurent MARRE
5, avenue Charles de Freycinet - 46000 CAHORS
Tél. 05 65 53 32 00 - Fax 05 65 53 32 26
info@balandrie.com - www.balandrie.com

CLAUDE MARCO - 3 étoiles

Claude et Richard MARCO
Lamaquelaire - 46090 CAHORS
Tél. 05 65 35 30 64 - fax 05 65 30 31 40
info@restaurantmarco.com - www.restaurantmarco.com

AU FIL DES DOUCEURS

Philippe LARGUILLE
90, quai de la Verrière - 46000 CAHORS
Tél. 05 65 22 13 04 - Fax 05 65 35 61 09

LA GARENNE

Michel CARRENDIER
Saint Henri - 46000 CAHORS
Tél. / fax 05 65 35 40 67

L'Ô À LA BOUCHE

Jean-François DIVE
134, rue Saint Urçisse - 46000 CAHORS
Tél. / Fax 05 65 35 65 69

LE MARCHÉ

Henri BOURG
27, Place Chapou - 46000 CAHORS
Tél. 05 65 35 27 27 - Fax 05 65 21 09 98
restaurant.le.marche@cegetel.net - www.restaurantlemarche.com

CHÂTEAU DE MERCÜES - 4 étoiles

Philippe COMBET
46090 MERCÜES
Tél. 05 65 20 00 01 - Fax 05 65 20 05 72
mercue@reischateau.com - www.chateaudemercues.com

LA BERGERIE - 3 étoiles

Joël GILBERT
46090 ST PIERRE LAPEUILLE
Tél. 05 65 36 82 82 - Fax 05 65 36 82 40
hotel.bergerie@wanadoo.fr - www.labergerie-lot.com

LA DÎNÉE DU VIGUIER - CHATEAU LE VIGUIER DU

ROY - 4 étoiles
Daniel AULTIE et Bernard BAIDIA
4, rue Boutaric - 46100 FIGEAC
Tél. 05 65 50 08 08 - Fax 05 65 50 09 09

LA TABLE DE MARTINETTE

Martine BALDY
51, allées Victor Hugo - 46100 FIGEAC
Tél. 05 65 50 06 07 - Fax 05 65 14 12 82
Restaurant.martinette@wanadoo.fr - www.latabledemartinette.com

ANNEXE 1-6

MA CHAUMIÈRE

Meynes - 46220 PRAYSSAC
Tél. 05 65 22 40 52

AUBERGE DU VIEUX CAHORS

144, rue Sainte Urçisse - 46000 CAHORS
Tél. 05 65 35 06 05 - Fax 05 65 22 17 60

LA PUCE A L'OREILLE

5-7, rue Saint Thomas - 46100 FIGEAC
Tél. 05 65 34 33 08 - Fax 05 65 34 33 08

LE CAFE DE FRANCE

46310 SAINT GERMAIN DU BEL AIR
Tél. 05 65 31 06 99

LA GRANGE DU LEVAT

46170 SAINT PAUL DE LOUBRESSAC
Tél. 05 65 21 98 15 - Fax 05 65 21 90 13

LE MOULIN DE PRESSOUYRE

46190 SOUSCEYRAC
Tél. 05 65 11 60 06

AUBERGE DU ROUCAVRAI

46330 TOUR DE FAURE
Tél. 05 65 31 29 99

OÙ DORMIR ?

HOTEL CHASTRUSSE

Le Bourg 46350 NADAILLAC DE ROUGE
Tél. 05 65 37 60 08

Hôtel-Restaurant Logis de France, piscine entre Rocamadour et Sarlat

HOTEL DE FRANCE ***

252 av Jean Jaurès 46000 CAHORS
Tél. 05 65 35 16 76

Wifi gratuit. Parking et garage fermés. Accueil 24h/24.

Location au mois d'appartements. Proche Pont Valentré et gare

HOTEL LA GARISSADE

Place de la Mairie 46240 LABASTIDE MURAT
Tél. 05 65 21 18 80

Au centre du Parc naturel des Causses du Quercy, 20 chambres de charme climatisées dans une demeure authentique

HOSTELLERIE DE LA PAIX **

RN 20 46350 PAYRAC
Tél. 05 65 37 95 15

50 chambres - Logis de France - Restaurant spécialités régionales - Entre Rocamadour et Sarlat-Frische, parking privé, loisirs sur place

LE VINOIS ***

Le Bourg 46140 CAILLAC
Tél. 05 65 30 53 60

10 chambres design - Restaurant - Séminaires - Climatisé - Accès wifi
Terrasse - Piscine - Parking - A 10 minutes de Cahors